



FOSSO CANCELLI

Cerasuolo d'Abruzzo DOP
2020



Il 2020 è stata un'annata singolare in tutti i sensi. Una pandemia che nessuno si aspettava, una vendemmia eccezionale che tutti desideravamo. L'inverno, come spesso accade negli ultimi anni, è stato mite e siccitoso, in particolar modo nel mese di marzo tanto da indurre le viti ad un germogliamento precoce nei primi giorni di aprile. La primavera è stata caratterizzata da un andamento climatico atipico con numerosi "colpi di coda" dell'inverno che sembrava aver dimenticato il suo giusto momento con decisi riflessi sul rigoglio vegetativo delle piante di vite. Le operazioni colturali sul Montepulciano sono state le classiche con interventi di cimatura dei germogli, defogliazioni intorno ai grappoli e lavorazioni del terreno per limitare le erbe infestanti. L'estate, a differenza della primavera, è arrivata puntuale e vigorosa con numerose giornate terse e scarsi eventi piovosi, con temperature mai particolarmente elevate. Tale andamento si è fortunatamente protratto fino alla fine della vendemmia. Le uve di Montepulciano destinate alla produzione di "Fosso Cancelli Cerasuolo" hanno raggiunto la maturazione intorno alla metà di ottobre con valori di acidità e di pH decisamente favorevoli per tale tipologia di vino. Le uve scelte provengono dai vigneti più antichi dell'azienda allevati a pergola abruzzese, la raccolta è avvenuta a mano ed il trasporto in cantina attraverso cassette di piccole dimensioni. Dopo la prima lavorazione di pigia-diraspatura le bucce sono rimaste a contatto per circa 24 ore all'interno di piccoli vasi vinari di cemento. Ad incipiente avvio della fermentazione alcolica spontanea è stata prelevata una frazione di mosto dal fondo del vaso vinario, attraverso una classica operazione di "salasso", che successivamente è stata trasferita in anfore di terracotta dove ha continuato a svolgere la fermentazione spontanea senza controllo di temperatura. L'affinamento è proseguito sulle fecce nobili in anfora fino all'imbottigliamento nei primi giorni della successiva primavera. Il vino presenta un colore rosato intenso, con note sensoriali fruttate molto marcate che ricordano la fragola, la ciliegia, la confettura di frutta rossa. Al palato spiccano le note di freschezza e sapidità tipiche del cerasuolo, con un piacevole finale dal gusto morbido e rotondo. Ne vengono prodotte circa 1.300 bottiglie numerate in etichetta.

Gradazione alcolica: 12,5%

Denominazione: Cerasuolo d'Abruzzo DOP

Zona di produzione: Loreto Aprutino

Uvaggio: Montepulciano 100%

Terreno: Argilloso/Calcareo

Altitudine: 250 m

Metodo di coltivazione: Agricoltura integrata

Sistema di allevamento: Pergola abruzzese

Anno d'impianto: 1985

Produzione per ettaro: 120 q.li/ha

Epoca di vendemmia: settembre/ottobre

Metodo di vinificazione: salasso da vasi in cemento in anfora e fermentazione spontanea in anfora senza controllo di temperatura

Temperatura di servizio: 10°C

CIAVOLICH
1853