ACQUISTATO IL .....

# "Hedos" Rosè Terre degli Abruzzi IGT 2024 2024

## Il rosato di casa Tollo

Hedos si ottiene da uve Montepulciano d'Abruzzo e altre varietà a bacca rossa abruzzesi, vinificato in rosa. E' uno dei vini pensati per l'estate, per celebrare i piccoli piaceri quotidiani (ma non solo) dalla cantina Tollo. Viene prodotto grazie a una vinificazione attenta delle uve migliori giunte in cantina. Macerazione a freddo e pigiatura soffice per estrarre solo il meglio del succo. Fermentazione del mosto, illimpidito, in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Questa metodologia consente di ottenere un rosato di grande precisione aromatica e purezza espressiva, capace di raccontare il vitigno e il suo ambiente. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore rosa salmone tenue. Al naso è particolarmente ricco e piacevole. Vi si riconoscono note di buccia di arancia, pesca bianca e fiori di sambuco. In bocca è vivace e intenso. Un vino piacevolmente morbido e facile da abbinare con successo su qualunque tavola.

Un bel esempio di cooperativa sociale, nata nel 1960 per volere di venticinque vignaioli. Oggi la Cantina Tollo è un'azienda trainante per la viticoltura abruzzese e gestisce, attraverso i suoi soci conferitori, oltre 3mila ettari, in cui sono allevate esclusivamente varietà autoctone. Oltre 13 milioni di bottiglie prodotte annualmente, senza mai perdere di vista la tipicità del prodotto e, soprattutto, il corretto rapporto tra prezzo e qualità. Vasta e varia è la gamma proposta. Si va dai tipici bianchi e rossi, fino ai più eleganti rosati tanto amati in regione. Non mancano linee Bio e addirittura dei vini che vantano la certificazione come vini vegani. Insomma, in termini di vastità dell'offerta, di differenziazione di tipologie e di fasce di prezzo, è davvero difficile non trovare un vino Tollo adatto alle nostre esigenze.

## La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Da medio impasto a leggermente calcareo |
| **Esposizione** | Sud - sud est , da 100 a 200 m s.l.m |
| **Allevamento** | Pergola e spalliera con potatura guyot |
| **Densità imp.** | 1600 a 3300 |

## Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino rosato fermo |
| **Provenienza** | Abruzzo |
| **Uve** | montepulciano e altre uve a bacca rossa |
| **Gradazione** | 13% vol |
| **Temp. Servizio** | 12 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 2 anni |
| **Abbinamento** | Aperitivo, Menù di pesce |
| **Vinificazione** | Vinificazione: macerazione a freddo delle uve, pressatura soffice, illimpidimento del mosto e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox. |
| **Sensazioni** | Colore: Salmone tenue, fresco e luminoso. Profumo: rivela aromi di buccia d'arancia, pesca bianca, un accenno di pompelmo e richiami di fiori di sambuco. Sapore: al palato, la freschezza dell'acidità si integra con i sapori fruttati e un corpo medio, portando a un finale lungo e salino. |



© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821