

## “Cerasuolo un Montepulciano d’Abruzzo che non ce l’ha fatta? No, il contrario!”

15 Aprile 2024



VERONA - Mostrare le tante sfaccettature che una denominazione può evidenziare a seconda del territorio di produzione. È stato questo l’obiettivo della masterclass condotta da **Fabio Bortolotta**, organizzata dal Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo nella seconda giornata del **Vinitaly**.

Nel primo anno di debutto in concreto del nuovo modello Abruzzo con la menzione superiore che si declina nelle 4 sottozone, il Consorzio guidato da **Alessandro Nicodemi** ha voluto proprio mostrare al pubblico di esperti e appassionati le tante declinazioni del Cerasuolo d’Abruzzo Superiore.

La degustazione dal titolo l’AirRoir del Cerasuolo, a evidenziare che “il Cerasuolo non è mai lo stesso vino e cambia di anno in anno”, come ha spiegato Filippo Bartolotta che ha guidato la

masterclass è stata un viaggio tra sette vini: Chiusa Grande e Fattoria La Valentina per le Colline Pescaresi, Pasetti, Masciarelli e Fontefico per Colline Chietine, Fattoria Nicodemi e Barone Cornacchia per Colline Teramane.

“C’è chi dice che il Cerasuolo è un Montepulciano d’Abruzzo che non ce l’ha fatta. Io provocatoriamente dico che forse è il contrario”.