



Roberto Ceraudo e i suoi vini bianchi pregiati

di Chiara Giorleo, Wlogger

Per scrivere dei vini Ceraudo bisogna partire da lui: Roberto Ceraudo, un uomo di grande personalità e simpatia, fortemente legato al territorio e alla terra, ancora più in generale. Ecco perché poi il risultato è notevole.

Conosciuto come uno dei migliori produttori calabresi, si è convertito da tempo alla biodiversità a seguito di uno spiacevole incidente nel corso di un trattamento chimico alle piante che, molti anni fa, ha messo in serio pericolo la sua salute.

Roberto è riuscito a trovare un ottimo equilibrio tra il carattere tipico del territorio e lo stile internazionale per soddisfare tutti i palati con una gamma veramente ampia di vini; e poi c'è l'olio, meraviglioso!

L'**Azienda Vitivinicola Ceraudo** si trova a **Strongoli**, in provincia di Crotone, terra da vino calda, ricca e a pochi passi dal mare che ne influenza notevolmente la produzione. Le uve coltivate, come accennato sono quelle territoriali (quali **Gaglioppo** e **Magliocco** a bacca rossa, **Greco bianco**, **Mantonico** e **Pecorello** a bacca bianca) nonché 2 varietà internazionali (quali la rossa **Cabernet** e la bianca **Chardonnay**). Si tratta di un'azienda di medie dimensioni nel panorama italiano, con una produzione di circa **70,000** bottiglie su un totale di 20 ettari di vigneto (oltre ai 38 di uliveto e 2 di agrumeto).

Quando dico ampia intendo ampia per davvero, così, in questa occasione mi soffermerei sui vini bianchi, 3 diverse etichette una meglio dell'altra che garantiscono il giusto abbinamento per ogni occasione.

Il **Grisara** è un vino da uve Pecorello al 100%, molto fresco con note floreali e aromi agrumati; un vino piuttosto caratteristico per antipasti di pesce e carni bianche. Notevoli anche il **Petelia** e l'**Imyr**. Il primo è un **blend** (Greco bianco 40%, Mantonico 30% e Chardonnay 30%) con prevalenza di uve territoriali e un tocco di Chardonnay. Si tratta di un vino particolarmente piacevole, fine e abbastanza persistenza da abbinare prevalentemente a piatti di pesce; infine l'**Imyr**, uno Chardonnay 100% che si discosta quindi dal carattere territoriale dei precedenti ma che si presenta con maggiore corpo e pienezza anche grazie ad un breve affinamento in **barrique** che, però, non prevale in nessun modo sull'aromaticità tipica dell'uvaggio.

Insomma non ti resta che provarli e deliziarti nel corso di questa estate.