

Vinaioli

Cerasuolo d'Abruzzo Idi di Marzo DOC



De Cerasuolo is typisch voor de regio Abruzzo, het is een rosé die in principe altijd wordt gemaakt van de **Montepulciano d'Abruzzo** druif. De naam van de wijn komt uit het lokale dialect en verwijst naar de kleur van een (nog niet al te rijpe) kers ("**cirasce**").

De donkerrode druiven worden gevinifieerd "in bianco", als witte wijn dus. Ze worden gekneusd en heel zachtjes geperst, waarna de most in onderdruk wordt gefilterd. De wijn krijgt zijn rosékleur uit het vruchtvlees van de druif, zonder **maceratie**. De fermentatie van deze Cerasuolo geschiedt in inox vaten bij gecontroleerde temperatuur.

Relatief hoge opbrengst van 11 ton/ha wat overeenkomt met ongeveer 1 fles (0.75l) per m². De druiven worden begin oktober geoogst (een tiental dagen vroeger dan de druiven voor de Montepulciano DOC). Rijping in de fles gedurende minstens zes maanden in een geklimatiseerde ruimte.

De 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**.

Mooi gestructureerde wijn, goede zuurtegraad, evenwichtig. Droogextract 27 gr/l, restdruis 2.2 gr/l, zuurtegraad 6.

Perfect bij een goede pizza! Gaat ook goed bij tomaat-garnaal, andere zeevruchten en vis of als aperitief.

Vinaioli

Handelskaai z/n
3500 Hasselt
www.vinaioli.be

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