

# ABRUZZO, ORA GLI ASSAGGI

ALESSANDRO BRIZI

SUL NUMERO 45 ABBIAMO AMPIAMENTE PRESENTATO LA REGIONE ENOICA D'ABRUZZO. LA NOSTRA ENOGRAFIA SI È FERMATA ALL'ILLUSTRAZIONE DELLE TERRE, DELLE DIVERSITÀ, DELLE REALTÀ DAL PUNTO DI VISTA FISICO. OGGI, CON IL SERVIZIO DI COPERTINA VI PRESENTIAMO QUELLO "POLITICO", QUELLO DELLE AZIENDE VITIVINICOLE CHE ABBIAMO INVITATO IN REDAZIONE PER I NOSTRI ASSAGGI A METÀ SETTEMBRE SCORSO CON LA VISITA DI OLTRE 1600 SOMMELIER. UN SUCCESSO DI QUALITÀ E DI ASSAGGI.





■ Negli ultimi anni si è assistito a una rinascita del vino abruzzese, quasi una rivoluzione fatta di riduzione delle rese e di una cultura nuova e di qualità anche all'interno delle cantine sociali.

“Se non puoi invertire il senso di marcia almeno azzarda sulla linea bianca il sorpasso dell'indifferenza”. Queste le parole del professor Iginio Creati, un grande della letteratura e della cultura abruzzese scomparso alla fine di maggio di quest'anno, per denunciare le difficoltà degli uomini e delle donne d'Abruzzo nel trasformare il proprio modello di vita e lavoro, non rispondente alle potenzialità di una terra ricca sia dal punto di vista materiale sia da quello intellettuale. Ciononostante l'Abruzzo, sicuramente in un aspetto della sua struttura economica, sociale e storica ha saputo non solo invertire il senso di marcia, ma addirittura trovare una strada maestra capace di creare ricchezza duratura, locale e inimitabile. Stiamo parlando della produzione enologica di qualità di questa regione, troppo spesso in passato relegata all'idea, invero molto reale, di volumi enormi, qualità scadente e promozione pari a zero: caratteristiche di un passato sempre più remoto e ormai finalmente perduto.

Oggi il modello di sviluppo dell'agricoltura e della viticoltura regionale è definitivamente approdato a logiche di polifunzionalità aziendale. Non solo mera produzione quindi ma anche enoturismo, cultura, comunicazione e formazione. Ciò significa che i beni realizzati dalle singole unità agricole, caso assolutamente calzante per le realtà vinicole, non solo sono sempre più coerenti con paradigmi di qualità elevata, ma la loro stessa realizzazione, così come la distribuzione e la vendita coinvolgono servizi per il territorio come la difesa dell'ambiente, lo sviluppo delle aree rurali e marginali, il perfezionamento delle risorse locali e la tutela del consumatore finale grazie soprattutto all'adesione ai protocolli legislativi delle denominazioni di origine. Un sistema complesso quindi quello della filiera-vino Abruzzo che, secondo i dati del Rapporto sul Sistema Agroalimentare abruzzese 2013 di AGIRE (AGroIndustria Ricerca Ecosostenibilità, gestore del Polo di Innovazione Agroalimentare per la Regione Abruzzo), vale più di 113 milioni di euro, ovvero al 3,2% della produzione nazionale. Sempre sul versante numeri, nel 2012 la produzione enoica regionale ha segnato 2,44 milioni di ettolitri (dati Istat), in crescita del 6,8% rispetto al 2011, che collocano l'Abruzzo al sesto posto tra le regioni italiane, forte del 6% dell'intero stock nazionale. I vini a denominazione e indicazione geografica coprono il 56% del monte produzione (45% Doc e Dop e 11% Igp), in costante crescita rispetto ai vini da tavola, ancora oggi forti di un 44% che però si è costantemente eroso negli ultimi vent'anni. Proprio durante questo lasso di tempo si è assistito a una rinascita del vino abruzzese che ha visto, come ci conferma Enrico Marramiero, Vicepresidente del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, “i produttori prendere coscienza delle proprie potenzialità e della qualità che poteva nascere dalle loro uve. Una rivoluzione che ha visto degli esponenti importanti fare da apripista e modello per gli altri, i quali da parte loro stavano già trasformando i vigneti, maggior ambito di questa rivoluzione fatta di riduzione delle rese e una cultura nuova e di qualità, diffusasi anche all'interno delle cantine sociali. In questi anni c'è stata da parte nostra una rincorsa verso l'eccellenza che oggi abbiamo il dovere di sottolineare e comunicare al mondo”. Quest'ultimo aspetto è a dir poco strategico, a maggior ragione se si considera il

fatto che i vini d'Abruzzo spuntano sul mercato prezzi mediamente più bassi rispetto ad altre denominazioni italiane. Una criticità in grado di frenare il dato in valore dell'intera filiera, anche nell'export, sebbene quest'ultima voce sia sempre caratterizzata da performance positive: più di 58 milioni di euro nel primo trimestre del 2013 con una variazione del 14% rispetto allo stesso periodo del 2012 (107,5 milioni di euro il valore definitivo delle esportazioni) e una previsione di chiusura ben oltre i 110 milioni.

#### PROBLEMI, OPPORTUNITÀ, EMULAZIONE E INTRAPRENDENZA

A sentire Marramiero però, questo apparente punto debole si trasforma in un vero e proprio toccasana per il settore perché, precisa, “in Abruzzo puoi trovare sempre l'eccellenza: in alcuni vini nelle loro caratteristiche organolettiche ma in tutti nel rapporto tra qualità e prezzo. Poter affermare il proprio prodotto con un prezzo che è

grandemente rispettoso dei consumatori è un vantaggio che pochi altri territori possono vantare”. Da problema a opportunità quindi, in perfetto spirito abruzzese: combattivo, tenace, instancabile, come le personalità di quei padri storici della viticoltura regionale che rispondono al nome di Edoardo Valentini, suo figlio Francesco Paolo, Gianni Masciarelli, Bruno Nicodemi, Emidio Pepe e Dino Illuminati, solo per citarne alcuni. Emulazione e intraprendenza sono infatti le linee guida del rinascimento enologico della regione; entrambe impiegate da tanti, molti produttori in ossequio a quelle avanguardie di spirito e volontà che hanno mostrato soluzioni alternative sia in campo agronomico sia enologico. Ogni cantina poi ha saputo trovare la propria strada, migliorando la qualità di ciascuna etichetta e contribuendo, tanto o poco, alla riqualificazione di tutta la filiera. Pian piano che la qualità si andava consolidando, a dare una mano al vino abruzzese, è inutile negarlo, sono arrivati i consumi legati alle







mode, i quali, da par loro, hanno contribuito alla conoscenza del territorio incrementando le vendite e nutrendo quel circuito virtuoso dell'emulazione, invero già in atto dall'inizio degli anni Novanta. "Pecorino e Passerina prima, Cococciola e Montonico dopo - ci spiega Enrico Marramiero - possono anche essere nati come un fenomeno di moda ma ormai sono una realtà consolidata. I produttori hanno riversato amore e passione nella trasformazione di queste antiche uve, così oggi, grazie anche alla denominazione Abruzzo, nata proprio per tutelare e valorizzare questi vitigni, si parla di Pecorino o Passerina Abruzzesi con orgoglio e fierezza, perché automaticamente vengono associati alla nostra tradizione". Non rimane quindi che comunicare questi valori, recidendo per sempre qualsiasi legame con un passato dove il Trebbiano era appannaggio delle "peggiori osterie" della Repubblica, il Montepulciano acquistato solo per il prezzo conveniente e non per il contenuto della bottiglia, il Cerasuolo relegato al quasi esclusivo consumo locale e i vitigni bianchi della tradizione, Pecorino e Passerina in primis, dimenticati in un oblio della qualità dominato

dalle produzioni da 300 quintali ad ettaro, dagli imbottigliatori-commercianti senza scrupoli e dall'ignoranza dei consumatori. "Nonostante la qualità dei nostri vini - chiosa il Vicepresidente - non è facile comunicare Abruzzo. I primi competitor sono infatti le altre regioni italiane, giacché ciascuna ha le proprie peculiarità e un mondo di cultura alle spalle. La sfida è perciò difficile ma interessante, così per vincerla noi abruzzesi dobbiamo comunicare soprattutto il territorio: quelle montagne, quel mare e quelle colline che caratterizzano i nostri vini, non dimenticando di raccontare la cultura e la storia alla base di questi prodotti". Un percorso sicuramente non in discesa quello dei vini d'Abruzzo, fatto di comunicazione e marketing al supporto della qualità, elementi necessari per aziende multifunzionali, produttrici di beni endogeni, unici e irriproducibili, figli di un sistema locale capace di autoalimentarsi, sostenendo redditi, occupazione e soprattutto fornendo al mondo vini unici, talvolta facili e immediati, tal'altra complessi, corposi e di grande appeal come quelli che troverete nell'ampia rassegna di cantine ed etichette nelle pagine seguenti.

## LA DEGUSTAZIONE > VINI D'ABRUZZO

### ■ AGRIVERDE | Ortona CH

■ **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO PLATEO 2008** -90-  
Montepulciano 100% - 14,5% - € 38  
Rubino molto scuro. Intenso il naso negli aromi di amarene in confettura, frutti di bosco, liquirizia, cacao e spezie. Ricco e vellutato all'assaggio, di buon equilibrio, con tannini morbidi e lungo finale fruttato. Maturazione per 2 anni in botti grandi. Spalla di agnello in umido con i peperoni.

■ **PECORINO RISEIS 2012** -85-  
Pecorino 100% - 13% - € 9  
Di colore paglierino lucente, si apre al naso su toni di fiori di sambuco, erbe di campo, agrumi e mele renette. Bocca vivace per sapidità e freschezza, di struttura media e lunghi, piacevoli ritorni agrumati. Lavorazione in acciaio. Insalata di fave con guanciale.

■ **TREBBIANO D'ABRUZZO RISEIS 2012** -84-  
Trebiano 100% - 13,5% - € 8  
Paglierino molto luminoso. Naso minerale, quasi salmastro, con toni di agrumi, mele renette ed erbe di campo a corredo. Sapido al palato, scattante per un'acidità in bella mostra e ritorni di cedro. Acciaio. Gamberoni al coccio.

### ■ BARBA | Pineto TE

■ **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO I VASARI OLD VINES 2010** -88-  
Montepulciano 100% - 13,5% - € 21  
Rubino scuro con bordo viola. Floreale dapprima poi balsamico, quindi fruttato di amarene, prugne e infine cacao e tabacco. Tannino serrato in bocca ma sottile, corpo in equilibrio e giusta freschezza. Retrolfatto in linea con la via diretta. Maturazione per 16 mesi in barrique. Agnello al forno con ginopro.

### ■ BARONE CORNACCHIA | Torano Nuovo TE

■ **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2011** -82-  
Montepulciano 100% - 13% - € 6  
Rubino violaceo, manifesta sensazioni di amarene in sciroppo, frutti di bosco, pepe e liquirizia. Assaggio vivace, di struttura agile, fresco e dai tannini appena accennati. Maturazione in botti di rovere da 200 ettolitri per 8 mesi. Coniglio ripieno al tegame.

■ **PECORINO VILLA TORRI 2012** -81-  
Pecorino 100% - 14% - € 5,50  
Paglierino. Al naso esprime sambuco, cedro, mela e un soffio di erbe di campo. Ostentatamente fresco e sapido al palato, vivace e agrumato nei ritorni aromatici. Acciaio. Sformato di patate.

■ **TREBBIANO D'ABRUZZO SUPERIORE 2012** -80-  
Trebiano 100% - 12,5% - € 4  
Paglierino. Immediato all'olfatto di mele a agrumi. Semplice la bocca, fresca, sapida e leggera, seppure sempre godibile. Acciaio. Frittata al basilico.

### ■ BOSCO | Nocciano PE

■ **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO PAN 2009** -90-  
Montepulciano 100% - 14,5% - € 22  
Rubino molto concentrato. Olfatto articolato e di bella forza, improntato su un incipit di amarene, more e mirtilli che lasciano poi il campo a tabacco, pepe e spezie. Polposo e ricco al palato, solcato da tannini vellutati seppure copiosi e rinfrescato da una giusta dote acida. 18 mesi in rovere francese e americano. Castrato in umido con patate.

■ **PECORINO 2012** -84-  
Pecorino 100% - 13% - € 11  
Dorato il colore che anticipa aromi di melone bianco, pesche, cedro e cenni di zafferano. Sapido e fresco al palato, di trama media e ritorni agrumati. Lavorazione in contenitori inox. Trota alle erbe.

### ■ CANTINA COLONNELLA | Colonnella TE

■ **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE BAROCCO RISERVA 2007** -86-  
Montepulciano 100% - 14% - € 15  
Rubino. Naso percorso da toni floreali appassiti, poi more e amarene in sciroppo, pepe, liquirizia, tabacco e humus. Bocca severa, fresca, dal tannino un filo tagliente e corpo adeguato. Retrolfatto più orientato sulle spezie rispetto alla dote fruttata. In botti di rovere per un anno. Spezzatino di castrato in umido.

■ **PECORINO CLIVIS 2012** -83-  
Pecorino 100% - 12,5% - € 7  
Paglierino. Propone sentori di mele, susine e un cenno erbaceo. Sapidità e acidità costruiscono un assaggio quasi tagliente, leggiadro nei ritorni aromatici e finale di mandorle fresche. Acciaio. Zuppa di lenticchie.





■ **TREBBIANO D'ABRUZZO CLIVIS 2012** - 82 -  
Trebiano 100% - 12,5% - € 7

Fiori di campo e frutta a polpa gialla all'olfatto, preludio di un sorso sapido, giustamente fresco, agile nel corpo e coerente nei ritorni aromatici. Lavorazione in acciaio. Crocchette di ceci al forno.

■ **CANTINA FRENTANA**  
| *Rocca San Giovanni CH*

■ **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RUBESTRO RISERVA 2010** - 86 -  
Montepulciano 100% - 13,5% - € 15

Rubino molto scuro, quasi inchiostro. L'olfatto regala sensazioni di ciliegie, prugne, spezie piccanti, tabacco e un cenno balsamico di eucalipto sullo sfondo. La morbidezza si affaccia subito al sorso, comunque fresco e attraversato da tannini presenti ma ben polimerizzati. 12 mesi in tonneau. Tacchino alla neretese (lunga cottura al forno con acqua e vino).

■ **PECORINO 2012** - 83 -  
Pecorino 100% - 13% - € 8

Paglierino. Profumi di maggiorana, verberna, felce, sambuco, agrumi e mela. Sapida la bocca, incisiva nella dote acida, di struttura media e ritorni fruttati. Acciaio. Spaghetti con le vongole.

■ **ABRUZZO COCOCCIOLA COSTA DEL MULINO 2012** - 80 -  
Cococciola 100% - 12,5% - € 6,50

Paglierino intenso alla vista, offre lineamenti erbacei e floreali con toni di acacia, sambuco, cedro e cenni salmastri a corredo. Palato diretto e immediato, tutto freschezza e sapidità. Acciaio. Spaghetti al nero di seppia.

■ **CANTINA TOLLO** | *Tollo CH*

■ **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CAGIÒLO RISERVA 2009** - 88 -  
Montepulciano 100% - 14,5% - € 16

Calice rubino cupo. Naso intenso e ampio nei toni di amarene, prugne, more, cacao, tabacco, cannella ed erbe officinali. Assaggio robusto, sapido, con tannini smussati e ad alto indice di piacevolezza. Maturazione in barrique per un anno. Brasato di cinghiale con polenta.

■ **TREBBIANO D'ABRUZZO C'INCANTA 2010** - 87 -  
Trebiano 100% - 13% - € 14

Oro luminoso nel bicchiere, gioca su dolci sensazioni di miele e frutta secca assortita che lasciano poi spazio a una vera e propria macedonia di frutta mediterranea. Morbido l'attacco gustativo, poi via via esce l'anima sapida di un vino non ancora domo e dalla struttura importante. Maturazione per 14 mesi in vasche di cemento. Quaglie al tegame.

■ **PECORINO 2012** - 86 -  
Pecorino 100% - 13% - € 10

Paglierino. Floreale ed erbaceo l'approccio aromatico con toni di camomilla, ortica, tiglio e felce in bella mostra: agrumi e susine in secondo piano. Sapido e molto fresco in bocca, scattante e coerente nei ritorni aromatici. Acciaio. Seppie alla sarvitese (in una terrina con vino bianco, peperoncino e limone).

■ **CANTINE MUCCI** | *Torino di Sangro CH*

■ **PECORINO VALENTINO P 2012** - 84 -  
Pecorino 100% - 12,5% - € 7,50

Oro luminoso, propone un corredo aromatico balsamico e vegetale, con toni di fiori di sambuco e menta. Agrumi e mele chiudono la fase. Morbido e fresco allo stesso tempo, piacevolmente balsamico nei ritorni aromatici e attraversato da una sottile sapidità. Acciaio. Spaghettoni all'ortica.

■ **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO SANTO STEFANO 2011** - 84 -  
Montepulciano 100% - 13,5% - € 12

Luminosa veste rubino che svela aromi di ciliegie, prugne secche, spezie e cenni di cacao. Struttura media in bocca, tannini abbastanza serrati e freschezza in bella mostra. Ritorni perlopiù speziati al retrofatto con finale di china. Sei mesi in barrique. Macarruni alla mulinara.

■ **TREBBIANO D'ABRUZZO VALENTINO T 2012** - 82 -  
Trebiano 100% - 12,5% - € 7,50

Paglierino. Immediato l'olfatto di mele, susine e fiori di campo. Freschezza in primo piano in bocca, quindi una giusta dote sapida e finale fruttato. Lavorazione in acciaio. Fusilli con zucchine e peperoni.

■ **CASTORANI** | *Alanno PE*

■ **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO PODERE CASTORANI RISERVA 2008** - 91 -  
Montepulciano 100% - 14% - € 20

Rubino luminoso, svela un olfatto intenso e largo,

con toni di amarene in sciroppo e confettura in primo piano che lasciano poi il campo a frutti di bosco, violette e un massiccio comparto speziato dove pepe, liquorizia e chiodi di garofano si alternano a grafite e leggere tostature. Goloso, ricco e strutturato in bocca, quasi carnoso e dal vellutato corredo tannico. Un anno in botte. Arrosto di spalla di capretto al ginepro.

■ **ABRUZZO PECORINO SUPERIORE AMORINO 2012** - 87 -  
Pecorino 100% - 13,5% - € 14

Paglierino nel bicchiere, si concentra al naso su toni di agrumi, mele, kiwi e una mineralità quasi salmastra. Di buon corpo la bocca, sapida, fresca, croccante nei ritorni agrumati e sempre piacevole. Lavorazione in cemento. Frittura di triglie e merluzzetti.

■ **CERASUOLO D'ABRUZZO COSTE DELLE PLAIE 2012** - 85 -  
Montepulciano 100% - 13% - € 12

Avvincente nei sentori di peonie, lamponi, mandaranci e ciliegie. Palato fresco, gioviale, di struttura agile e sottilmente sapido. Acciaio. Spaghetti con pesto di noci e pomodorini.

■ **CATALDI MADONNA** | *Ofena AQ*

■ **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TONI 2010** - 87 -  
Montepulciano 100% - 13,5% - € 25

Rubino molto scuro, si apre su sentori di fiori secchi che lasciano poi spazio ad amarene in sciroppo, prugne e more. Una traccia balsamica e speziata percorre la fase. Bocca sostanziosa, fresca, dal tannino morbido e ritorni fruttati. Barrique per 11 mesi. Costine e bracioline di collo di maiale in padella.

■ **PECORINO GIULIA 2012** - 85 -  
Pecorino 100% - 13% - € 10

Paglierino luminoso. Elegante l'approccio olfattivo incentrato su sottili note balsamiche e vegetali che preludono a più calde sensazioni di susine, cedro, pesche e tiglio. Molto fresca la bocca, di sapidità quasi impalpabile e struttura media. Maturazione in inox. Crudo di calamaretti e scampi.

■ **CENTORAME** | *Casoli di Atri TE*

■ **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE CASTELLUM VETUS 2007** - 88 -  
Montepulciano 100% - 14,5% - € 18

Compatto rosso rubino che apre a note di amarene, more, spezie piccanti, grafite e china. Strutturata

la bocca, con tannini vigorosi anche se sottili e una freschezza di fondo ben viva durante l'intera fase. Maturazione per 16 mesi in barrique. Stufato di cinghiale con prugne, uvetta e pinoli.

■ **TREBBIANO D'ABRUZZO CASTELLUM VETUS 2012** - 86 -  
Trebiano 100% - 14% - € 15

Oro luminoso nel bicchiere, regala sentori di mele gialle, cedro, pesche, susine e cenni di albicocche. Rotondo al palato, sapido più che fresco e di corpo medio. Maturazione in tonneau da 50 ettolitri per 10 mesi. Cardi in brodo.

■ **PECORINO TUA PINA 2012** - 84 -  
Pecorino 100% - 13,5% - € 10

Oro con riflessi verdolini. Fruttato e vegetale il naso: erbe di campo, agrumi, pesche bianche, susine e cenni minerali. Piacevole il sorso, di struttura agile, con una sinergia acido-sapida mai in eccesso. Maturazione in vasche inox. Lasagne della Quaresima (con acciughe, sarde e finocchio selvatico).

■ **CERULLI SPINOZZI** | *Canzano TE*

■ **PECORINO CORTALTO 2012** - 83 -  
Pecorino 100% - 13% - € 15

Paglierino lucente. Olfatto di mele renette, susine, glicine e tiglio per un approccio fresco e fragrante. Slanciato anche in bocca, dalla veemente sinergia acido-sapida e finale salmastro. Maturazione di 4 mesi in acciaio per l'80% della massa, il resto in tonneau. Sarde informate.

■ **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2012** - 83 -  
Montepulciano 100% - 13% - € 8

Rubino violaceo alla vista, propone ciliegie, more e terra umida. L'assaggio è fresco e di media struttura, equilibrato e dai tannini mansueti. Maturazione per 5 mesi in acciaio. Timballo di scrippelle (crêpes teramane).

■ **TREBBIANO D'ABRUZZO 2012** - 80 -  
Trebiano 100% - 12,5% - € 8

Paglierino nel calice, svela profumi di limone, mele e fiori bianchi. Immediato e piacevole in bocca, di corpo leggero e fresco. Acciaio. Alici sperone (fritte, bagnate poi con un po' d'aceto e ricoperte con aglio e prezzemolo tritato).

■ **CHIARIERI** | *Pianella PE*

■ **PECORINO 2012** - 83 -  
Pecorino 100% - 13% - € 10

Paglierino molto luminoso, profuma di tiglio e camomilla, pesche gialle e mandorle fresche. Il sorso insiste su note saporite, bilanciate in parte dalla morbidezza. Lavorazione in inox. Insalata di polpo.

■ **CIAVOLICH** | *Miglianico CH*

■ **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO ANTRUM 2006** - 89 -  
Montepulciano 100% - 13,5% - € 22

Molto scura la veste color rubino che anticipa aromi decisi e potenti di amarene e more in confettura, prugne, ginepro, erbe officinali, spezie e cacao. Corposa la bocca, quasi grassa, opulenta e percorsa da tannini fitti e sottili. 2 anni in barrique. Bocconcini di cinghiale con patate.

■ **PECORINO ARIES 2012** - 87 -  
Pecorino 100% - 14% - € 13

Dorato luminoso all'olfatto esprime note di fresia, rosa gialla, cedro, pesche e zenzero. Assaggio sapido, fresco, morbido, equilibrato, elegante e dal finale agrumato. Maturazione per 6 mesi in barrique. Stoccafisso all'abruzzese.

■ **TREBBIANO D'ABRUZZO ANCILLA 2012** - 80 -  
Trebiano 100% - 13% - € 6

Paglierino luminoso, al naso è franco nei tratti di fiori di campo, agrumi e mele. Fresco, sapido

e leggero al palato, chiude su toni agrumati. Inox. Crostini con le cozze.

■ **COLLEFRISIO** | *Frisa CH*

■ **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO UNO 2009** - 87 -  
Montepulciano 100% - 14% - € 12

Rubino cupo, all'olfatto mostra eleganti sentori di amarene in sciroppo, frutti di bosco, humus, pepe e nuance tostate. Corpo e morbidezza in bocca, bilanciati da una tannino importante e rotondo. 20 mesi in barrique. Lepre alla cacciatora.

■ **TREBBIANO D'ABRUZZO UNO 2012** - 86 -  
Trebiano 100% - 13,5% - € 12

Paglierino alla vista, propone aromi di cedro, limone, erbe di campo, susine e cenni minerali in sottofondo. Fresco, sapido e dinamico al palato, con ritorni di agrumi e finale minerale. Vinificazione in acciaio. Triglie ripiene.

■ **PECORINO 2012** - 82 -  
Pecorino 100% - 13,5% - € 9

Paglierino lucente, svela aromi di erbe aromatiche, agrumi e melone bianco. Bocca sapida, scattante, agrumata e dalla freschezza in bella mostra. Acciaio. Cavatelli zucchine e zafferano.

■ **CONTADO VENIGLIO** | *Notaresco TE*

■ **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO NERODICHIARA 2007** - 91 -  
Montepulciano 100% - 14% - € 38

Vino potente, articolato, ampio e goloso, capace di un olfatto ben fuso tra note fruttate rosse e nere in confettura, eucalipto, menta, humus, grafite e spezie. Eleganza e struttura in bocca, morbidezza e trama slanciata al contempo, con sapidità sottile e tannini levigati. Retrofatto lungo e coerente. Sosta in barrique per 30 mesi. Beccacce in umido con polenta.





■ **ROSSO PASSITO BRUMAUERO 2006** - 88 -  
Montepulciano 100% - 15% - € 47 (0,375)  
Rubino scuro. Ricco di percezioni fruttate in confettura, cioccolato, fiori appassiti e spezie. Dolce, potente, con decisi ritorni di amarene, caldo e tannini serrati ma vellutati. Sanguinaccio.

■ **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BLUFANCESCA 2009** - 86 -  
Montepulciano 100% - 14% - € 18  
Rubino. Olfatto di amarene e visciole, terra, china e cenni balsamici. Setoso l'assaggio, disciplinato il tannino, caldo, dalla trama sapida e percorsa da una buona acidità. Lavorazione esclusivamente in acciaio. Gnocchi con ragù d'anatra.

■ **CONTESA** | *Collecervino PE*

■ **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA 2008** - 86 -  
Montepulciano 100% - 13% - € 15  
Ricco il quadro olfattivo, capace di spaziare da note di mirtillo in sciroppo, amarene e more fino alle spezie dolci e il tabacco. Palato fresco, morbido e sorretto da una evidente vena acido-sapida. Tre anni in botti da 30 ettolitri. Pecora alla callara.

■ **ABRUZZO PECORINO 2012** - 85 -  
Pecorino 100% - 13% - € 10  
Paglierino molto luminoso. Aromi dolci e maturi di agrumi, mele, susine e cenni floreali a corredo. Fresco e sapido al palato, di tessitura media, fruttato e dal piacevole finale agrumato. Fermentazione per il 30% in barrique. Baccalà grigliato.

■ **COSTANTINI** | *Sant'Angelo PE*

■ **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2007** - 86 -  
Montepulciano 100% - 13,5% - € 8  
Rubino denso alla vista, esprime more e mirtillo in confettura, menta romana, rabarbaro, liquirizia, pepe e toni fumé. Sapido e fresco in bocca, con tannini copiosi ma in equilibrio con gli altri fondamentali. Un anno in barrique di rovere americano. Spezzatino di manzo in umido.

■ **ABRUZZO PECORINO 2012** - 83 -  
Pecorino 100% - 14% - € 7  
Oro. Fragrante al naso e immediato nei toni di fiori bianchi, sambuco, mela, pesca e zenzero. Bocca equilibrata, fresca e leggera. Acciaio. Sogliole alla giuliese (al tegame con olive nere e limone).

■ **FARAONE** | *Colleranesco di Giulianova TE*

■ **PECORINO COLLEPIETRO 2012** - 84 -  
Pecorino 100% - 14,5% - € 9,50  
Oro nel calice, svela profumi di susine, nespole,

cedro ed erbe di campo. Sapidità evidente al palato seppure bilanciata da una morbidezza di fondo che tiene testa alla vivace dote acida. Lavorazione in vasche inox. Fettucine ai peperoni.

■ **TREBBIANO D'ABRUZZO LE VIGNE 2012** - 82 -

Trebbiano 100% - 12,5% - € 8  
Paglierino. Immediato nei toni di camomilla, mela gialla e agrumi. Bocca sapida, dotata di buona freschezza e ritorni perlopiù agrumati. Acciaio. Sformato di spinaci.

■ **FARNESE** | *Ortona CH*

■ **MONTEPULCIANO COLLINE TERAMANE 2008** - 87 -

Montepulciano 100% - 13,5% - € 18  
Calice rubino impenetrabile. Largo e piacevole il naso nei tratti di frutti di bosco, erbe aromatiche, pepe, liquirizia, terra e foglie secche. Assaggio equilibrato, con tannini vellutati, sapidità accennata e acidità mai doma. Un anno tra botti e barrique. Maccheroni con ragù di cinghiale.

■ **PECORINO CASALE VECCHIO 2012** - 85 -  
Pecorino 100% - 13% - € 14

Paglierino dai riflessi oro. Eleganti sentori di erbe di campo, ginestra, mele renette, biancospino e susine. Approccio morbido in bocca, "braccato" da una sapidità sottile ma sempre ben in vista che sottolinea un finale minerale. Acciaio. Cozze allo zafferano.

■ **TREBBIANO D'ABRUZZO FANTINI 2012** - 81 -  
Trebbiano 100% - 12% - € 8

Paglierino dorato. Olfatto di mele, agrumi, fiori di campo e cenni di erbe aromatiche. Bocca sapida, agile, agrumata e dal finale appena minerale. Acciaio. Spaghetti con le vongole.

■ **FEUDO ANTICO** | *Tollo CH*

■ **TULLUM ROSSO 2010** - 85 -  
Montepulciano 100% - 13,5% - € 14

Rubino cupo, quasi impenetrabile che svela profumi di carrube, prugne secche e amarene in sciroppo. Un cenno speziato chiude la fase. Bocca compatta, di buona morbidezza e tannini vigorosi. Fermentazione in acciaio e 14 mesi in cemento. Tagliatelle al ragù.

■ **TULLUM PECORINO 2012** - 83 -  
Pecorino 100% - 13,5% - € 14

Oro luminoso, al naso svela note di pere mature, agrumi, tiglio, erbe di macchia e nuance minerali. Sapido in bocca, minerale, fresco e morbido. Vinificazione in acciaio. Brodetto alla vastese.

■ **IL FEUDUCCIO** | *Orsogna CH*

■ **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO FEUDUCCIO 2008** - 88 -

Montepulciano 100% - 14% - € 26  
Rubino impenetrabile, sfoggia un elegante approccio aromatico incentrato su note di confetture di more, mirtillo e amarene, quindi toni balsamici, incenso e tabacco. Rotondo in bocca, dal giusto saldo acido-sapido e tannini copiosi. Un anno in legni di diversa capacità. Agnello a cottura.

■ **PECORINO YARE 2010** - 86 -  
Pecorino 100% - 13% - € 10

Olfatto piacevolmente fruttato di pesche gialle, susine, albicocche, fiori di campo, zenzero e cenni tropicali. Strutturato al palato, equilibrato, sapido e dalla tessitura fresca. Maturazione in tonneau. Mozzarelle alla teramana (coratella di agnello).

■ **CERASUOLO D'ABRUZZO 2012** - 82 -  
Montepulciano 100% - 13,5% - € 8,50

Corallo deciso alla vista, svela toni di ciliegie, amarene, fragoline di bosco e melagrana. Bocca equilibrata, leggera, fresca e dalla gustosa dote sapida. Acciaio. Ventricina.

■ **DINO ILLUMINATI** | *Controguerra TE*

■ **MONTEPULCIANO ILICO 2011** - 86 -  
Montepulciano 100% - 13,5% - € 7

Rubino cupo, rivela sensazioni di amarene, prugne, liquirizia, pepe e un soffio minerale. La bocca è corposa e ricca, fruttata, sapida e dal tannino vigoroso. Otto mesi in botte. Coniglio in casseruola.

■ **CONTROGUERRA PECORINO 2012** - 85 -  
Pecorino 100% - 13% - € 9

Dorato nel bicchiere si apre su sentori di cedro candito ed erbe aromatiche, poi susine gialle e note minerali. Sorso equilibrato, sapido, fresco ma bilanciato da una morbidezza glicerica e di struttura. Fermentazione del 10% del mosto in barrique. Brodetto alla pescarese.

■ **CONTROGUERRA BIANCO PLIGIA 2012** - 81 -  
Trebbiano 70%, Passerina 15%, Chardonnay 15% - 12,5% - € 5

Oro. Naso delicato, tutto incentrato su sentori di salvia ed erbe di campo, poi agrumi e susine. Sapido, scattante e agrumato al palato, con finale minerale. Lavorazione in acciaio. Frittata di alici.

■ **JASCI E MARCHESANI** | *Vasto CH*

■ **ABRUZZO PECORINO SUP. BIO 2012** - 85 -  
Pecorino 100% - 13,5% - € 15

Paglierino con sfumature dorate. Buona ricchezza

minerale al naso che prelude ad aromi di mele, agrumi e cenni balsamici. Gustoso in bocca per una sapidità sottile che rinfresca viepiù l'assaggio. Finale minerale e agrumato. Maturazione per 6 mesi in acciaio. Timballo di funghi e riso.

■ **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BIOLOGICO 2012** - 83 -

Montepulciano 100% - 13,5% - € 15  
Rubino con riflessi violacei, al naso è immediato nei tratti di frutti rossi e neri, accompagnati da lievi note di humus e spezie. Fresco al palato, di struttura agile e tannini ben pesati. Maturazione per 6 mesi in botte di rovere da 10 ettolitri. Fregnacce con sugo di salsicce.

■ **LA CASCINA DEL COLLE** | *Villamagna CH*

■ **ABRUZZO PECORINO AIMÈ 2012** - 84 -  
Pecorino 100% - 13,5% - € 11

Paglierino. Naso basato su toni di camomilla, pere, cardo e cenni melliti. Morbido, sapido, di media struttura e sufficiente freschezza. Vinificazione in acciaio. Tagliolini al nero di seppia.

■ **VILLAMAGNA INVASIONE 2011** - 83 -  
Montepulciano 100% - 14% - € 8

Prugne in confettura, rose appassite e cenni balsamici al naso. L'assaggio è fresco, con tannini gradevoli e finale sapido. Maturazione in acciaio. Fettucine all'abruzzese (con battuto di pancetta e cipolla).

■ **TREBBIANO D'ABRUZZO VILLA REGIS 2010** - 81 -

Trebbiano 100% - 12% - € 11  
Aromi di sambuco al naso accompagnati da mele, zenzero e cenni floreali di ginestra. Apprezzabile la vena fresca che controbilancia la morbidezza di fondo di un assaggio comunque immediato. Fermentazione in acciaio, poi sosta in tonneau da 5 hl per 4 mesi. Cannarozzetti allo zafferano.

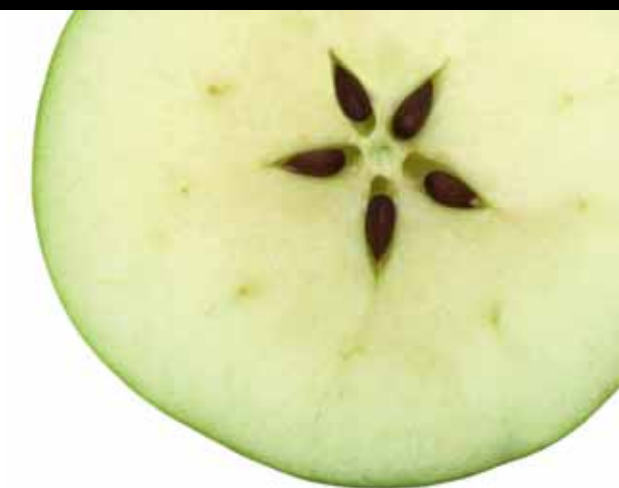
■ **LA VALENTINA** | *Spoltore PE*

■ **PECORINO 2012** - 83 -  
Pecorino 100% - 13,5% - € 7,50

Paglierino con riflessi oro. Subito agrumato al naso, poi mela, pera e un soffio floreale. Assaggio fresco e immediato, di corpo leggero e finale agrumato. Acciaio. Strozzapreti allo zafferano.

■ **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2010** - 82 -  
Montepulciano 100% - 13,5% - € 7,50

Violaceo alla vista, regala aromi di susine all'olfatto, frutti di bosco, ciliegia e cenni balsamici. Tannini equilibrati in bocca, struttura leggera e sapidità



in bella mostra. 12 mesi tra acciaio e legno. Bistecche di collo di maiale alla griglia.

■ **TREBBIANO D'ABRUZZO 2012** - 80 -  
Trebbiano 100% - 12% - € 6

Profumi immediati di mele, cedro e timo. Bocca slanciata, fresca e molto sapida. Lavorazione in inox. Tortiera di patate.

■ **LEPORE** | *Colonnella TE*

■ **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE LUIGI LEPORE RISERVA 2005** - 88 -

Montepulciano 100% - 14% - € 17,50  
Veste impenetrabile. Si allinea all'olfatto su un vasto ventaglio di frutti rossi e neri in confettura, prugne secche, humus, spezie dolci e una nota di cioccolato che incornicia il tutto. Golosa la bocca, sostanziosa, calda e dai tannini potenti ma rotondi. Due anni in botte. Brasato di magatello.

■ **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE RE 2009** - 86 -

Montepulciano 100% - 14,5% - € 15,50  
Rubino molto scuro, quasi inchiostro, dona profumi intensi di amarene e tabacco che avvolgono cannella, pepe nero, liquirizia e grafite. Quasi grasso in bocca, ricco, strutturato e attraversato da una gentile vena sapida. Tannini in bella mostra ma in sostanziale equilibrio. 12 mesi in barrique. Umido di cinghiale con uvetta e pinoli.

■ **CONTROGUERRA PASSERINA PASSERA DELLE VIGNE 2012** - 83 -

Passerina 100% - 12% - € 6,50  
Oro luminoso. Al naso è floreale, leggiadro, diretto nei toni di acacia, glicine, sambuco e agrumi. Bocca fresca, dissetante, sapida e piacevole. Acciaio. Risotto allo zafferano.

■ **MARCHESI DE' CORDANO** | *Loreto Aprutino PE*

■ **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TRINITÀ 2006** - 85 -

Montepulciano 100% - 14% - € 30  
Rubino scuro. Naso ricco nei toni di ciliegie, amarene, more, spezie, tabacco, note boisé e cenni





di erbe officinali. Fresca la bocca, slanciata nel corpo e dal tannino compatto ma sottile. Maturazione per un anno in barrique. Pernici al tegame al profumo di alloro.

■ **PECORINO DIAMINE 2012** - 83 •  
Pecorino 100% - 13% - € 18

Paglierino dorato, svela aromi di ginestra, acacia e poi più dolci sensazioni di mele, agrumi e susine. Bocca fresca e sapida, appena minerale e di struttura snella. Acciaio. Sorcetti verdi (pasta ottenuta con patate e spinaci) con guanciale e rosmarino.

■ **MARRAMIERO** | *Rosciano PE*

■ **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO**  
**INFERI RISERVA 2009** - 90 •

Montepulciano 100% - 14% - € 20  
Rubino scuro e impenetrabile. Olfatto ricco, ampio, articolato nei toni di amarene in confettura, cioccolato, spezie, tabacco, liquirizia ed aristocratiche balsamicità lignee di sandalo e cedro. Ad alto indice di golosità il palato: carezzevole seppure vigoroso nella struttura, con tannini sottili e retrolfatto coerente. 18 mesi in barrique. Bocconcini di capriolo in umido con mirtilli e cannella.

■ **TREBBIANO D'ABRUZZO ANIMA 2012** - 85 •  
Trebiano 100% - 13,5% - € 10

Paglierino lucente. Olfatto minerale, fruttato, agrumato e solcato da note di miele, fiori di tiglio ed erbe aromatiche. Teso e morbido al contempo, con freschezza, corpo e sapidità a garantirgli lunga vita. Vinificazione e maturazione in acciaio. Brodetto di pesce.

■ **ABRUZZO PECORINO 2012** - 83 •  
Pecorino 100% - 13% - € 11

Oro nel bicchiere, esprime aromi di fiori di campo, melone, cenni di frutta tropicale, mele e nuance di erbe aromatiche. Sapido in bocca, fresco, tesò e di media struttura. Maturazione in serbatoi inox. Tagliatelle con il baccalà.

■ **MASCIARELLI**  
| *San Martino sulla Marrucina CH*

■ **TREBBIANO D'ABRUZZO MARINA CVETIC**  
**RISERVA 2010** - 92 •

Trebiano 100% - 14,5% - € 26  
Potente e articolato il naso, piacevole e inebriante nei tratti di agrumi canditi e curry che abbracciano note più dolci di pesche sciroppate, fiori gialli e zenzero candito. Cremosa la bocca, molto morbida, compatta e vellutata nella componente sapida. Molto lunga la persistenza. Acciaio e 22 mesi in barrique. Agnello cacio e uova.

■ **TREBBIANO D'ABRUZZO**  
**CASTELLO DI SEMIVICOLI 2009** - 90 •

Trebiano 100% - 14% - € 20  
Dorato nel calice, al naso è un concentrato di fiori di campo ed erbe di montagna: ginestra, genziana, lavanda, santoreggia e poi agrumi, susine e sale. Assaggio ricco, sapido, minerale, fresco e strutturato. Elegante nell'insieme e di buona lunghezza aromatica. Acciaio. Brodetto di pesce.

■ **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO SAN**  
**MARTINO ROSSO MARINA CVETIC 2009** - 88 •

Montepulciano 100% - 14,5% - € 19  
Rubino scuro. Rilascia intensi aromi di amarene e mirtilli in confettura, cacao, caffè, humus, china e liquirizia. Molto morbida la bocca, calda, dal tannino importate e acidità mai cedevole. Coerente e di buona lunghezza il retrolfatto. Due anni in barrique. Braciocole di castrato in umido.

■ **MASTRANGELO** | *Vasto CH*

■ **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO**  
**TENIMENTI DEL GRIFONE**

**LA RISERVA DEL VICARIO 2006** - 86 •

Montepulciano 100% - 13,5% - € 16  
Rubino con lampi violacei. Essenzialmente fruttato il naso con toni di more, mirtilli e visciole in bella mostra, poi rose, cacao e spezie. Bocca calda e morbida, dal tannino impostato su un timbro severo ma in equilibrio con gli altri fondamentali. 15 mesi in barrique. Stufato di montone.

■ **PECORINO TENIMENTI DEL GRIFONE**  
**NUNTUS 2012** - 83 •

Pecorino 100% - 12,5% - € 12  
Paglierino. All'olfatto svela note di acacia e glicine, seguite da più consistenti percezioni di susine, agrumi e una mineralità salmastra che fa da cornice al tutto. Sapido l'assaggio, fresco e di struttura media. Lavorazione in acciaio. Scrippelle 'mbusse (crêpes in brodo di gallina).

■ **TREBBIANO D'ABRUZZO TENIMENTI**  
**DEL GRIFONE MONSIGNORE 2012** - 80 •

Trebiano 100% - 12% - € 10  
Diretto e agrumato, svela in seconda battuta aromi di pere e mele. Bocca slanciata, abbastanza fresca, sapida e dal finale di cedro. Acciaio. Finocchi gratinati al forno.

■ **MONTI** | *Controguerra TE*

■ **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE**  
**TERAMANE PIGNOTTO RISERVA 2007** - 87 •

Montepulciano 100% - 14,5% - € 19  
Croma rubino molto scuro che prelude a profumi

di ciliegie in confettura, frutti di bosco, genziana, humus e pepe nero. Carnosa la bocca, rotonda e morbida senza disdegnare un ritorno più tesò per un tannino a tratti serrato. 14 mesi in barrique. Tacchino alla canzanese (disossato e ripieno).

■ **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO**  
**COLLINE TERAMANE SENIOR 2008** - 86 •

Montepulciano 100% - 14,5% - € 15  
Veste color rubino molto scuro. Olfatto essenzialmente fruttato con toni di mirtilli, more e amarene in grande spolvero. Liquirizia, tabacco e pepe chiudono la fase. Docile il tannino seppure copioso, evidenti acidità e sapidità che rendono vivace l'assaggio. In botte per 14 mesi. Manzo in umido.

■ **CONTROGUERRA ROSSO RIO MORO**  
**RISERVA 2007** - 84 •

Montepulciano 80%, Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese 20% - 14,5% - € 16  
Rubino, si apre su sentori di amarene in confettura, prugne secche, carruba, rabarbaro e nuance di cenere. Strutturato in bocca, dai tannini importanti ma sottili, sapido e dotato di una sufficiente freschezza. Maturazione in botti da 25 ettolitri. Faraona al tegame con mazze di tamburo.

■ **MONTORI** | *Controguerra TE*

■ **PECORINO TREND 2012** - 83 •

Pecorino 100% - 13,5% - € 10  
Naso agrumato, inframmezzato da fiori di campo, mele, tratti balsamici e mandorle. Sorso sapido, fresco, bilanciato e dal finale di agrumi. Acciaio. Alici in tortiera.

■ **NICODEMI** | *Notaresco TE*

■ **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO**  
**COLLINE TERAMANE NOTARI 2010** - 87 •

Montepulciano 100% - 14% - € 16  
Rubino molto scuro nel calice, si apre all'olfatto su amarene in sciroppo, ciliegie e frutti di bosco. La frutta lascia poi spazio a foglie secche, spezie, e grafite. Bocca calda, decisa nei tannini, di struttura importante e finale di cioccolato. 12 mesi in barrique. Capretto stufato con peperoni.

■ **TREBBIANO D'ABRUZZO SUPERIORE**  
**NOTARI 2012** - 85 •

Trebiano 100% - 13% - € 10  
Aromi intensi di ginestra e acacia schiudono un quadro minerale con toni di limone, susine, zenzero ed erbe aromatiche. Fresco e invitante, quasi dissetante, sapido, finale lievemente minerale. 6 mesi in barrique. Tagliolini con porcini.

■ **ORLANDI CONTUCCI PONNO**  
| *Roseto degli Abruzzi TE*

■ **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO**  
**COLLINE TERAMANE PODERE**  
**LA REGIA SPECULA 2009** - 85 •

Montepulciano 100% - 13,5% - € 9  
Rubino consistente alla vista, si apre su aromi di confettura di amarene, prugne, pepe nero, balsamicità lignee e grafite. Bocca strutturata, rigorosa nel tannino, con ritorni di liquirizia, tostature e finale di grafite. Maturazione in rovere di diverse capacità. Polenta all'abruzzese (con sugo di salsicce e pancetta).

■ **PECORINO 2012** - 83 •

Pecorino 100% - 13,5% - € 9  
Oro luminoso nel bicchiere al naso mostra un quadro di fiori bianchi, erbe di campo, cedro e susine. Fresco e sapido in bocca, di buona morbidezza e struttura adeguata. Finale agrumato. Mafalde al baccalà.

■ **TREBBIANO D'ABRUZZO SUPERIORE**  
**COLLE DELLA CORTE 2011** - 81 •

Trebiano 100% - 13% - € 8  
Paglierino luminoso, all'olfatto è fresco, floreale, fragrante, con toni di limone e mela a corredo. Leggero, scattante e sapido. Zuppa di fave.

■ **MARINA PALUSCI** | *Pianella PE*

■ **PECORINO PLENUS 2012** - 85 •

Pecorino 100% - 13,5% - € 10  
Paglierino luminoso con riflessi oro verde. Olfatto subito minerale, poi fruttato di mele renette, agrumi e finale di erbe aromatiche. Sapido e croccante in bocca, fresco, di corpo slanciato e ritorni agrumati e minerali. Solo acciaio. Cavatelli con la ricotta.

■ **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO**  
**PLENUS 2010** - 83 •

Montepulciano 100% - 13,5% - € 10  
Rubino con riflessi granato. Olfatto perlopiù fruttato con aromi di prugne in bella mostra e toni di humus, corteccia e foglie secche a seguire. Bocca vivace per freschezza e tannini. Finale di terra umida. 18 mesi in vasche d'acciaio. Virtù (zuppa di piselli, ceci, fagioli, lenticchie e cotenne).

■ **PASETTI** | *Franravilla al Mare CH*

■ **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO**  
**TESTAROSSA 2008** - 87 •

Montepulciano 100% - 14% - € 17  
Rubino concentrato. Olfatto autorevole e ben

fuso nelle note di frutti di bosco in confettura, fiori secchi, pepe, spezie, menta, terra umida e inchiostro. Polposa la bocca, morbida e dal tannino elegante. Un anno in acciaio e 2 anni tra barrique e tonneau. Lepre in salmi.

■ **ABRUZZO PECORINO**  
**COLLE CIVETTA 2011** - 84 •

Pecorino 100% - 13,5% - € 11  
Oro alla vista, regala aromi di mele Golden, nespole, sambuco, miele, erbe di campo e cenni minerali. Bocca sapida, quasi tagliente, fresca e supportata da un corpo sempre adeguato. Retrolfatto in linea con la via diretta. Lavorazione in acciaio. Minestra di pappici.

■ **EMIDIO PEPE** | *Torano Nuovo TE*

■ **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2009** - 91 •

Montepulciano 100% - 13,5% - € 30  
Rubino cupo. Espressivo e intenso nei toni di amarene e more in confettura, pot-pourri, erbe aromatiche, carbonella, tè nero e spezie. Gusto fresco, sapido, irruente e quasi nervoso. Tannino vigoroso e retrolfatto lungo e coerente. Lavorazione in cemento. Umido di castrato con patate.

■ **TREBBIANO D'ABRUZZO 2011** - 91 •

Trebiano 100% - 12,5% - € 32  
Colore oro senza compromessi. Articolato e largo il naso nel toccare aromi di pompelmo, mele renette e nespole che si sciolgono in toni di camomilla, ginestra, erbe di campo e cenni minerali. Equilibrato l'assaggio e dal grande potenziale di miglioramento. Sottile la sapidità e ben intessuta la dote acida. Vinificazione in cemento. Baccalà 'mbriache (al tegame con alloro, cipolla e vino bianco).

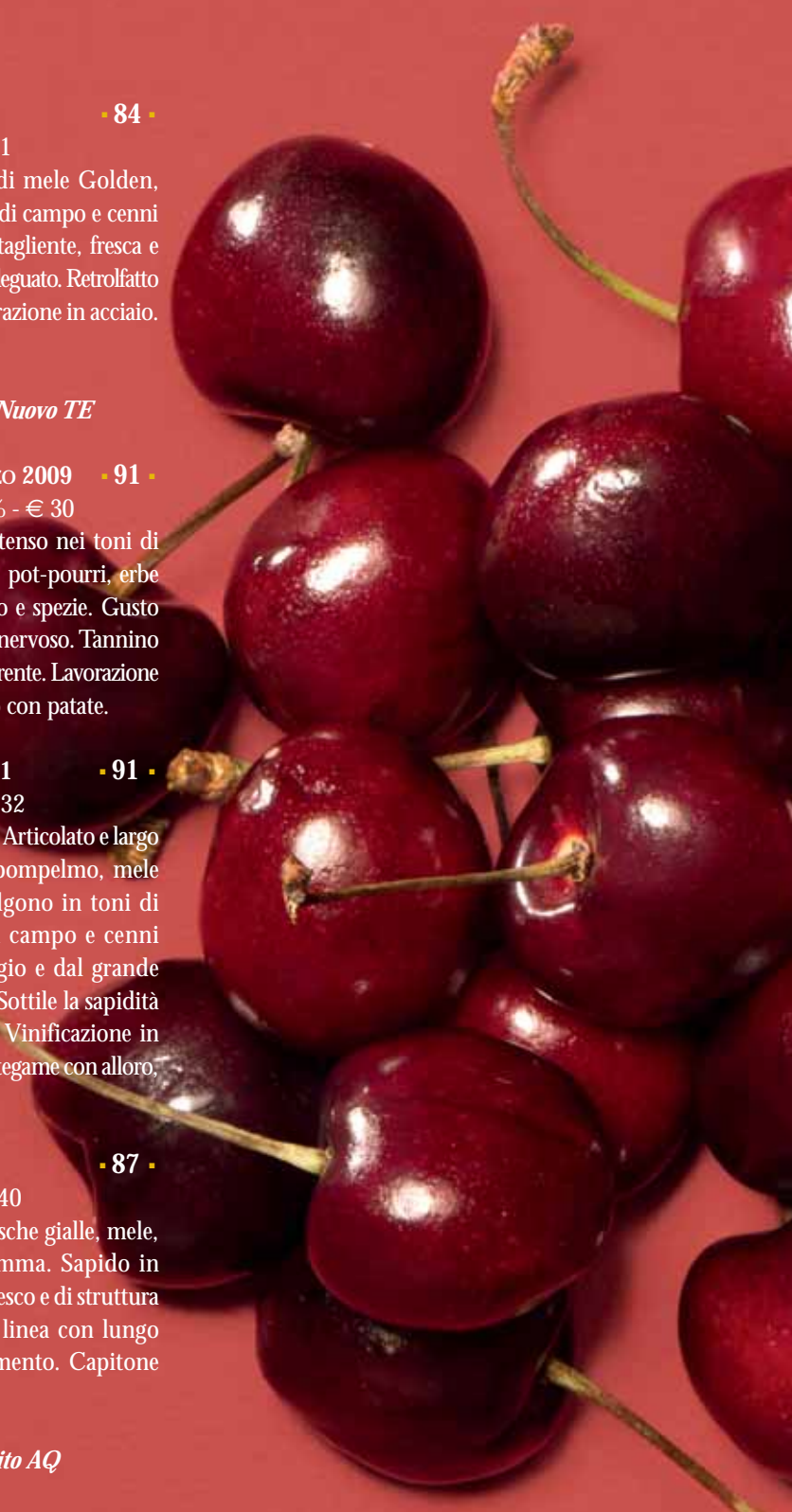
■ **PECORINO 2010** - 87 •

Pecorino 100% - 13,5% - € 40  
Oro. Articolato l'olfatto di pesche gialle, mele, camomilla, nocciole e salgemma. Sapido in bocca, quasi severo, gustoso, fresco e di struttura mai cedevole. Retrolfatto in linea con lungo finale minerale. Acciaio e cemento. Capitone alla griglia.

■ **PIETRANTONJ** | *Vittorito AQ*

■ **TREBBIANO D'ABRUZZO**  
**ARBOREO 2012** - 83 •

Trebiano 100% - 12,5% - € 8  
Paglierino. Naso diretto e immediato su percezioni di erbe aromatiche, fiori di campo, limone e mandorle fresche. Palato lineare e di corpo leggero. Acciaio. Seppioline in umido con menta.





■ **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO**  
**ARBOREO 2010** - 83 -

Montepulciano 100% - 13% - € 8  
Violaceo nel calice, regala aromi di amarene, humus, liquirizia e prugne. Assaggio morbido e fresco, di medio corpo e discreto equilibrio. Un anno in botte. Pasta e fagioli.

■ **SAN LORENZO** | *Castilenti TE*

■ **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO**  
**COLLINE TERAMANE OINOS 2009** - 87 -

Montepulciano 100% - 14% - € 18  
Color inchiostro nel calice, propone aromi di frutti di bosco in confettura, amarene in sciroppo, cacao, tabacco e spezie. Succulento in bocca, fresco nel saldo acido, dai tannini presenti ma ben intrecciati in una trama fondamentalmente morbida. 18 mesi in barrique. Lepre alla cacciatora.

■ **IL PECORINO 2012** - 82 -

Pecorino 100% - 13% - € 9  
Paglierino, al naso si presenta agrumato, con toni di limone e pompelmo in bella mostra, poi fiori di campo e un delicato soffio minerale. Assaggio sostenuto da una viva freschezza e sottile vena sapida. Corpo leggero e ritorni perlopiù di limone. Acciaio. Cavatelli con sugo di triglie in bianco.

■ **TREBBIANO D'ABRUZZO**  
**CASABIANCA 2012** - 80 -

Trebbiano 100% - 12,5% - € 6,50  
Paglierino. Aromi delicati di fiori di campo e mele. Immediato in bocca, diretto e leggero, tutto sapidità e freschezza. Acciaio. Crostini alla chietina (uova, capperi e alici).

■ **NICOLA SANTOLERI** | *Guardiagrele CH*

■ **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO**  
**CROGNALETO 2006** - 89 -

Montepulciano 100% - 13,5% - € 25  
Rubino molto scuro, si svela dapprima su toni di amarene e prugne in confettura, per poi coinvolgere china, spezie e humus, a formare un quadro complesso e articolato. Equilibrato in bocca per una morbidezza che tiene testa alla sapidità e a un tannino copioso ma rotondo. Finale tostato. Lunga maturazione in botti da 20 e 25 ettolitri. Spalla di capriolo stufata con polenta.

■ **CERASUOLO D'ABRUZZO**  
**CROGNALETO 2011** - 83 -

Montepulciano 100% - 13,5% - € 18  
Fragranti aromi di lamponi, fragoline, corbezzoli, violette e humus. Fresco, sapido, lineare, meno "dolce" nell'approccio aromatico rispetto al naso e di buona struttura. Lavorazione in acciaio. Sformato di patate e salsicce.

■ **TREBBIANO D'ABRUZZO**  
**CROGNALETO 2012** - 85 -

Trebbiano 100% - 13% - € 16  
Riflessi oro. Essenzialmente fruttato al naso con profumi di pompelmo, pesche bianche, mele e pere. Palato morbido e sapido al contempo, intenso nei sempre coerenti ritorni aromatici, di trama media ed elegante. Acciaio. Seppie ripiene.

■ **DORA SARCHESE** | *Ortona CH*

■ **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO**  
**ROSSO DI MACCHIA 2005** - 87 -

Montepulciano 100% - 13% - € 18  
Rubino con lampi granato. Intensi aromi di confettura di prugne, marasche e more ad anticipare toni di pellame, terra e carrube. Di corpo, sostanzioso, morbido e dai tannini copiosi e sferici. 24 mesi in legno e 60 in bottiglia. Oca in umido al ginepro.

■ **ABRUZZO PECORINO DORA D'ORO 2012** - 83 -

Pecorino 100% - 14,5% - € 15  
Oro con riflessi verdolini. Frutta a polpa gialla al naso, con toni di pesche e susine in bella mostra. Fresco, sapido, di corpo e coerente a livello aromatico. Inox. Tagliatelle al sugo di lumache.

■ **STRAPPELLI** | *Torano Nuovo TE*

■ **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2011** - 86 -

Montepulciano 100% - 14% - € 9,50  
Rubino con riflessi porpora. Olfatto deciso su toni di amarene, violette, eucalipto, rabarbaro e humus. Sorso vivace con freschezza e sapidità in evidenza. Tannini gentili e finale fruttato. Un anno in acciaio e altrettanto in botte. Pollo farcito.

■ **PECORINO SOPRANO 2012** - 83 -

Pecorino 100% - 14% - € 9,50  
Olfatto fragrante, floreale e fruttato, con sentori di ginestra, pesche, agrumi e cenni tropicali. Sorso morbido, equilibrato, sapido e di corpo leggero. Acciaio. Timballo di funghi e riso.

■ **TREBBIANO D'ABRUZZO 2012** - 81 -

Trebbiano 100% - 13% - € 7  
Paglierino verdolino alla vista, sprigiona limone, salvia, fiori di campo e susine. Sorso fresco, agile e leggero. Acciaio. Peperonata.

■ **TENUTA I FAURI** | *Chieti*

■ **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO**  
**OTTOBRE ROSSO 2012** - 84 -

Montepulciano 100% - 14% - € 12  
Rubino. Naso di amarene, corbezzolo, pepe, ginepro e violette. Fresca la bocca, di corpo medio, ritorni fruttati e tannini morbidi. Lavorazione in acciaio. Fagioli e cotenne.

■ **ABRUZZO PECORINO 2012** - 83 -

Pecorino 100% - 14% - € 12  
Paglierino dorato, rivela all'olfatto un quadro fresco e fragrante di salvia, biancospino, limone e pesche. Buona la morbidezza al palato, decisa la nota sapida e finale appena minerale. Acciaio. Mezze maniche con vongole e spigola.

■ **TREBBIANO D'ABRUZZO**  
**BALDOVINO 2012** - 80 -

Trebbiano 100% - 12,5% - € 7  
Paglierino all'occhio, ricorda sentori di pere, agrumi e fiori di mandorlo. Sorso leggero, netto, fragrante e fresco. Inox. Calamari alla griglia.

■ **TENUTA ULISSE** | *Crecchio CH*

■ **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO**  
**UNICO 2011** - 86 -

Montepulciano 100% - 14% - € 12  
Rubino con riflessi viola. Olfatto intenso di fiori, ciliegie, more e amarene, prologo di un assaggio morbido, fresco, con tannini levigati e media persistenza. Acciaio. Involtini di manzo con fagioli.

■ **PECORINO UNICO 2012** - 85 -

Pecorino 100% - 13% - € 12  
Oro lucente. Ampio il naso nei profumi di frutta tropicale, agrumi, erbe di campo, tratti balsamici e un cenno minerale-salmastro. Fresca e sapida la trama gustativa, di buona struttura e ritorni coerenti con la via diretta. Lavorazione in acciaio. Gamberoni alla griglia.

■ **TENUTE DI BARONE DI VALFORTE**  
| *Silvi TE*

■ **TREBBIANO D'ABRUZZO**  
**VILLA CHIARA 2012** - 86 -

Trebbiano 100% - 12,5% - € 12  
Paglierino. Intenso il naso, incentrato su toni di cedro, nespole, erbe aromatiche e miele. In bocca il vino è sapido, di medio corpo e persistenza agrumata. Lavorazione in acciaio. Spaghettoni in salsa di mare.

■ **PECORINO 2012** - 83 -

Pecorino 100% - 13% - € 13  
Dorato nel bicchiere, al naso è agrumato, erbaceo, minerale e percorso da note di susine e mele gialle. Palato molto fresco, sapido e tagliente. Acciaio. Crostini con la salsiccia di fegato.

■ **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2011** - 81 -

Montepulciano 100% - 13,5% - € 12  
Rubino con riflessi violacei. Olfatto fresco e diretto di lamponi, mirtili e amarene. Palato fruttato, molto fresco, dalla struttura agile e tannini leggeri. Acciaio. Coniglio alla cacciatora.

■ **TIBERIO** | *Cugnoli PE*

■ **PECORINO 2012** - 88 -

Pecorino 100% - 14% - € 17  
Oro nel calice, svela aromi di erbe di campo, agrumi, fiori gialli, miele e una decisa mineralità. Carezzevole in bocca per morbidezza e vibrante per sapidità. Piacevole nell'insieme, agrumato e minerale nel finale. Fermentazione e maturazione in inox. Coda di rospo al forno.

■ **TORRE DEI BEATI** | *Loreto Aprutino PE*

■ **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO**  
**MAZZAMURELLO 2010** - 92 -

Montepulciano 100% - 14% - € 23  
Rubino concentrato. Goloso e intenso l'approccio olfattivo, incentrato su una perfetta fusione tra la frutta rossa in sciroppo, le spezie, i ceni balsamici, il tabacco e le nuance di cioccolato. Elegante e potente in bocca, fresco, sapido, di carattere e lungo nei ritorni aromatici. Maturazione per 20 mesi in barrique nuove. Pernici stufate con tartufo nero invernale e ginepro.

■ **VALENTINI** | *Loreto Aprutino PE*

■ **TREBBIANO D'ABRUZZO 2011** - 95 -

Trebbiano 100% - 12,5% - € 50  
Delicato il colore paglierino che anticipa un olfatto cangiante e molto ampio nello spaziare dalle note di sale marino alla frutta a polpa gialla passando per agrumi, zenzero, zafferano, pan brioche e tè. Molto fresco e teso in bocca, quasi irrequieto per una sapidità penetrante e una freschezza da manuale. Struttura impalpabile e mutevole come solo in questo vino si riscontra. Millefoglie di baccalà e melanzane al profumo di zafferano.

■ **CERASUOLO D'ABRUZZO 2011** - 93 -

Montepulciano 100% - 14% - € 35  
Color corallo, al naso è inebriante negli aromi di mirtili, lamponi, pomodori secchi, cuoio, lavanda, humus e cenere. Assaggio energico e vigoroso, fresco, sapido, quasi tagliente e dal potenziale evolutivo presumibilmente infinito. Coniglio ripieno all'abruzzese (con salsicce, carne macinata, mortadella e formaggio grattugiato).

■ **VALLE REALE** | *Popoli PE*

■ **TREBBIANO D'ABRUZZO**  
**VIGNETO DI POPOLI 2010** - 92 -

Trebbiano 100% - 12% - € 22  
Subito minerale al naso, ad anticipare un quadro leggiadro di maggiorana, timo, fiori di campo, cedro, lime e mela. Elegantemente sontuosa la bocca: fresca, sapida ma sempre equilibrata per una forza glicerica e di struttura che tiene il passo

alle veementi doti "dure" del vino. Retrofatto coerente, lungo e dal finale mellito. 12 mesi in vasche d'acciaio. Gnocchetti al sugo di magro.

■ **TREBBIANO D'ABRUZZO**  
**VIGNA DI CAPESTRANO 2011** - 90 -

Trebbiano 100% - 12% - € 22  
Paglierino alla vista svela un'intensa impronta di miele che avvolge ginestra, santoreggia, erbe di montagna, agrumi e mele annurche. Elegante in bocca, fresco, sapido, minerale e dal lungo finale agrumato. Maturazione in acciaio per un anno. Maccheroni con calamaretti e pesto alle noci.

■ **VALORI** | *Sant'Omero TE*

■ **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO**  
**VIGNA SANT'ANGELO 2006** - 87 -

Montepulciano 100% - 14,5% - € 21  
Rubino inviolabile. Frutti di bosco in confettura e sciroppo ad aprire un quadro che vira poi su incenso, spezie dolci e cenni balsamici. Corposo in bocca, fresco, dal tannino possente ma in equilibrio con gli altri fondamentali. Un anno in barrique. Tagliatelle con ragù di cinghiale.

■ **ABRUZZO PECORINO 2012** - 81 -

Pecorino 100% - 13% - € 10  
Paglierino. Agrumi e frutta a polpa bianca al naso, con finale di mandorle fresche. Fresco e diretto in bocca, agile nel corpo, sapido e agrumato. Acciaio. Zuppa di lenticchie.

■ **TREBBIANO D'ABRUZZO 2012** - 80 -

Trebbiano 100% - 13% - € 7,50  
Immediato nei profumi di limone, gelsomino, mele e mandorle. Molto fresco, di struttura leggera, sapido e vibrante. Acciaio. Frittura di calamari e gamberetti.

■ **ZACCAGNINI** | *Bolognano PE*

■ **TREBBIANO D'ABRUZZO**  
**SAN CLEMENTE 2011** - 86 -

Trebbiano 100% - 13% - € 18  
Oro molto luminoso, regala sensazioni dolci di accacia, vaniglia, pesche, melone bianco e cedro. Assaggio fresco e polposo, dai coerenti ritorni fruttati, sapido e di buona struttura. Maturazione per 8 mesi in barrique. Orata al forno in crosta di patate.

■ **PECORINO YAMADA 2012** - 83 -

Pecorino 100% - 13% - € 11  
Dorato nel bicchiere, si propone subito minerale e agrumato al naso, per poi svelare aromi di melone bianco, susine e fiori di campo. Palato sapido, vivace, fresco e vibrante. Lavorazione in acciaio. Zuppa di canocchie.