



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

FOSSO CANCELLI

Cerasuolo d'Abruzzo DOP
2021



Il 2021, avaro di piogge, si è rivelata un'annata vivida nei colori. Un inverno mite e cinque mesi di assenza di pioggia durante la primavera estate non hanno compromesso la freschezza del frutto delle nostre pergole che hanno ormai radici profonde che apportano idratazione anche nelle circostanze più estreme.

La stagione non è stata certo particolarmente rigogliosa, le viti sono cresciute a piccoli passi ed un'insospettabile calma ci ha accompagnato fino alla vendemmia.

La raccolta è avvenuta i primi di ottobre. Le uve sono state pigiate e messe a fermentare dentro i vecchi tini di cemento. Poi è stata la volta del salasso in anfora, con innesto di lieviti indigeni dove è continuata la fermentazione tumultuosa. Infine l'attesa fino ad aprile.

Quest'anno il Cerasuolo è limpido, rosso lampone, porta con sé ancora i profumi della vinaccia e della rosa canina e più in fondo il suo indiscutibile carattere selvatico. Fresco e sapido, la torrida stagione passata non sembra aver intaccato nulla del suo corpo.

Ne vengono prodotte circa 4.000 bottiglie numerate in etichetta.

Gradazione alcolica: 13%