



ACQUISTATO IL .....

"Madonnella" Montepulciano d'Abruzzo DOC 2021

2021

## 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** Rosso Fermo Secco DOC

**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