

Il Cerasuolo d'Abruzzo Baldovino 2024 conquista la Sardegna: abbinamento d'autore a Cagliari

3 Novembre 2025



Un incontro tra due identità forti e complementari: **la Sardegna nel piatto e l'Abruzzo nel calice**. A Cagliari, negli spazi accoglienti di **cucina.eat**, la bottega-bistrot di **Alessandra Meddi** in piazza Galilei, si è svolta una degustazione speciale che ha visto protagonista il **Cerasuolo d'Abruzzo Doc "Baldovino" 2024**, fresco del riconoscimento come *miglior rosato dell'anno* secondo **La Guida dei Vini d'Italia del Gambero Rosso**.

Per l'occasione, lo **chef Gianmarco Gessa** ha ideato un abbinamento che unisce territorio e creatività: **fregula con muggine, crema di zucca e aglio nero**, un piatto capace di esaltare la vivacità del vino.

Il Cerasuolo si è presentato con la sua **personalità decisa e raffinata**, un sorso che racconta di **freschezza minerale**, di **frutti rossi maturi** — ciliegia e fragola — e di una **vibrante acidità** che si armonizza nel tempo, regalando un equilibrio elegante tra dolcezza e tensione aromatica.

Un appuntamento che ha messo in dialogo **la tradizione abruzzese del vino** e **la modernità della cucina sarda**, confermando il Cerasuolo Baldovino come uno dei protagonisti assoluti della nuova stagione enologica italiana.