



Lazio

Italia

ABEVER

VINOS FINOS EUROPEOS



Matteo Cerrachi

Piana dei Castelli

VIGNAIOLI IN VELLETRI

Via Ponte Lauro, 23
00049 Velletri, RM
<https://pianadeicastelli.com/>
+39 331 6784945

Piana dei Castelli Follia 2017

Tipo de vino: Naranja seco
Variedad de uva: Grechetto,
Malvasia del Lazio, Riesling,
Sauvignon Blanc, Trebbiano Giallo
Añada: 2017
Alcohol: 14.0%
Formato: 750 ml
Cierre: Corcho aglomerado



La Bodega

Desde principios del siglo XIX, la familia Ceracchi ha jugado un papel histórico en la oferta vitivinícola vinculada al territorio de Velletri. Estamos al sureste de Roma, en esas colinas que definen los Castelli Romani, una tierra salpicada por más de una docena de municipios repartidos entre el lago Albano y el lago Nemi. Todos los suelos de formación volcánica, ricos en basalto y toba, sales y elementos minerales, para suelos frescos y drenantes. Aquí, el joven Matteo Ceracchi, después de haber completado sus estudios de enología en San Michele Appiano, decide regresar y trazar un camino paralelo a su compromiso con la empresa familiar, dando vida a una realidad donde poder experimentar y atreverse, una especie de lugar "libre" donde poder dar rienda suelta a sus ideas valientes y a sus sentimientos. Conserva algunas tierras familiares, alquila y compra otras y crea su propia empresa, Piana dei Castelli: un mosaico de viñedos que se extiende por once municipios, a diferentes altitudes y con suelos extremadamente contrastantes. Cultiva uvas autóctonas como Grechetto, Cesanese, Malvasia, Sangiovese, Trebbiano Giallo pero también Sauvignon Blanc, Riesling, Merlot y Montepulciano, siguiendo al máximo los microclimas, los ciclos naturales, las especificidades varietales y del suelo. Aprovecha los conocimientos adquiridos durante sus estudios de enología pero abraza una viticultura natural que paradójicamente desmantela la formación tecnológica propia de las grandes escuelas enológicas. No utiliza productos sintéticos y trabaja para expresar toda la fuerza de los lugares y los varietales en vinos directos e impredecibles. Éste es Matteo Ceracchi, camaleón, soñador, provocador, experimentador.

El Vino

Las uvas se recolectan en diferentes grados de maduración, a veces incluso enmohecidas. La fermentación es espontánea y es seguida por una maceración en frío con los hollejos durante 96 horas con fermentación maloláctica. El refinamiento se lleva a cabo en tanques de hormigón durante 24 meses. No hay filtración ni estabilización. En nariz se perciben aromas a frutas exóticas, miel y notas herbáceas. En boca es redondo, envolvente, equilibrado y con una agradable tensión y sabor. Un vino que representa a la perfección la actividad y filosofía del productor. Los vinos de Matteo son conocidos por su longevidad. El Follia 2017 no salió a la venta hasta septiembre de 2022.

<https://abever.com.pe> ☎ +51 953 714 202 ✉ info@abever.com.pe 🍷 [abevervinos](https://abever.com.pe)

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO