



Cerasuolo: il vino rosé d'Abruzzo

L'Italia vanta una solida tradizione di vini rosé e una delle poche regioni in cui questa varietà è una viene considerata nobile, al pari di bianchi e rossi, è l'Abruzzo.



Cerasuolo d'Abruzzo DOC – Vino rosé.

Il **rosé** un tempo era il vino meno considerato. La tradizione enologica mondiale distingue i vini in bianco e rosso, un po' come Yin e Yang, bene e male, carne e pesce (ed infatti un tempo gli abbinamenti cibo-vino erano molto schematici).

Il rosé era considerato un vino per gli indecisi, adatto al palato di chi il vino non lo capisce veramente.

Oggi le cose sono cambiate: **l'Italia vanta grandi tradizioni di vini rosé** dai sapori e dai profumi unici al mondo e una delle poche regioni in cui il rosé è una tradizione consolidata e, da sempre, considerata nobile al pari dei rossi o dei bianchi è **l'Abruzzo**.

La terra del **Montepulciano Doc** offre, di questo vitigno, proprio una variante rosata che è il **Cerasuolo**, la cui produzione è consentita solo nelle province di Chieti, L'Aquila, Pescara e Teramo. Un tempo conosciuto solo come variante del Montepulciano, dal 2011 è riconosciuto come denominazione distinta con il nome di **Cerasuolo d'Abruzzo DOC**.

Il Cerasuolo d'Abruzzo DOC: dall'origine del nome alle sue caratteristiche

Il nome "Cerasuolo" può essere facile da comprendere per chi ha familiarità con i dialetti italiani in quanto fa riferimento alla **ciliegia** che, in molte regioni, è chiamata "cerasa". L'associazione al gustoso frutto è dovuta al bellissimo color ciliegia di questo vino, che è il risultato di una brevissima esposizione del mosto alle bucce: poche ore sono sufficienti ad ottenere questo speciale **Montepulciano** che sta conquistando sempre più cuori e palati anche al di fuori del suo

tradizionale areale di produzione e diffusione. Da qui dunque il nome: questo vino ha un colore “cerasuolo” appunto, cioè di ciliegia.

Il **Cerasuolo** è un vino dalle qualità molto equilibrate, con un’acidità tra i 5,5 e i 6 g/l ed una gradazione tra il 12% e 13%. All’olfatto ed al palato, regala sentori di frutta fresca e **floreali**, con aromi che non svaniscono immediatamente ma nemmeno infastidiscono. Si tratta di un **vino versatile che si abbina a diversi cibi**, dalle zuppe agli spaghetti al pomodoro, dal pesce alle carni bianche, dai formaggi di media stagionatura ai salumi non troppo grassi.

Questo vino è uno dei pochi **rosati “blasonati” Italiani**, insieme a quelli prodotti in Salento, ma il mercato dei rosé sta crescendo ogni anno sia in Italia che all’estero. Considerati spesso vini “femminili” perché i **sapori fruttati e leggeri** li rendono molto apprezzati dalle donne, hanno in realtà anche un folto seguito in ambo i sessi e sono spesso i vini preferiti degli **aperitivi, apericene ed happy hour**. Le produzioni di rosato aumentano ovunque e diverse denominazioni ed aree d’Italia emergono e si fanno posto sul mercato e nelle cantine degli amanti del vino, ma riusciranno a scardinare mai il **Cerasuolo DOC d’Abruzzo**?

La risposta risiede solo nei gusti personali e nel palato di ognuno di noi ma, intanto, chi è in vena di esplorazioni enologiche in terra d’Abruzzo e non può visitare questa bellissima terra in tempi brevi, può rivolgersi a [siti specifici come SignorVino.com](http://www.SignorVino.com), che offre una sezione intera dedicata ai vini conterranei del Cerasuolo.

L’articolo contiene informazione pubblicitaria e link sponsorizzato.

Data di creazione

10/11/2017

Autore

redazione