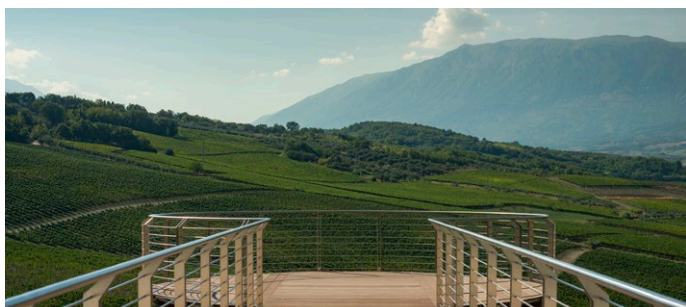




ZACCAGNINI

cantinazaccagnini.it



Detto anche "polmone verde d'Europa", l'Abruzzo regala percorsi naturali suggestivi che attraversano antichi borghi dallo spiccato valore storico e artistico, senza mai smettere di sorprendere i visitatori. Qui, tra le suggestive colline di Bolognano, governate da mani sapienti e dalla lentezza del tempo, si trova la Cantina Zaccagnini. La nostra cantina nasce per raccontare la storia, le tradizioni locali e le testimonianze artistiche di un Abruzzo dal fascino millenario, da preservare e rispettare.

CHRONICON Montepulciano d'Abruzzo DOC



ABRUZZO



TERRITORIO

Le uve utilizzate provengono dal Vigneto Chronicon posizionato nella bellissima Valle Casauria. I terreni sono di medio impasto tendente all'argilloso con esposizione ovest. La valle Casauria è caratterizzata da una ventilazione costante tutto l'anno e da buone escursioni termiche tra la notte e il giorno.



VITIGNO

Montepulciano d'Abruzzo



L'IDENTITÀ

Il Chronicon Casauriense, a cui si ispirano la linea e le etichette, è la raccolta di cronache medievali che riguardano l'Abbazia di San Clemente a Casauria, redatta dal monaco Giovanni di Berardo, caratterizzata da pregiate illustrazioni e disegni a penna e attualmente conservata nella Biblioteca Nazionale di Parigi.



IN VIGNA

Raccolta solitamente medio tardiva.



IN CANTINA

Pigiatura soffice delle uve, macerazione a cappello sommerso con fermentazione a temperatura controllata e svinatura al raggiungimento dei parametri stabiliti.



NEL CALICE

Colore rosso di particolare consistenza e brillantezza con riflessi granati. Profumo intenso, tipico del vitigno e di particolare complessità e finezza. Si esprime con note floreali di violetta e fruttate di ciliegia croccante. Emergono nuance di pepe bianco e vaniglia che si distendono con accenni terziari di sottobosco. Corpo pieno e sostenuto da tannini a grana fine ben equilibrati al gusto del legno.



A TAVOLA

Da accompagnare a piatti di pasta e risotti con sughi decisi e ben conditi. Temperatura di servizio 15-17°C.



VOL. ALC. 13% | FORMATI DISPONIBILI 0,375 L - 0,75 L, 1,5 L

*Il grado alcolico può variare in base alle annate.