



**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

#### PREMI

93 punti *Forbes*  
Medaglia Rosso *Merano Wine Festival*  
95 punti *Vino Way Selection 2024*

# FOSSO CANCELLI

## Cerasuolo d'Abruzzo DOP 2022



Dopo un inverno caratterizzato da una abbondante nevicata tardiva, la primavera-estate del 2022 è stata storicamente povera di eventi piovosi sia come numero che come quantità di acqua caduta a terra per cui si sono esaltate le capacità dei nostri terreni di incamerare tanta acqua per poi generosamente e gradatamente donarla alle nostre viti. Un settembre, poi improvvisamente e parsimoniosamente piovoso, ha permesso una maturazione delle bacche compiuta e completa dove i fenoli e i precursori di aroma hanno rincorso gli zuccheri senza intaccare le strutture acide.

Le viti, prima per mesi educate ad un sano contenimento delle produzioni, hanno poi potuto godere di condizioni favorevoli ad arricchire e concentrare tutte le componenti del frutto.

La raccolta è avvenuta tra la fine settembre e l'inizio 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.

Il Cerasuolo figlio di tale annata risulta di un rosso vivido leggermente carico, con aroma variegato di sentori eterei di frutta matura. Deciso e personale al gusto, bilanciato in freschezza e sapidità e ricco di corpo ed estratti. Ne vengono prodotte circa 5.000 bottiglie numerate in etichetta.

**Gradazione alcolica: 13%**