



# Cerasuolo d'Abruzzo

Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2014

[Azienda Agricola Valentini](#)

---

Il Cerasuolo d'Abruzzo Doc è l'incredibile espressione delle uve Montepulciano d'Abruzzo della famiglia Valentini. La cantina, ubicata a Loreto Aprutino in provincia di Pescara, è un nome storico della tradizione vitivinicola abruzzese, in grado di creare vere e proprie leggende enologiche.

Il fondatore della cantina, Edoardo, è stato capace negli anni di produrre vini in grado di distinguersi tra gli altri, prodotti che si ricordano per lungo tempo per la loro autenticità e capacità di perdurare nel tempo, evolvendosi e migliorando, guadagnando nuova fama. Edoardo è riuscito a passare la passione e l'amore per la propria terra e i suoi prodotti, al figlio Francesco Paolo, che oggi insieme alla moglie Elena e al figlio Gabriele, dirige la cantina in modo altrettanto abile. Il Cerasuolo d'Abruzzo Valentini è un vino che a stento possiamo paragonare agli altri cerasuolo che incontriamo, grazie alla cura con cui la famiglia Valentini lavora in vigna e in cantina. Risalta subito agli occhi la splendida etichetta della bottiglia, come una piccola opera d'arte che impreziosisce il Cerasuolo d'Abruzzo Valentini.

Così, dopo esserci lasciati incantare dalla carismatica figura che tra le braccia regge il nome della bottiglia, ci emozioniamo con le appassionanti note gustative del Cerasuolo di Valentini. Un grande vino rosato, dai variegati sentori aromatici tra i quali spiccano i frutti rossi, piacevolmente abbinati a sorprendenti punte minerali. In degustazione non tradisce le eleganti premesse sensoriali e, dopo averci conquistato con il suo corpo armonioso ma di carattere, lascia intendere un'ottima propensione all'invecchiamento.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosato
<b>Disciplinare</b>	Cerasuolo d'Abruzzo
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2014
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Localizzazione</b>	Loreto Aprutino
<b>Certificazione</b>	Biologico
<b>Vitigno</b>	Montepulciano Abruzzo 100%
<b>Gradazione</b>	13.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosa cerasuolo intenso
<b>Gusto</b>	Fresco e di bella struttura, elegante e minerale, dotato di una persistenza davvero intensa
<b>Profumo</b>	Pregiato ventaglio di sentori con eleganti note di lampone, ribes, cassis, sottobosco, castagna, spezia dolce e vena minerale
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di carni bianche, formaggi freschi

**Temperatura di servizio 12°-14°C**

#### **PREMI E RICONOSCIMENTI**

**Premi** Bibenda 5 Grappoli ;Vitæ AIS 4 Viti ;Slowine Vino slow

#### **DATI DI PRODUZIONE**

**Vinificazione** breve macerazione sulle bucce degli acini a bacca rossa per conferire il tipico colore rosato e i c

**Affinamento** 12 mesi nella botte di fermentazione e poi in bottiglia per 1 o 2 anni