Cerasuolo d'Abruzzo

Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2014

Azienda Agricola Valentini

Il Cerasuolo d'Abruzzo Doc è l'incredibile espressione delle uve Montepulciano d'Abruzzo della famiglia Valentini. La cantina, ubicata a Loreto Aprutino in provincia di Pescara, è un nome storico della tradizione vitivinicola abruzzese, in grado di creare vere e proprie leggende enologiche.

Il fondatore della cantina, Edoardo, è stato capace negli anni di produrre vini in grado di distinguersi tra gli altri, prodotti che si ricordano per lungo tempo per la loro autenticità e capacità di perdurare nel tempo, evolvendosi e migliorando, guadagnando nuova fama. Edoardo è riuscito a passare la passione e l'amore per la propria terra e i suoi prodotti, al figlio Francesco Paolo, che oggi insieme alla moglie Elena e al figlio Gabriele, dirige la cantina in modo altrettanto abile. Il Cerasuolo d'Abruzzo Valentini è un vino che a stento possiamo paragonare agli altri cerasuolo che incontriamo, grazie alla cura con cui la famiglia Valentini lavora in vigna e in cantina. Risalta subito agli occhi la splendida etichetta della bottiglia, come una piccola opera d'arte che impreziosisce il Cerasuolo d'Abruzzo Valentini.

Così, dopo esserci lasciati incantare dalla carismatica figura che tra le braccia regge il nome della bottiglia, ci emozioniamo con le appassionanti note gustative del Cerasuolo di Valentini. Un grande vino rosato, dai variegati sentori aromatici tra i quali spiccano i frutti rossi, piacevolmente abbinati a sorprendenti punte minerali. In degustazione non tradisce le eleganti premesse sensoriali e, dopo averci conquistato con il suo corpo armonioso ma di carattere, lascia intendere un'ottima propensione all'invecchiamento.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosato
Disciplinare	Cerasuolo d'Abruzzo
Denominazione	DOC
Annata	2014
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Loreto Aprutino
Certificazione	Biologico
Vitigno	Montepulciano Abruzzo 100%
Gradazione	13.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosa cerasuolo intenso
Gusto	Fresco e di bella struttura, elegante e minerale, dotato di una persistenza davvero intensa
Profumo	Pregiato ventaglio di sentori con eleganti note di lampone, ribes, cassis, sottobosco, castagna, spezia dolce e vena minerale
Abbinamenti	Secondi piatti di carni bianche, formaggi freschi

Temperatura di servizio	**12°-14°C**

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi	Bibenda 5 Grappoli ;Vitæ AIS 4 Viti ;Slowine Vino slow

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione	breve macerazione sulle bucce degli acini a bacca rossa per conferire il tipico colore rosato e i c
Affinamento	12 mesi nella botte di fermentazione e poi in bottiglia per 1 o 2 anni