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