

**"Cerasuolo d'Abruzzo"**

**DOCUMENTO UNICO**

**1. DENOMINAZIONE/DENOMINAZIONI**

Cerasuolo d'Abruzzo

**2. TIPO DI INDICAZIONE GEOGRAFICA:**

DOP - Denominazione di origine protetta

**3. CATEGORIE DI PRODOTTI VITIVINICOLI**

1. Vino

**4. DESCRIZIONE DEI VINI:**

**1. "Cerasuolo d'Abruzzo"**

**BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

- colore: rosa ciliegia più o meno carico;

- odore: gradevole, finemente vinoso, fruttato, fine e intenso;

- sapore: secco, morbido, armonico, delicato a volte con retrogusto gradevolmente ammandorlato;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

- estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale.

<b>Caratteristiche analitiche generali</b>	
<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)</b>	
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)</b>	
<b>Acidità totale minima</b>	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)</b>	
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)</b>	

## **2. "Cerasuolo d'Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" superiore":**

### **BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

- colore: rosa ciliegia più o meno carico, tendente al ramato con l'invecchiamento;
- odore: gradevole, finemente vinoso, fruttato e intenso con l'affinamento, anche con sentori speziati;
- sapore: secco, armonico, delicato con retrogusto gradevolmente ammandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale.

<b>Caratteristiche analitiche generali</b>	
<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)</b>	
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)</b>	
<b>Acidità totale minima</b>	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)</b>	
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)</b>	

## **3. "Cerasuolo d'Abruzzo" sottozona "Terre Aquilane o Terre de L'Aquila" superiore:**

### **BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

- colore: rosa ciliegia più o meno carico, tendente al ramato con l'invecchiamento;
- odore: gradevole, finemente vinoso, fruttato e intenso con l'affinamento, anche con sentori speziati;
- sapore: secco, armonico, delicato con retrogusto gradevolmente ammandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale.

<b>Caratteristiche analitiche generali</b>	
<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)</b>	
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)</b>	
<b>Acidità totale minima</b>	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)</b>	
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)</b>	

#### **4. "Cerasuolo d'Abruzzo" sottozona "Colline Pescaresi" superiore:**

##### **BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

- colore: rosa ciliegia più o meno carico, tendente al ramato con l'invecchiamento;
- odore: gradevole, finemente vinoso, fruttato e intenso con l'affinamento, anche con sentori speziati;
- sapore: secco, armonico, delicato con retrogusto gradevolmente ammandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale.

<b>Caratteristiche analitiche generali</b>	
<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)</b>	
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)</b>	
<b>Acidità totale minima</b>	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)</b>	
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)</b>	

**5. "Cerasuolo d'Abruzzo" sottozona "Colline Teramane" superiore:**

**BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

"Cerasuolo d'Abruzzo" sottozona "Colline Teramane" superiore:

- colore: rosa ciliegia più o meno carico, tendente al ramato con l'invecchiamento;
- odore: gradevole, finemente vinoso, fruttato e intenso con l'affinamento, anche con sentori speziati;
- sapore: secco, armonico, delicato con retrogusto gradevolmente ammandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

<b>Caratteristiche analitiche generali</b>	
<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)</b>	
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)</b>	
<b>Acidità totale minima</b>	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)</b>	
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)</b>	

## 5. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

### 5.1. Pratiche enologiche specifiche

—

### 5.2. Rese massime:

#### 1. Cerasuolo d'Abruzzo

15000 chilogrammi di uve per ettaro

#### 2. Cerasuolo d'Abruzzo con sottozone: Terre di Chieti, Terre Aquilane o Terre de L'Aquila, Colline Pescaresi, Colline Teramane

13500 chilogrammi di uve per ettaro

## 6. ZONA GEOGRAFICA DELIMITATA

La zona di produzione della DOC del vino "Cerasuolo d'Abruzzo" comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni:

### 1) provincia di Chieti:

Altino, Archi, Ari, Arielli, Atessa, Bomba, Bucchianico, Canosa Sannita, Carunchio, Casacanditella, Casalanguida, Casalincontrada, Carpineto Sinello, Casalbordino, Casoli, Castel Frentano, Celenza sul Trigno, Chieti, Civitella Messer Raimondo, Crecchio, Cupello, Dogliola, Fara Filiorum Petri, Fara San Martino, Filetto, Fossacesia, Francavilla, Fresagrandinaria, Frisa, Furci, Gessopalena, Gissi, Giuliano Teatino, Guardiagrele, Guilmi, Lama dei Peligni, Lanciano, Lentella, Liscia, Miglianico, Monteodorisio, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palmoli, Palombaro, Pennapiedimonte, Perano, Poggiofiorito, Pollutri, Pretoro, Rapino, Ripa Teatina, Roccascalegna, Roccamontepiano, Rocca San Giovanni, San Buono, Sant'Eusanio del Sangro, San Giovanni Teatino, Santa Maria Imbaro, San Martino sulla Marrucina, San Salvo, San Vito Chietino, Scerni, Tollo, Torino di Sangro, Tornareccio, Torrecchia Teatina, Treglio, Tuffillo, Vasto, Villalfonsina, Villamagna, Vacri.

### 2) provincia di L'Aquila:

Acciano, Anversa degli Abruzzi, Balsorano, Bugnara, Canistro, Capestrano, Castel di Ieri, Castelvechio Subequo, Civita d'Antino, Civitella Roveto, Cocullo, Corfinio, Fagnano Alto, Fontecchio, Fossa, Gagliano Aterno, Goriano Sicoli, Introdacqua,

Molina Aterno, Morino, Ofena, Pacentro, Poggio Picenze, Pratola Peligna, Pettorano sul Gizio, Prezza, Raiano, Rocca Casale, San Demetrio nei Vestini, Sant'Eusanio Forconese, San Vincenzo Valle Roveto, Secinaro, Sulmona, Tione d'Abruzzi, Villa S. Angelo, Villa S. Lucia, Vittorito.

3) provincia di Pescara:

Alanno, Bolognano, Brittoli, Bussi, Cappelle sul Tavo, Castiglione a Casauria, Catignano, Cepagatti, Città Sant'Angelo, Civitella Casanova, Civitaquana, Collecervino, Corvara, Cugnoli, Elice, Farindola, Lettomanoppello, Loreto Aprutino, Manoppello, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, Nocciano, Penne, Pianella, Pietranico, Picciano, Pescara, Pescosansonesco, Popoli, Rosciano, San Valentino, Scafa, Serramonacesca, Spoltore, Tocco da Casauria, Torre de' Passeri, Turrialignani, Vicoli.

4) provincia di Teramo:

Alba Adriatica, Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Bisenti, Campi, Canzano, Castel Castagno, Castellato, Castiglione Messer Raimondo, Castilenti, Cellino Attanasio, Cermignano, Civitella del Tronto, Colledara, Colonnella, Controguerra, Corropoli, Giulianova, Martinsicuro, Montefino, Montorio al Vomano, Morro d'Oro, Mosciano, Nereto, Notaresco, Penna S. Andrea, Pineto, Roseto degli Abruzzi, Sant'Egidio, Sant'Omero, Silvi, Teramo, Torano Nuovo, Tortoreto, Tossicia e la frazione di Trignano del comune Isola del Gran Sasso.

## **7. VARIETÀ DI UVE DA VINO**

Montepulciano N.

## **8. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI**

### **8.1. Cerasuolo d'Abruzzo DOP anche per le sottozone**

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata dall'art.3 comprende l'intera fascia collinare costiera e pedemontana della regione Abruzzo che, nella parte mediana, si amplia verso l'interno per includere verso nord l'altopiano dell'Alto Tirino, a nord-ovest la Valle Subequana, a sud la Valle Peligna nonché a sud-ovest la Valle Roveto.

Le formazioni collinari interessate dalla coltivazione della vite, costituite da depositi pliopleistocenici che hanno riempito il bacino periadriatico mediante un ciclo sedimentario marino svoltosi tra la fine del Terziario e l'inizio del Quaternario, si sviluppano su una fascia di circa 20-25 chilometri di larghezza e circa 125 chilometri di lunghezza, dal fiume Tronto al fiume Trigno, cui si aggiungono alcune conche intermontane nella parte centrale della regione Abruzzo. Dal punto di vista granulometrico tali formazioni possono essere considerate abbastanza variabili: alle argille con sabbia, verso la parte alta

della formazione, si sovrappongono le sabbie silicee a grana fine e media, più o meno argillose, di colore giallastro per l'alterazione di ossidi di ferro, a cemento calcareo oppure argilloso, di solito scarso, spesso intercalato da livelli di limi, ghiaie e argille. Nella grande maggioranza dei casi il suolo che si origina presenta una equa ripartizione di materiale da cui si formano terreni con struttura sabbioso-argillosa, generalmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione nella parte centro-meridionale dell'area interessata e tendenzialmente più argillosi nella parte settentrionale. Le conche intermontane sono costituite da terrazzi fluvio-alluvionali antichi, con depositi detritici a bassa pendenza che rendono questi terreni particolarmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione. La ritenzione idrica in genere è medio bassa con elementi nutritivi ed humus scarsi o modesti. L'altitudine dei terreni coltivati a vite può raggiungere i 700 metri s.l.m., con pendenze ed esposizioni variabili a seconda dei versanti e quando le condizioni orografiche, di esposizione a mezzogiorno sono favorevoli ad una completa maturazione fenolica. Sono esclusi i terreni siti nei fondovalle umidi e quelli con esposizioni poco consone.

Il clima è di tipo temperato, con temperature medie annuali comprese tra i 12°C di aprile ed i 16°C di ottobre, ma nei mesi di luglio ed agosto tende al caldo-arido con temperature medie di 24-25°C. L'escursione termica annua è considerevole poiché legata da una parte alla presenza delle correnti fredde provenienti dai Balcani, che durante l'inverno fanno sentire la loro influenza, e dall'altra alla presenza del mare Adriatico e delle aree di alta pressione che permangono sul bacino del Mediterraneo durante l'estate. Notevoli anche le escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza dei massicci del Gran Sasso e della Maiella, così come la ventilazione che determinano le condizioni ottimali per la sanità delle uve e l'accumulo di sostanze aromatiche.

L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso tra 1.800 e 2.200 gradi- giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale del vitigno Montepulciano e di eventuali altri vitigni complementari.

Le precipitazioni totali annue si aggirano mediamente sugli 800 mm; il periodo più piovoso è quello compreso tra novembre e dicembre (oltre 80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (intorno a 30 mm).

## **8.2. Cerasuolo d'Abruzzo DOP anche per le sottozone**

### **2. Fattori umani rilevanti per il legame.**

La presenza della vite e la produzione di vini nell'area di produzione delimitata risale a Polibio, storico greco vissuto tra il 205 ed il 123 a.C., che narrando le gesta di Annibale dopo la vittoria di Canne (216 a.C.) lodava i vini di quest'area in quanto avevano guarito i feriti e rimesso in forze gli uomini. Da allora tanti altri scrittori hanno elogiato le qualità dei vini prodotti nel territorio abruzzese, ma la prima notizia storica sulla presenza in Abruzzo del vitigno Montepulciano, vitigno base se non esclusivo del "Cerasuolo d'Abruzzo", è contenuta nell'opera di Michele Torcia dal titolo Saggio

Itinerario Nazionale pel Paese dei Peligni fatto nel 1792. Dopo il Torcia sono innumerevoli i testi storici ed i manuali tecnici nei quali vengono descritte le caratteristiche di questo vitigno: ricordiamo Panfilo Serafini (Sulmona 1817-1864) che nella Monografia storica di Sulmona, apparsa nel 1854 a Napoli sul notissimo periodico Il Regno delle Due Sicilie scritto ed illustrato, scriveva: “Le viti più comuni sono il montepulciano, sia primaticcio, sia cordisco o tardivo”, il professor Andrea Vivenza con le Brevi norme per fare il vino del 1867, Edoardo Ottavi e Arturo Marescalchi con l’opera dal titolo Vademecum del commerciante di uve e di vini in Italia, la cui prima edizione venne pubblicata nel 1897. Nella seconda edizione pubblicata nel 1903 gli autori ricordano tra l’altro che, in particolare nella provincia di Chieti, si producevano vini cerasuoli (cerasella) diventati poi nel tempo tra i vini più tipici e caratteristici dell’Abruzzo.

Momento storico importante per questo vino è stato quello della metà degli anni '60 del novecento quando i produttori iniziarono a raccogliere la documentazione necessaria per la presentazione della richiesta di riconoscimento della DOC Montepulciano d’Abruzzo. Infatti nel libro Il vino in Abruzzo edito nel 1975, Guido Giuliani ricorda che “Perplessità furono espresse circa la possibilità di presentare o meno un’unica documentazione per il riconoscimento della denominazione di origine controllata del vino “Montepulciano d’Abruzzo” e del vino “Cerasuolo d’Abruzzo”, dato che i due pregiati vini provenivano soltanto ed unicamente dalla medesima uva del medesimo vitigno, variando soltanto le pratiche enologiche” ed aggiunge poi che “...esperita la fase preliminare, la Camera di Commercio di Chieti presentò all’Ispettorato Compartimentale Agrario di Pescara la domanda di riconoscimento delle denominazioni di origine del “Montepulciano d’Abruzzo” e del “Cerasuolo d’Abruzzo” il 18 settembre 1965” ma che “alla fine del marzo 1966 le quattro province presentarono congiuntamente la richiesta di riconoscimento della denominazione del vino “Montepulciano d’Abruzzo” che includeva anche la tipologia “Cerasuolo”. Il parere favorevole del Comitato Nazionale e la proposta di disciplinare di produzione, formulata dal Comitato stesso, furono pubblicati nella G.U. del 9 febbraio 1968, ed infine, dopo un iter durato più di quattro anni, con il D.P.R. 24 maggio 1968, pubblicato sulla G.U. n.178 del 15 luglio 1968, arrivò il “Riconoscimento della denominazione di origine controllata del vino Montepulciano d’Abruzzo ed approvazione del relativo disciplinare di produzione”.

Dopo oltre 40 anni in cui il “Cerasuolo” si è affermato come tipologia della DOC Montepulciano d’Abruzzo, i produttori hanno ritenuto opportuno dare a questo vino una propria specifica identità richiedendo il riconoscimento della DOC “Cerasuolo d’Abruzzo” giunta con la vendemmia 2010.

Comunque, oltre ai fattori storici che legano strettamente il prodotto al territorio, molto importante è anche l’incidenza dei fattori umani poiché, attraverso la definizione ed il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche, che fanno parte integrante e sostanziale del disciplinare di produzione, si riescono ad ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche e tipicità.



### **8.3. Cerasuolo d'Abruzzo DOP anche per le sottozone**

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

Il particolare equilibrio che il vitigno Montepulciano ha trovato nell'area interessata associata ad una particolare tecnica di vinificazione, in bianco ovvero breve macerazione, consentono di ottenere vini le cui peculiarità si estrinsecano appieno nella DOC "Cerasuolo d'Abruzzo". La denominazione comprende due tipologie di vino rosé, il base ed il superiore solo in abbinamento alla sottozona, che dal punto di vista analitico ed organolettico esprimono caratteri propri, specifici, descritti in maniera sintetica e non esaustiva nell'art.6 del presente disciplinare.

In particolare i vini presentano un colore rosa ciliegia più o meno intenso; l'odore è gradevole, finemente vinoso, fruttato e intenso, con sentori più evoluti e complessi nella tipologia superiore; il sapore è secco, fresco, delicato, con retrogusto gradevolmente mandorlato che conferisce al vino eleganza e piacevolezza.

Le innumerevoli analisi chimico-fisiche effettuate in alcuni studi hanno confermato che nel complesso il "Cerasuolo d'Abruzzo" è un vino dal buon tenore alcolico (alcol complessivo è compreso tra 12,5 e 13,5 % vol.), spiccata acidità (mediamente tra 5,5 e 6,5 gr/lt), con profilo organolettico tipico e distintivo (note di frutta rossa, ciliegia, ecc.) che difficilmente riescono ad esprimersi nella loro complessità in altri areali di coltivazione.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

L'ampia area geografica interessata, pari ad oltre un terzo dell'intera regione Abruzzo, sebbene presenti un'orografia ed una pedologia piuttosto omogenea, di fatto è caratterizzata da condizioni climatiche leggermente differenti, da nord a sud e da est ad ovest, che permettono di individuare sottoaree caratterizzate da specifiche condizioni climatiche (pioggia, temperatura, ventilazione, ecc.) che associate alla diversa natura dei terreni ed all'esposizione influenzano in maniera significativa le caratteristiche vegeto-produttive del vitigno Montepulciano, base essenziale se non vitigno esclusivo del vino "Cerasuolo d'Abruzzo". Le interazioni dei fattori ambientali, determinanti per l'estrinsecazione delle caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche delle uve Montepulciano, con i fattori umani connessi a specifiche pratiche colturali ed enologiche, quali la raccolta in epoche opportune – leggermente anticipata rispetto alla produzione dei vini rossi - e sottoposte ad una particolare tecnica di vinificazione, ossia vinificate in bianco o con una breve macerazione per 8-12 ore, permettono di ottenere vini unici nel loro genere, dal colore "cerasa" (rosé), dai profumi intensi, tipici del vitigno, freschi ma al contempo di buona struttura e corpo.

## **9. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI (CONFEZIONAMENTO, ETICHETTATURA, ALTRI REQUISITI)**

**"Cerasuolo d'Abruzzo" DOP - Impiego delle Unità Geografiche Aggiuntive**

**Quadro di riferimento giuridico:**

Nella legislazione unionale

**Tipo di condizione supplementare:**

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

**Descrizione della condizione:**

Sono previste le seguenti sottozone:

- Terre Aquilane o Terre de L'Aquila,
- Colline Pescaresi,
- Colline Teramane.

Terre di Chieti con le seguenti Unità geografiche aggiuntive più piccole: Colline Teatine o Teatino, Colline Frentane, o Frentania o Frentano, Colline del Sangro, Colline del Vastese o Hystonium.

.

**“Cerasuolo d’Abruzzo” DOP - Annata di produzione delle uve****Quadro di riferimento giuridico:**

Nella legislazione unionale

**Tipo di condizione supplementare:**

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

**Descrizione della condizione:**

Nell'etichettatura dei vini “Cerasuolo d’Abruzzo” DOP l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

**“Cerasuolo d’Abruzzo” DOP - Materiali e volumi nominali dei recipienti****Quadro di riferimento giuridico:**

Nella legislazione unionale

**Tipo di condizione supplementare:**

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

**Descrizione della condizione:**

Il confezionamento del vino a denominazione di origine controllata Cerasuolo d’Abruzzo deve avvenire in recipienti di vetro delle capacità nominali previste dalla normativa vigente.

Inoltre, per il vino del comma precedente ad esclusione delle tipologie qualificate con le sottozone e le Unità Geografiche Aggiuntive, è consentito l'uso di recipienti di altri materiali idonei a venire in contatto con gli alimenti, delle capacità nominali non inferiori a 2 litri.

#### **“Cerasuolo d'Abruzzo” DOP - Chiusure dei recipienti**

##### **Quadro di riferimento giuridico:**

Nella legislazione unionale

##### **Tipo di condizione supplementare:**

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

##### **Descrizione della condizione:**

Per il vino a DOP “Cerasuolo d’Abruzzo” ad esclusione delle sottozone e delle Unità Geografiche Aggiuntive sono ammesse tutte le chiusure consentite dalla vigente normativa, ad esclusione del tappo a corona e delle capsule a strappo.

#### **“Cerasuolo d'Abruzzo” DOP - con riferimento alle sottozone**

##### **Quadro di riferimento giuridico:**

Nella legislazione unionale

##### **Tipo di condizione supplementare:**

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

##### **Descrizione della condizione:**

Sottozone: Terre di Chieti, Terre Aquilane o Terre de L'Aquila, Colline Pescaresi, Colline Teramane.

- Materiali e Volumi nominali dei recipienti.

Per il confezionamento del vino a DOP Cerasuolo d'Abruzzo con riferimento alle sottozone è consentito utilizzare solo bottiglie di vetro di forma tradizionale e di volume nominale pari a litri: 0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000 e formati speciali di volume nominale fino a 27 litri.

- Chiusure dei recipienti.

Per il vino a DOP Cerasuolo d'Abruzzo con riferimento alle sottozone seguito dalla menzione “riserva” è consentito solo l'uso del tappo di sughero raso bocca.

Per il vino a DOP Cerasuolo d’Abruzzo con riferimento alle sottozone, seguito dalla menzione “superiore” è vietato il tappo corona e a strappo.