ACQUISTATO IL .....

"Hedos" Cerasuolo d'Abruzzo DOP 2023 2023

Il Cerasuolo d'Abruzzo DOP di casa Tollo

Hedos è un bel Montepulciano d'Abruzzo in purezza, vinificato in rosa, e dunque proposto con l'etichetta di Cerasuolo d'Abruzzo DOP. E' uno dei vini pensati per l'estate (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 e maturazione in acciaio per non togliere nulla dell'eleganza del frutto. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore rosato intenso, con sfumature violacee. Al naso è particolarmente ricco e piacevole. Vi si riconoscono note di frutta rossa matura, floreali e delicate nuances speziate. In bocca è piano 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	Rosato Fermo Secco DOC
Provenienza	Abruzzo
Uve	Montepulciano d'abruzzo 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro tre anni dall'imbottigliamento
Abbinamento	Zuppa di pesce , carni delicate , salumi e formaggi semi-stagionati
Vinificazione	Pigidiraspatura e pressatura, illimpidimento del mosto a temperatura controllata in recipienti acciaio inox
Sensazioni	Profumo intenso di ciliegia ,marasca e sfumatura di rosa. gusto sapido pieno, elegantemente acido e persistente

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