

Testarossa

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2011

Pasetti

Vino di punta dell'azienda, la linea Testarossa Montepulciano d'Abruzzo Doc Pasetti è quella che meglio riassume la filosofia aziendale del voler rimanere fortemente legati alle tradizioni e alla storia familiare. Questa etichetta storica nasce per celebrare la superba bellezza delle donne della famiglia Pasetti, che la tradizione identifica con i capelli rossi.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Montepulciano d'Abruzzo

Denominazione DOC

Annata 2011

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Abruzzo

Localizzazione Pescosansonesco

Vitigno Montepulciano Abruzzo 100%

Gradazione 14.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso rubino profond

Gusto Vino caldo, robusto, dai tannini eleganti, di buona struttura e lunga persistenza. Da apprezzare dopo diversi anni dalla vendemmia e che si presta ad un lungo invecchiamento

Profumo Regala al naso e alla bocca aromi di frutta rossa matura e di sottobosco come more, mirtilli, prugne, amarene e una note evidente di violetta. Il suo corredo aromatico si veste anche di sentori terziari di cacao, liquirizia tabacco, chiodi di garofano, pe

Abbinamenti Primi con lasagne, primi con sugo di carne, secondi piatti di arrosticini, secondi piatti di brasato, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati, formaggi erborinati

Temperatura di servizio 18° C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine 550 m s.l.m. m

Tipologia terreno ricco di scheletro, sottosuolo roccioso, forti escursioni termiche, con terreno argilloso/calcareo

Età ceppi 40 anni

Resa per ettaro 80-90 quintal

Epoca vendemmia Terza decade di ottobre

Tipo raccolta Manuale

Vinificazione In rosso, a temperatura controllata, con macerazione delle uve per circa 20 giorni. Fermentazione alcolica con ceppi selezionati. Fermentazioni malolattiche

spontanee

Affinamento 18 mesi in acciaio. 18/22 mesi in barriques e
successivi 6 mesi di affinamento in bottiglia