

# 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

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Montepulciano d'Abruzzo
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2011
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Localizzazione</b>	Pescosansonesco
<b>Vitigno</b>	Montepulciano Abruzzo 100%
<b>Gradazione</b>	14.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino profond
<b>Gusto</b>	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
<b>Profumo</b>	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
<b>Abbinamenti</b>	Primi con lasagne, primi con sugo di carne, secondi piatti di arrostitini, secondi piatti di brasato, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati, formaggi erborinati
<b>Temperatura di servizio</b>	18° C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	550 m s.l.m. m
<b>Tipologia terreno</b>	ricco di scheletro, sottosuolo roccioso, forti escursioni termiche, con terreno argilloso/calcareo
<b>Età ceppi</b>	40 anni
<b>Resa per ettaro</b>	80-90 quintal
<b>Epoca vendemmia</b>	Terza decade di ottobre
<b>Tipo raccolta</b>	Manuale
<b>Vinificazione</b>	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