



Lacio

Italia

ABEVER

VINOS FINOS EUROPEOS

Piana dei Castelli
VIGNAIOLI IN VELLETRI



Matteo Cerrachi

Piana dei Castelli Rosso 2015

Tipo de vino: Tinto seco
Variedad de uva: 100% Merlot
Añada: 2015
Alcohol: 15.0%
Formato: 750 ml
Cierre: Corcho natural



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

Matteo plantó estas vides de Merlot sin injertar hace quince años en un suelo de gran altitud besado por el sol italiano que le da mucho calor a esta variedad de uva, haciéndolo de 15°. Vinificado en depósitos de acero inoxidable, reposa sobre sus lías finas durante al menos dos años. A pesar de su estructura, el resultado es un vino perfectamente equilibrado que aporta grasa adicional y libera mucha fruta confiturada que se desarrolla a lo largo del vino. Los taninos se suavizan. De buen color y no excesivamente vegetal, con una mineralidad latente, es extremadamente accesible. Sugerimos servir este vino ligeramente fresco.