LICATA
WIJNFICHE

Naam	Cerasuolo d'Abruzzo
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2022
Producent	Villa Medoro
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, erg fruitig, overwegend kruidig, subtiel mineraal, nauwelijks waarneembare tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Abruzzo
Druivensoorten	100% montepulciano
Alcohol percentage	12,50% vol
Omschrijving	Dat niet alleen oudere familiedomeinen tot de top behoren, bewijst Federica Morricone. Deze ex-advocate uit het gehucht Medoro bij Atri besliste in 1997 om het fruit van de wijngaarden van haar grootvader zelf te verwerken in plaats van het te verkopen, zoals tot dan de gewoonte was. Inmiddels beslaat het domein circa 100 hectare wijngaarden, worden jaarlijks 300.000 flessen geproduceerd, en is Villa Medoro uitgegroeid tot moderne sterspeler van de Abruzzen. De druiven worden in de wijngaard naar de hoogste kwaliteit gegidst en via de modernste technieken omgezet in topwijnen, die zelfs door de meest veeleisende wijnliefhebbers geapprecieerd worden. In 2007, slechts tien jaar na de start, kreeg Villa Medoro in de beroemde wijngids ‘Gambero Rosso’ het etiket van meest veelbelovend opkomend wijndomein opgeplakt! Sindsdien stapelen de erkenningen en prijzen zich op en veroveren de negen frisse, strakke en moderne wijnen, gemaakt van enkel autochtone druivenrassen, de hele wereld. De Cerasuolo heeft een dieproze kleur met paarse schijn. De aroma’s zijn uitbundig en geuren naar bloesems, klein rood fruit en rijp citrusfruit. De aanzet is strak, intens fruitig met een droge smaak en een licht minerale afdronk. Maaltijd rosato.
Serveren bij	aperitief, charcuterie, koud buffet van vis + salades, koud buffet van vlees + salades, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, kruidige schotels, barbecue
Oorsprong	Wijngaarden gelegen in Cellino. De ondergrond is kleiachtig en kalkhoudend.
Opbrengst	Opbrengst wijn/druiven: 60 %
Oogst	Eerste helft van oktober.
Vinificatie	De druiven ondergaan een koude schilweking gedurende 48 uren bij een temperatuur van 10°C. De alcoholische fermentatie vindt plaats in inox tanks bij een temperatuur van 16-17° C. Er is geen malolactische gisting.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	Er volgt een korte flesrijping alvorens de wijn op de markt wordt gebracht.
Analytisch	13% alc. vol.