

# Rosato I.G.P. Terre Aquilane “Testarossa”



#### Zona di Produzione:

I vigneti si estendono nel Comune di Capestrano ai piedi del massiccio centrale Gran Sasso sui monti della laga a 400 m s.l.m. La famiglia Pasetti fa il suo primo impianto nel 2004, in questo territorio, caratterizzato da forti escursioni termiche, ricco di storia e di analoga bellezza.

Sulla sorgente di Capo d'Acqua si estendono i nostri vigneti. L'età media è di circa 5-7 anni. L'esposizione è sud - ovest.

La storia vuole che i primi insediamenti delle popolazioni sul Tirino risalgono al V secolo A.C. durante le invasioni dei saraceni. Essi inseguiti si spostarono sulle rocce. Il ritrovamento del famoso Guerriero di Capestrano nel 1937 (una delle più famose sculture picene) ne testimonia le numerose battaglie.

#### Storia del Vino:

il rosato “Testarossa” viene ottenuto dalla pigiatura delle uve Montepulciano d'Abruzzo con una resa di 90-100 quintali per ettaro. Le uve, raccolte generalmente, entro la terza decade di ottobre, vengono pigiate e lasciate macerare per una notte, vengono poi spremute sofficemente ed il mosto viene fatto fermentare a temperatura compresa tra i 10° e i 13° C in contenitori inox, a fine fermentazione decantato a freddo, imbottigliato e messo al consumo entro febbraio successivo alla vendemmia.

#### Caratteri Organolettici:

Di colore rosa cerasa, aromi fruttati di ribes e frutti di bosco, fragola e rosa canina.

Un vino esuberante, dotato di buona mineralità e ottima struttura.  
Presenta grande finezza ed equilibrio.

#### Vendemmia:

generalmente prima decade di Ottobre.

#### Vinificazione:

in bianco, criomacerazione a 4°C per 24-36 ore, pressatura soffice, con successiva refrigerazione per favorire la decantazione. Fermentazione con l'ausilio di lieviti selezionati a bassa temperatura (10°-13°C), in acciaio.

#### Affinamento:

due mesi acciaio sulle fecce nobili, successivamente 3 mesi di affinamento in bottiglia.

#### Modo di Servirlo:

lasciare riposare il vino almeno 10 giorni dopo l'arrivo. Va servito in bicchieri di media dimensione con bordi svasati a temperatura di 12°C.

#### Abbinamenti Gastronomici:

Ottimo come aperitivo con gli “stuzzichini”, si presta a molteplici abbinamenti che vanno dalla pizza al baccalà, agli antipasti cotti di pesce dell’adriatico, ai salumi, ai primi piatti con salsa di pomodoro o al tartufo, si sposa bene anche con formaggi di media stagionatura.

#### Modi di Conservazione:

la bottiglia va tenuta in posizione orizzontale in ambiente preferibilmente buio, lontano dai rumori, con una temperatura tra i 15-18 gradi ed una umidità intorno al 60-80%. Il vino esprime il meglio di sé se consumato entro 12/18 mesi dalla sua produzione.

#### Dati Analitici:

Gradazione Alcolica: 12,80 % - 13,00 % Vol.

Zuccheri residui: 1,90 - 2,10 g/l

pH: 3,30 - 3,40

Acidità Totale: 5,50 - 6,20 g/l

Acidità Volatile: 0,10 - 0,20 g/l