CEREALTO 2018: IL BIANCO RESISTENTE CHE NASCE A 700 METRI DI QUOTA

written by Marco Salvaterra | 4 novembre 2020

CEREALTO 2018: IL BIANCO RESISTENTE CHE NASCE A 700 METRI DI QUOTA

Un vino fermo da bronner e johanniter, vitigni resistenti allevati in un terreno d'altura. Lo produce Terre di Cerealto, azienda pioniera in Veneto per la coltivazione di PIWI



Cerealto

Cerealto nasce ai piedi delle Piccole Dolomiti da **PIWI**, "pilzwiderstandsfähig" in tedesco, le viti resistenti alle malattie funginee. Un bianco fermo IGT da blend di **uve johanniter** (60%) e **bronner** (40%) coltivate a **700 metri di altitudine** dall'azienda **Terre di Cerealto**, tra le prime realtà in Veneto a credere e a piantare solo resistenti.
Prodotto per la prima volta nel 2017, Cerealto oggi è disponibile nell'annata 2018. "La seconda annata di un vino è sempre la più difficile – spiega **Massimo Reniero**, fondatore di Terre di Cerealto assieme a Silvestro Cracco – soprattutto quando la precedente è andata bene come nel caso del *Cerealto 2017*. Nel **millesimo 2018** le condizioni climatiche sono state estremamente favorevoli e la perfetta maturazione delle uve ha esaltato le loro peculiarità: carattere e personalità per lo johanniter e finezza ed eleganza per il bronner. I mosti sono stati generosi e i nuovi vini hanno dimostrato da subito **grande struttura**. L'elevage sulle fecce fini ci ha permesso di preservarne la freschezza e di aumentare la complessità".
L'etica di Terre di Cerealto si è sempre rivolta al pieno rispetto del fragile ecosistema pedemontano e, al momento della selezione dei vitigni da allevare in questo terreno d'altura, la scelta è spontaneamente ricaduta sui PIWI. Grazie all'**elevata tolleranza dei vigneti resistenti alle malattie**, la maggior parte dei trattamenti fitosanitari

è stata eliminata mentre vengono utilizzati solamente **principi attivi di origine naturale, estratti vegetali, microrganismi o insetti utili**, che favoriscono la sostenibilità ambientale.
Le uve, raccolte a mano in cassetta, vengono vinificate separatamente per ogni singolo appezzamento, mentre l'affinamento consiste in sette mesi sulle fecce fini e sei mesi in bottiglia prima della messa in commercio. Il risultato è un vino aromatico e dall'acidità vibrante, equilibrato e perfetto da aperitivo o in abbinamento a piatti a base di pesce, in particolare crudo, e verdure fresche. L'avvolgenza al palato data dal parziale affinamento in barrique permette anche l'accostamento con piatti più strutturati come carni bianche e torte salate.
Lo johanniter è un vitigno a bacca bianca ottenuto nel 1968 in Germania da un incrocio di diversi Riesling. La vendemmia è precoce e le viti si caratterizzano per una produzione elevata e per grappoli di medie dimensioni, che nel momento di piena maturazione assumono un colore giallo-verde con piccoli punti neri sulla buccia. I sentori sono intensi, fruttati e bilanciati da una nota di acidità. In bocca ricorda pinot grigio e riesling grazie alle note di mela cotogna, pera e mandarino, mentre il retrogusto può essere leggermente speziato. Il bronner invece è nato in Germania nel 1975 dall'incrocio del vitigno merzling con il sankt laurent. Uva a bacca bianca vigorosa, particolarmente resistente alla peronospora e all'oidio, in grado di donare vini di buona struttura e di media acidità. Al naso presenta sentori fruttati, di limone e frutti esotici, ma anche di miele, mentre in bocca ha una buona nota minerale e si caratterizza per una lunga persistenza.