

SCATTIDIGUSTO

Cerasuolo d'Abruzzo: 10 etichette imperdibili del vino rosa per eccellenza



www.scattidigusto.it/2021/01/11/cerasuolo-dabruzzo-10-etichette-imperdibili-del-vino-rosa-per-eccellenza

Il Cerasuolo d'Abruzzo è un vino rosa, non rosato, e 10 etichette forniscono lo spunto per abbinamenti indimenticabili. A partire dalla pizza!

Cerasuolo d'Abruzzo: vino rosa, non rosato

Sì, più propriamente rosa, non rosato. Aggettivo che ne qualifica l'unicità, la territorialità. In termini generali la sua longevità è di circa uno o due anni. Ma qualche produzione si impreziosisce di struttura con il passare degli anni. Caratteristica rafforzata dalle sostanze antiossidanti. E poi i rosati sono vini versatili in cucina. Forse la caratteristica che più ci piace e che guida il nostro banco d'assaggio [...].

Cerasuolo d'Abruzzo Spelt 2019 La Valentina

Ci spostiamo verso Spoltore (PE), un luogo dove Sabatino Di Properzio, ha trasformato la passione per il vino in lavoro.

Il suo cerasuolo fa parte della linea "Terroir" dell'azienda e viene ottenuto con una macerazione con le bucce per circa 18 ore, salasso del mosto e fermentazione lenta a bassa temperatura controllata in acciaio. Affinamento sempre in acciaio per 4 mesi all'esterno.

Colpisce per il profumo ricco, più distintamente di fragoline selvatiche.

In bocca è morbido, fresco e con punte di sapidità, invoca una bella struttura.

Perfetto per un gran bell'aperitivo in abbinamento a salumi e formaggi, oppure con un bel carpaccio di carne o ancora con la pizza.

(Prezzo: 12 €)