



Cerasuolo DOC 2009 (Abruzzo)

Aan de zonovergoten voet van de Apenijnen in het noorden van de Abruzzo treft u de druivensoort montepulciano (100%) aan. De korte meevergisting (minder dan een dag) van de schil van de blauwe montepulciano, geeft de cerasuolo al een bijna kersrode kleur. Hij houdt dan ook het midden tussen een rosato en een rode wijn, maar combineert toch de frisheid van een witte met de kracht van een rode montepulciano. Het aroma is onmiskenbaar dat van morellen en amarenekersen, maar verrassend genoeg is hij in de smaak heel anders: bij binnenkomst een heel licht zoetje, dat vervolgens weer plaats maakt voor een droge afdronk. Prima bij antipasti, bij vis(soep) en bij kip en kalkoengerechten.

| | |
|------------------------|---|
| Type: | Rosato |
| Alcoholgehalte: | 12,5% vol. |
| Druiven: | montepulciano (100%) |
| Gerecht: | antipasti/voorgerechten, vis, gevogelte |
| Wijnboer: | Casa Moretti |

Over de wijnboer

Bij het dorpje Notaresco in de Abruzzo liggen de wijngaarden van Casa Moretti. Zij hebben daar een natuurlijk ideale omgeving met enerzijds de verkoeling van de Adriatische Zee op zo'n 15 kilometer afstand en anderzijds de beschutting van de verderop westelijk gelegen hoge toppen van de Gran Sasso, de hoogste berg van de Apenijnen. Tussen de 300 en 700 meter aanloop naar die piek komt het fruit van de druiven uitstekend tot rijping. Zwarte klei met veel kalk vormt een perfecte bodem voor de Montepulciano en de Trebbiano druiven, die daar overheersen. Casa Moretti maakt er heel betaalbare wijnen van, waarbij zeker ook de Cerasuolo eruit springt door zijn zachte en volle smaak van kersen.