



# Wijn Info-Blad



## Pietrantonj-Cerano Cerasuolo, DOC

(27f)

### Het wijnhuis:

De familie Pietrantonj maakt al vanaf eind 18e eeuw wijn in het hart van de Peligna vallei in Abruzzo. De historie is goed bewaard gebleven bij Pietrantonj. Ze gebruiken nog steeds de eiken en walnoothoutenvaten die in 1870 door lokale ambachtslieden waren gemaakt. De historische wijnkelder is inmiddels ingericht als wijnmuseum. Eind 19e eeuw breidde de overgrootvader van de huidige eigenaar de oude kelder nog uit met 2 enorme ondergrondse tanks van 1402 hectoliter. Deze met glazen tegeltjes uit Murano beklede tanks zijn er nog steeds. Ze zijn perfect gerestaureerd en tezamen met alle andere historische artefacten te bezichtigen in het Pietrantonj museum.

De Pietrantonj's hebben hun stempel op de Abruzzo wijnbouw gedrukt. Nicola Pietrantonj was in 1889 de eerste oenoloog uit de Abruzzo regio die afstudeerde op de La Scuola Enologica di Conegliano in Veneto en de basis van het wijnbedrijf vastlegde. Rond 1940 werd het bedrijf verhuist naar San Sebastiano, op loopafstand van het oude bedrijf.

Pietrantonj is met zijn 700.000 flessen op jaarbasis voor ons een groot bedrijf. Ondanks zijn omvang heeft het bedrijf veel zorg voor het product en wordt geen massaproductie bedreven. De wijngaarden hebben een omvang van 45 hectare en zijn gelegen tussen Vittorito en Corfinio in de Peligna vallei. Ze liggen op een hoogte van 350 tot 400 meter en vangen veel zon. De medium compacte klei bodem zorgt voor een delicate smaak van de druiven. Het klimaat wordt sterk beïnvloed door de omliggende bergen. De dag en nacht temperatuur varieert sterk. Dit alles heeft een positief effect op de rijping van de druiven en versterkt de aroma's maar houdt de zuren op het gewenste niveau. Pietrantonj verbouwt vooral Montepulciano d'Abruzzo en - in kleinere hoeveelheden - Trebbiano, Malvasia, Chardonnay en locale soorten zoals Campolese en Passerina.

### Productiebeschrijving:

De druiven worden met de hand geplukt tussen het eind oktober en begin november. De druiven worden voorzichtig geperst. De most wordt op een lage temperatuur van 10°C gebracht zodat de wijn helder wordt. De fermentatie vindt plaats op bij temperatuur van 16°-18°C. Hierna wordt gerijpt op staal gedurende 3 maanden. Na botteling rust de wijn nog 2-3 maanden op de fles.

### Smaak:

Zacht, rond en aanhoudende smaak.

### Bouquet:

Indringend fruitig aroma.

### Kleur:

Intens kersenrood

### Serveertips:

Ideaal bij pasta's, soep, jonge kazen, wit vlees. Heerlijk bij visgerechten.



### Algemene Informatie Producent:

Land:	Italië
Streek:	Abruzzo
Naam:	Pietrantonj
Plaats:	Vittorito
Jaarlijkse productie wijngaard:	700000
Oppervlakte wijngaard:	45
Methode:	conventioneel
Enoloog:	Nicola Dragani

### Kenmerken van deze wijn:

Wijn type:	rosé
Aantal fl. p/jr.:	11000
Classificatie:	DOC
Inhoud:	7,5
Alcohol %:	14
Druiven:	100% Montepulciano d'Abbruzzo
Leeftijd stokken:	nb
Bewaren:	3-4 jaar.
Beste temperatuur:	12°-14°C.
Zuurgraad:	
Restsuiker:	
Droog extract:	

Foto's kunnen afwijken (jaartal)