

# PASETTI

## Testarossa Rosso

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

**Anno di Produzione:** 2011

**Zona di Produzione:** si individua nel comprensorio di Pescosansonesco (PE), in zona pedemontana a 550 mt. sul livello del mare. Ai piedi del massiccio del Gran Sasso d'Italia, in una zona molto ventilata, ricco di scheletro, sottosuolo roccioso, forti escursioni termiche, con terreno argilloso/calcareo.

**Storia del Vino:** il Montepulciano d'Abruzzo "Testarossa" viene ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti più vecchi (età media 40 anni), con una resa media di 80/90 quintali per ettaro. Le uve raccolte manualmente nella terza decade di ottobre, inizi di Novembre vengono pigiate e poste a fermentare per un periodo di 20 giorni. Successivamente alla svinatura dopo un stoccaggio in acciaio(18 mesi), per favorire l'allontanamento dei torbidi tramite decantazione, si passa all'invecchiamento in botti di rovere da 20 ettolitri e barriques per un periodo circa 18-22 mesi.

**Caratteri Organolettici:** Rosso rubino profondo, regala al naso e alla bocca aromi di frutta rossa matura e di sottobosco come more, mirtili, 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, pepe nero e cuoio. 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.

**Vendemmia:** Terza decade di Ottobre, inizi di Novembre.

**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

**Modo di Servirlo:** lasciare riposare il vino almeno 10 giorni dopo l'arrivo. Al fine di cogliere ogni suo pregio, si consiglia di stappare la bottiglia 3-4 ore prima di servirlo in bicchiere ampio a temperatura di 18° C.

**Abbinamenti Gastronomici:** lasagne, primi piatti strutturati al sugo di pomodoro, arrosticini, brasati, cacciagione e formaggi stagionati e erborinati.

**Modi di Conservazione:** la bottiglia viene tenuta in posizione orizzontale in ambiente preferibilmente buio, lontano da rumori, con una temperatura tra i 12-18 gradi ed una umidità intorno al 60-80%. Il vino si presta ad un invecchiamento di ulteriori 4-6 anni dalla sua immissione al consumo.

### **Dati Analitici medi:**

Gradazione Alcolica:	14,51 % Vol.
Zuccheri residui:	2,50 g/l
pH	3,60 g/l
Acidità Totale:	6,10 g/l
Estratto	36,85g/l

