



## CAPRERA

Doc Cerasuolo d'Abruzzo Sotto il Ceraso

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 1.250

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Azienda Agricola Caprera](#)

Proprietà: Luca P. Virgilio, Alfonso Morelli

Enologo: Fabio Felicioni

Siamo a Pietranico, tra Maiella e Gran Sasso, nell'entroterra abruzzese: dalla cantina del 2021 scendiamo con la guida di Virgilio nelle ripide vigne, vegliate dal monte La Queglia. Un paradiso naturale con boschi, uliveti e seminativi. Luca Paolo Virgilio racconta la sua storia con un brillio negli occhi, mentre il vento soffia forte. La sua epifania arriva con un bicchiere di vino siciliano. Dopo la laurea in Scienze Politiche, coinvolge l'amico di una vita, Alfonso Morelli, a cercare la terra per il loro nuovo inizio. Quando arrivano in questo luogo intimo e selvaggio, tra il silenzio della natura incontaminata, scatta l'incantesimo. Nel 2014 cominciano a piantare vigne in un terreno vergine, intraprendendo subito la strada del biologico, scelta consapevole. In totale hanno circa 3,5 ettari vitati su 22 totali, suddivisi in due appezzamenti, entrambi sui 400 metri d'altitudine, poco lontani ma con caratteristiche differenti: su suoli calcareo-argillosi con presenza di marne azzurre a Caprera, fortemente argillosi a Feudo, dove un laghetto riverbera la luce del sole. Da una vigna di 90 anni su suoli sabbiosi e sassosi a Capestrano, a 390 metri, giunge questo cerasuolo di montagna, frutto di un'amicizia con un appassionato viticoltore. Ceraso di nome e di fatto, dal tipico colore ciliegia. Colpisce per il frutto luminoso, vivido, a tratti introverso. Succoso e ben strutturato, invoglia alla beva.

(Alessandra Piubello)