



Rosa-ae 2018

Cantina: Torre dei Beati

Denominazione: Cerasuolo d'Abruzzo Doc

Tipologia: Rosato

Regione: Abruzzo

Vitigni: 100% Montepulciano

Certificati: Biologico

Denominazione: Cerasuolo d'Abruzzo Doc

Annata: 2018

Grado Alcolico: 13.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Selezionati

Anidride Solforosa: Presente

Affinamento: 3 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Antipasti, Frittura di pesce, Minestre e Zuppe Saporite, Pizza, Primi piatti di pesce

Invecchiamento: fino al 2020

Temperatura di servizio: 12-14 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Da vecchi impianti di Montepulciano d'Abruzzo allevati a pergola abruzzese e cordone speronato, il cerasuolo Torre dei Beati Rosa-ae è la prima espressione del Montepulciano dell'annata, e il primo indicatore del suo andamento. L'estrema selezione fatta prima in vigna e poi sul tavolo di scelta garantisce a questo vino rosato una buona struttura e maturità, arricchite da un corredo aromatico fresco e piacevole legato alla fermentazione a temperatura controllata, a ulteriore dimostrazione della grande flessibilità del vitigno Montepulciano. La vinificazione avviene in acciaio, di cui una parte deriva dal salasso di vini rossi macerati a freddo e una parte da leggera pressatura senza diraspatura. La fermentazione del cerasuolo Torre dei Beati Rosa-ae si svolge a temperatura controllata di 15-16 gradi ad opera di lieviti selezionati, la maturazione avviene esclusivamente in acciaio per preservare i freschi sentori fruttati tipici di questi vini abruzzesi.

Note di degustazione

Al tipico rosso ciliegia brillante del Rosa-ae, cerasuolo di Torre dei Beati, arricchito da vivaci riflessi violacei e da percezioni visive di buona consistenza, fanno riscontro profumi freschi e persistenti, di fragola, melograno e ciliegia, impreziositi da eleganti sentori floreali tra i quali in bella evidenza la rosa. Il buon volume in bocca è caratterizzato da ottimo equilibrio tra la morbidezza, legata anche alla sostenuta componente alcolica, e la viva componente acida e minerale, che rendono lunga la persistenza in bocca e stimolante il finale. Queste peculiari caratteristiche danno al cerasuolo Torredei Beati Rosa-ae grande piacevolezza e flessibilità negli abbinamenti, rendendolo idoneo ad accompagnare antipasti misti all'italiana, pizza, primi piatti salsati, zuppe di legumi e cereali, carni bianche ed elaborazioni di pesce. Ideale sul brodetto alla vastese.