

Vinaioli

Afinum Cerasuolo d'Abruzzo DOC



Dé typische rosé uit Abruzzo heet **Cerasuolo** (tchérazuolo). Die naam komt uit het lokale dialect en verwijst naar de kleur van een (nog niet al te rijpe) kers, **cirasce**.

Cerasuolo wordt gemaakt van de intens donkerrode **Montepulciano d'Abruzzo** druif, die bij Cantina Valle Tritana gedijt in behoorlijk **rijke kleirijke gronden** en met een relatief hoge opbrengst (100-120 quintali/ha – omgerekend **ruim één fles per m²**). Om de frisheid te bewaren wordt een week of twee vroeger geoogst. Tijdens de **paar uren** die onvermijdelijk voorbijgaan tussen de pluk van de druiven en hun aankomst in de wijnkelders heeft de **massa al wat kunnen macereren** en is verdere pelweking vaak niet meer nodig, de druiven kunnen meteen worden gevinifieerd “in bianco”. Fermentatie (tussen 17 en 18°C), rijping en stabilisatie in inox tanks, de wijn rust minstens twee maanden in de fles voordat hij wordt verkocht.

Cerasuolo is een droge rosé (geen zoete), en er kunnen geuren en smaken in voorkomen van **amandel, appel, peer, pruim, perzik en uiteraard ook kers**. Naar Italiaanse traditie is hij **intenser van kleur en van smaak** dan de lichte rosé landwijnen uit (bijvoorbeeld het zuiden van) Frankrijk. Met rond de 13 vol% is ook de alcoholgraad wat hoger.

Frisse en levendige rosé, zeer **veelzijdig** en dus passend bij erg veel gerechten. Uiterst geschikt als **aperitief**, bij traditionele voorgerechten, tomaat-garnaal, **zeevruchten, pizza**, pasta, gebakken en gegrilde **vis, vegetarische** schotels en varkensvlees.

Schenken bij 10-12°C.

Vinaioli

Magazijn:
Handelskaai 1 - 3500 Hasselt
www.vinaioli.be

KWART gcv

Karel Wilmots
+32 (0)495 380382
karel@vinaioli.be