

# Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza  
Mercoledì 17 Maggio 2023 |

CANTINE e CONSORZI

## La linea di Cerulli Spinozzi omaggio alla famiglia Gruè

Ceramisti italiani dal XVI al XVIII secolo, hanno realizzato un'opera con 258 formelle di ceramica, ripresa dall'azienda di Canzano (Te) per l'etichetta di 5 diversi vini.

La **Tenuta Cerulli Spinozzi** di Canzano, in provincia di Teramo, ha dedicato una linea di 5 prodotti alla **famiglia Gruè**, noti ceramisti italiani originari di Castelli, attivi nel periodo che va dal XVI al XVIII secolo. Sulle etichette sono riprodotti disegni di un'opera degli anni '50 del '900 dal titolo "**Terzo Cielo**", formata da 258 formelle di ceramica rettangolari, ispirate all'antica tradizione locale di adornare i soffitti di chiese e di nobili dimore con mattonelle dipinte.

L'opera è stata realizzata da **Guerrino Tramonti, Arrigo Visani e Serafino Mattucci**, insegnanti del Liceo Artistico Francesco Antonio Gruè di Teramo, con l'aiuto dei giovani allievi della scuola per la 10ª Triennale dell'artigianato di Milano (1954), dove fu premiata con il Diploma d'Onore. Portata a Firenze, fu quasi dimenticata per 60 anni fino ad essere esposta nuovamente a Castelli all'interno della Scuola.



Ispirato dall'idea che ceramica ed uva affondano le radici nello stesso suolo argilloso e minerale, **Enrico Cerulli Spinozzi** ha voluto legare Gruè ad una tradizione artigianale di stimolo e di riferimento per l'Abruzzo, ribadendo l'identità culturale di questa regione - elemento che si ritrova anche in una bottiglia - in un bicchiere di vino.



*Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg*

L'azienda dispone di 35 ettari di superficie vitata e 127 tra ulivi, pomodori e seminativi vari. I principali vitigni sono Montepulciano, Trebbiano e Pecorino.



Le mongolfiere di visani

Oruè

CERASUOLO  
D'ABRUZZO . DOC





**Nome del vino**

GRUE'

**Denominazione**

Cerasuolo D'Abruzzo DOC.

**Annata**

2019

**Varietà delle uve**

Montepulciano d'Abruzzo 100%

**Vigneti di origine**

Vigneto nel comune di Canzano, da 250 a 400 metri s.l.m. Terreni calcarei argillosi più compatti verso la vallata, più sciolti ed areati, ricchi di scheletro a mezza collina. Età di impianto da 5 a 20 anni.

**Epoca di vendemmia**

Terza decade di settembre.

**Resa media per ettaro**

130 qli di uva, 9100 litri in vino.

**Caratteristiche della campagna agraria 2018**

La stagione 2018 ha avuto avvio regolare nei tempi, nelle temperature e nelle precipitazioni di fine inverno e primavera. Le piogge si sono protratte anche ad inizio estate creando qualche preoccupazione fito-sanitaria, completamente gestita, il proseguo dell'estate ha avuto corso regolare con buone temperature, alternate con piogge regolari. Questo ha portato ad una stagione leggermente scarica di quantità ma con delle punte qualitative di eccellenza soprattutto nelle vigne di alta collina che hanno sofferto meno l'umidità tardo primaverile estiva. La raccolta si è iniziata con le varietà precoci da inizio Settembre fino a metà Ottobre, con larghi periodi di attesa per aspettare il periodo migliore di maturazione per ogni varietà o vigneto. Abbiamo raccolto uve sane e a perfetta maturazione, buone le concentrazioni di zuccheri e acidi, le fresche notti di Settembre hanno facilitato la maturazione e l'arricchimento del complesso aromatico.

**Raccolta**

Manuale in piccoli carri con selezione dei grappoli in vigna.

**Vinificazione:**

Immediata pigiatura delle uve, refrigerazione del pigiato per una prima fase di macerazione a freddo, fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata. Dopo un primo travaso il vino riposa sulle sue fecce fini; è imbottigliato nel mese di Gennaio dell'anno successivo per essere pronto al consumo immediato.

**Caratteristiche organolettiche**

“Rosa cerasuolo”, con venature rubino brillante. Al naso piccoli frutti rossi polposi (marasche, ciliegie), si accompagnano a piccoli petali rossi. In bocca attacca morbido e secco, immediatamente fresco e sapido rivela la sua natura di uva rossa importante, notevolmente intenso e persistente in un finale ricco delle stesse sensazioni olfattive, accompagnato da grande pulizia, in equilibrio ed in armonia con le promesse olfattive. Vino pronto al rilascio al consumo, che troverà la massima maturità durante l'estate; ha la sua destinazione più bella in abbinamenti di tradizione ed in generale primi piatti; non disdegna pesci importanti e brodetti con salsa di pomodoro. Ottimo compagno di formaggi poco stagionati, baccalà e pizza.