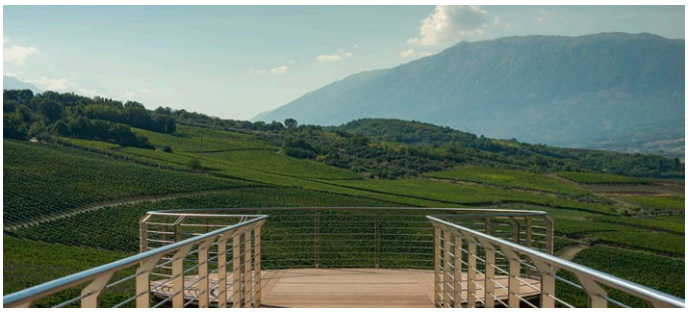
ZACCAGNINI



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.

LE TERRE DELL’ABATE
Montepulciano d’Abruzzo DOC

TERRITORIO
Terreno argilloso di medio impasto. Sistema di allevamento tendone e spalliera.

VITIGNO
Montepulciano d’Abruzzo

L’IDENTITÀ
Vini che raccontano il territorio in cui nascono, con il complesso monumentale dell’abbazia di San Clemente a Casauria, uno dei più importanti monumenti abruzzesi. “Le terre dell’abate” raccontano l’antica storia di abati, imperatori e santi che hanno calpestato queste terre.

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 prefissati. Maturazione in vasca d’acciaio e successivo affinamento in bottiglia.

NEL CALICE
Colore rosso porpora di media consistenza dai riflessi violacei. Al naso note di frutti di bosco rossi e a nuance speziate di pepe bianco. Al palato emerge un vibrante corpo di media struttura.

A TAVOLA
Calice perfetto da abbinare a primi piatti con sughi di carne e verdure. Temperatura di servizio 14-16°C.

VOL. ALC. 13% | FORMATI DISPONIBILI 0,75 L

**Il grado alcolico può variare in base alle annate.*