

Cerasuolo d'Abruzzo Superiore Cerano 2019 Pietrantonj

7 Lug 2021 | Articoli, Dalla Guida Veronelli, Il Vino, Vini d'Oro

Dalla Guida Veronelli 2021, tre vini scelti per ogni regione, tra i meno noti ma degni di essere narrati, assaggiati e portati alla pubblica veronelliana ribalta. Ecco il secondo per l'Abruzzo.

SV **Vini d'Oro**

**Cerasuolo d'Abruzzo
Superiore
Cerano 2019**

Pietrantonj

Vittorito AQ



Uno storico Cerasuolo
di Alessandra Piubello

La famiglia **Pietrantonj** produce vino fin dal 1830, quando Alfonso Pietrantonj fece impiantare i primi vigneti. È una delle aziende più antiche della regione.





La sede storica è in un palazzo settecentesco. Nella cantina si trovano due grandi cisterne rivestite in vetro di Murano costruite nel 1893, collocate a 14 metri sotto il livello stradale, uniche al mondo. Siamo nella parte settentrionale della Valle Peligna, vicino al parco della Majella e alle montagne del Morrone e del monte Sirente, alle pendici del monte Castellano.

Una vicinanza strategica per le vigne poste a 350 metri di altezza che godono di un'ottima esposizione solare, di favorevole ventilazione e di notevole escursione termica tra giorno e notte.



Ci troviamo nel cuore del Montepulciano, considerando che la Valle Peligna sembra essere la culla di questo vitigno. Nicola, che ha il nome

dell'avo che fu primo enologo in Abruzzo nel 1889, ottava generazione, conduce l'antica casa vitivinicola Italo Pietrantonij assieme alle figlie Alice e Roberta.



Il Cerasuolo Cerano viene dal vigneto omonimo, dove le uve sono raccolte tardivamente, in virtù di un microclima unico, che gode anche della ventilazione proveniente dalle gole di Popoli. Un vino profumato di rosa, ciliegia e lamponi. Saldo e carnoso, si allunga con fresca tensione sul palato, in progressione dinamica.

Pietrantoni

Vittorito AQ

Crediti fotografici: **Antica Casa Vitivinicola Italo Pietrantoni**



Alessandra Piubello

Giornalista e scrittrice veronese, degustatrice professionista, è Direttore di numerosi periodici e autrice di libri e reportage di turismo gastronomico. Vanta collaborazioni con testate di rilievo nazionale e internazionale ed è presenza costante nelle commissioni dei più rinomati concorsi enologici al mondo

