



ACQUISTATO IL .....

Montepulciano d'Abruzzo DOC "Orsetto Oro" 2019

2019

## Semplicemente... Montepulciano



### La Vigna

**Terreno** medio impasto, profondi, mediamente argilloso-calcarei

**Esposizione** Sud Est

**Allevamento** Pergola Abruzzese / Spalliera

**Densità imp.** 3300

### Il Vino

**Tipologia** Montepulciano d'Abruzzo DOC

**Provenienza** Abruzzo

**Uve** 100% Uve Montepulciano

**Gradazione** 13,5% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Menu di carne

### Vinificazione

La raccolta avviene nella seconda e terza settimana di ottobre. Le uve vengono vendemmiate manualmente. La vinificazione avviene dopo la selezione delle migliori uve, prevede la diraspatura ed il contatto delle bucce con il mosto per circa 15 giorni ad una temperatura controllata di 18-20°C, previa una pre-macerazione a freddo a 8°C per 5 giorni, per avere un mosto più ricco di componenti nobili delle bucce, in particolare aromatici, tipici dell'uva di origine. Durante il periodo di contatto del mosto con le bucce si eseguono periodici rimontaggi e delestages che permettono il totale rimescolamento delle bucce con il mosto così da avere una estrazione frazionata ed ottimale di tutti i componenti. Terminata la fermentazione alcolica e la fase di estrazione il vino ottenuto viene separato dalle bucce con pressatura soffice e travasato in serbatoi di acciaio per la successiva fermentazione malo-lattica. Dopo successivi travasi che ne permettono la naturale stabilità ed illimpimento, il vino viene imbottigliato ed affinato in bottiglia prima di essere immesso al consumo.

## Sensazioni

Rosso intenso. Etereo e complesso, con sentori di amarena e frutti di bosco. Rotondo, elegante, corposo e vellutato. Finale speziato. Ragù, arrostiti, grigliate, cacciagione, e formaggi stagionati.

Montepulciano d'Abruzzo DOC, Orsetto Oro è uno dei buoni vini del territorio firmati da Casal Thaulero. Prodotto con uve Montepulciano al 100%, questo vitigno, autoctono dell'Italia centrale, dà ottimi risultati soprattutto in Abruzzo, dove viene utilizzato per produrre sia vini giovani e fruttati che più strutturati e adatti all'invecchiamento. Di base il Montepulciano dà vita a vini di buon corpo, con tannini morbidi e un bel profilo fruttato. Come questo Orsetto Oro, che si distingue per il bel colore rosso intenso, l'aroma etereo e complesso, con sentori di amarena e frutti di bosco. In bocca rivela una bella struttura. Rotondo, elegante, corposo e vellutato, con un finale gradevolmente speziato. A tavola è perfetto con piatti ricchi di sapore, come i primi conditi con il ragù, gli arrostiti, le grigliate, la cacciagione e i formaggi. Un esempio eccellente di ciò che l'uva Montepulciano può offrire.

Casal Thaulero rappresenta un simbolo di eccellenza enologica e di lunga tradizione, capace di trasmettere la storia e la bellezza dell'Abruzzo attraverso i suoi vini. La cantina vanta una storia antica e affascinante. Il suo nome, per esempio, deriva dalla località di Casal Thaulero, situata tra le colline dell'Abruzzo e il mare Adriatico. Qui viveva la famiglia Thaulero, di origini militari e proveniente da Amburgo. Si stabilirono in Abruzzo nel XVI secolo e ricevettero un mandato diretto da Carlo V per sovrintendere l'area e, grazie al lavoro di Giovanni Thaulero, divennero precursori della viticoltura in Abruzzo. Giovanni, infatti, scrisse numerosi trattati sulla viticoltura e sperimentò tecniche agricole d'avanguardia, piantando viti moderne e recuperando i suoi possedimenti. Questa passione ha ispirato alcuni vignaioli a unirsi e, nel 1961, nacque una cantina cooperativa, con l'obiettivo di produrre ed esportare i vini abruzzesi nel mondo. Casal Thaulero è stata la prima cooperativa abruzzese ad imbottigliare ed esportare vini a Denominazione di Origine Controllata nei paesi NAFTA, nel lontano 1968. Dal 2005, poi, la cantina si è trasferita nella nuova sede nella città di Ortona. Qui, la tradizione vitivinicola abruzzese continua a essere coltivata con la stessa passione e impegno di sempre.