



ACQUISTATO IL

"Madonnella" Montepulciano d'Abruzzo DOC 2022

2022

La vitalità del Montepulciano d'Abruzzo



Un bel rosso si riconosce subito. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino intenso. Un colore che esprime tutta la sua vitalità e potenza. Al naso si percepiscono immediati i riconoscimenti di frutta rossa ben matura. Amarena, ribes e mora, preparano il naso alle note più sottili di affinamento. Sfumature di liquirizia, cannella e pepe nero. Il tutto ben amalgamato e perfettamente integrato. Nessuna stonatura. In bocca, poi, si scopre un vino caratterizzato da una personalità decisa. Giustamente alcolico, risulta subito molto morbido, con tannini eleganti e maturi. Un gioco di equilibri che si prolunga per parecchi secondi dopo aver bevuto, grazie alla buona struttura ma soprattutto a una lunghissima persistenza.

I vignaioli hanno il compito di non rovinare ciò che di buono la natura regala loro. Un principio sacrosanto che vale ancora di più se la cantina si trova in un luogo di magica bellezza e di grande vocazione. E' senza dubbio il caso della cantina Pasetti, una realtà vitivinicola abruzzese che può contare su ben 60 ettari di vigneto, tra il Gran Sasso e i Monti della Laga, nel cuore del Parco Nazionale. Questa zona, infatti, è caratterizzata da forti escursioni termiche, vento costante e suoli particolarmente eterogenei, che garantiscono uve di altissima qualità. Si coltivano prevalentemente i tanti vitigni autoctoni della regione, a partire dal Montepulciano, vero protagonista della viticoltura di qualità degli ultimi anni, ma anche il Trebbiano d'Abruzzo, il Pecorino e la Passerina. Pasetti è un'azienda di qualità che va seguita. Può dare delle grandi soddisfazioni.

La Vigna

Terreno Franco - Argilloso - Calcareo

Esposizione SUD-OVEST, 550M S.L.M.

Allevamento Filare, cordone speronato

Densità imp. 5200 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Abruzzo

Uve Montepulciano d'Abruzzo 100%

Gradazione 14% VOL

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Entro 8 anni

Abbinamento Carni rosse

Vinificazione "In rosso: macerazione e fermentazione in acciaio per 8 - 10 giorni con lieviti selezionati a temperatura controllata 20 - 22 °C. FML spontanea. AFFINAMENTO 6 mesi in acciaio, 12 mesi in botte di rovere da 20hl e 60hl e 12 mesi in bottiglia. Da conservare a 16 - 18 °C "

Sensazioni Colore rosso rubino intenso. Sentori di amarena, ribes e mora, accompagnati da sfumature di liquirizia, cannella e pepe nero. In bocca risulta molto morbido, dai tannini eleganti e maturi. Ottima la struttura e persistenza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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