



Casal dell'Arco - Fonticello Cerasuolo d'Abruzzo DOC



Casal dell'Arco is een **familiebedrijf** in de provincie **Teramo** in het **Noorden van Abruzzo**, in vogelvlucht maar **5 km** verwijderd van de **Adriatische zee**. Daar **pachtten Franco** en zijn vrouw Splendora in **1932**, bijna 100 jaar geleden, de oorspronkelijke **boerderij** van de adellijke familie Parere, waaraan hij de toelating vroeg om de eerste wijnstokken te planten.

Achtendertig jaar later (**1970**) besloot de familie Parère de **boerderij** te koop aan te bieden, en **Franco**, gedreven door zijn passie als wijnmaker, besluit ze te **kopen**. Later zetten zijn zonen Marco en Fernando het pad van hun vader voort. En in **2002** maakt de naar opa genoemde **kleinzoon Franco** er zijn **eerste wijn**. Hij blijft echter met enthousiasme verder studeren tot in **2009** om met zijn **nieuwe kennis** traditie en moderne technieken met elkaar te verzoenen.

Cerasuolo is afgeleid van het woord '**cerasa**' wat in lokaal dialect **kers** betekent, de kers die in zowel de kleur als de smaak van deze wijn teruggevonden wordt. Het **mag opvallen** dat een **klassieke Italiaanse rosato** een **ander kleurprofiel** voorlegt dan de **bijna kleurloze Zuid- Franse** neefjes en nichtjes. Zelfs **zonder maceratie** heeft de **most** van de haast zwarte **Montepulciano-druif** waarvan hij is gemaakt **al bij aankomst in de cantina haast deze kleur** – zo nodig wordt er nog even bij-gemacereerd op lage temperatuur. (PS: Ik stel tot mijn verbijstering vast dat er websites zijn die gewag maken van de Cerasuolo druif). Mijn ervaring is dat in de **smaak** van Cerasuolo bijna altijd **kenmerken** van zowel **rode** (fruitsoorten, soms een bittertje) als van **witte wijn** (zuren) worden teruggevonden.

Wijngaarden van **ongeveer 20 jaar** oud gesnoeid als **Abruzzese pergola**, georiënteerd naar het **zuidoosten** en op een hoogte van **150/200 m**.

Fruitige neus met intense aroma's van klein rood fruit, zoals aardbei en rode bessen. Zacht met een goede structuur, persistent, en met een de juiste balans.

Alcohol **13.00 vol%**, koud serveren, zelfs lager dan 10°C. Als aperitief, bij voorgerechten, wit vlees en visgerechten.