



Cantine e Vini Comunicati Stampa

## IL CONSORZIO TUTELA VINI D'ABRUZZO RACCONTA "L'ESUBERANZA DELL'ABRUZZO PECORINO"

🕒 10 minuti ago D-Raffaele



Download pdf



Print pdf

**Vitigno autoctono da cui deriva un vino che spicca tra le proposte dei bianchi per l'estate, grazie alla sua freschezza e persistenza**



Milano, agosto 2020\_L'Abruzzo non è solo una terra di grandi vini rossi ma, grazie anche al **vitigno pecorino** – diffuso in tutta **la regione “Verde d'Europa”** – offre un'allettante proposta di vini bianchi perfetti per la stagione estiva e non solo. Perché non scegliere di scoprirlo proprio sul fantastico territorio che – tra enogastronomia, bellezze naturali, arte, cultura, vendemmia, eventi e sport – ti conduce dalla montagna al mare in meno di un'ora, soffermandosi magari ad ammirare anche la costa dei Trabocchi al tramonto?

Armonico, persistente, secco, l'**Abruzzo Pecorino** ha tutte le caratteristiche per essere considerato un vino d'eccezione. **Fresco, con un'ottima acidità bilanciata da una grande potenza alcolica, si rivela il compagno ideale in particolare per piatti di pesce, formaggi ma anche carni bianche e primi con condimenti importanti.** Con un colore giallo paglierino tendente al dorato, un gusto armonico e un bouquet fruttato e floreale, è caratterizzato da profumi di frutta tropicale, note agrumate e balsamiche; l'**Abruzzo Pecorino** deriva in realtà da un vitigno “antico” che racconta la storia e le tradizioni di una regione ricca di sapori e di aromi. Le sue prime tracce risalgono ai tempi di Catone il Censore (II secolo a.C.) che lo includeva tra le varietà portate in Italia durante le migrazioni greche.

Con una maturazione abbastanza precoce delle uve e basse rese quantitative, è stato riscoperto in tempi recenti (dagli anni '80/'90) per la produzione di vino di qualità, mentre prima gli si preferivano varietà più produttive. Il nome del vitigno rimane tutt'oggi un mistero, ma tra le varie ipotesi maggiore credito ha quella che lo lega alla pratica della pastorizia transumante, tipica dell'Abruzzo: pare che le pecore andassero pazze per questo tipo di uva che, maturando prima delle altre varietà regionali, era dolcissima nel periodo del loro passaggio, verso metà settembre.

Il vitigno, per raggiungere l'eccellenza, preferisce zone fresche e forti escursioni termiche. Coltivate in tutta la regione Abruzzo, le uve pecorino conferiscono al vino caratteristiche organolettiche differenti a seconda del terreno dove sorgono le vigne e dei metodi di vinificazione e affinamento. *I vini provenienti dai vigneti costieri hanno, per esempio, una grande impronta sapida mentre freschezza e acidità sono più marcate nelle proposte che provengono dai piedi della Majella e del Gran Sasso.* Insomma la **versatilità** è uno dei punti di forza dell'Abruzzo Pecorino e sono davvero tante le proposte abruzzesi da degustare.



## IL CONSORZIO TUTELA VINI D'ABRUZZO

Organismo di carattere associativo senza scopo di lucro, il Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo è stato istituito nel 2003 con Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (MiPAF) per svolgere funzioni di tutela, valorizzazione e di cura generale degli interessi connessi alle denominazioni da esso tutelate. Sovrintende all'adempimento della disciplina regolamentare delle denominazioni, alla formulazione di eventuali proposte di aggiornamento della stessa, e coordina il lavoro delle categorie produttive del settore ai fini della valorizzazione delle singole denominazioni.

Il Consorzio tutela i seguenti vini a Denominazione di Origine Controllata: Montepulciano d'Abruzzo Doc, Trebbiano d'Abruzzo Doc, Cerasuolo d'Abruzzo Doc, Abruzzo Doc, Villamagna Doc. Tutela inoltre anche i vini a Indicazione Geografica Tipica: Colline Pescaresi Igt, Colline Teatine Igt, Colline Frentane Igt, Colli del Sangro Igt, Del Vastese o Histonium Igt, Terre di Chieti Igt, Terre Aquilane o Terre de L'Aquila Igt.



### D-Raffaele

<https://www.weekenddigusto.blogspot.it>

Blogger, appassionato di cucina, di vini e di fotografia. Sommelier secondo livello AIS, assaggiatore primo livello ONAF.

See author's posts



Tags: Abruzzo Pecorino, Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Previous

Post Alpina – Family Mountain Chalets, il punto di partenza ideale per escursioni a misura di famiglia come Olperl, un percorso da fare a piedi nudi sul Monte Elmo, in Alta Val Pusteria

## You may have missed



### Papale Linea Oro Primitivo di Manduria DOP

🕒 5 anni ago D-  
Raffaele



### IL CONSORZIO TUTELA VINI D'ABRUZZO RACCONTA "L'ESUBERANZA DELL'ABRUZZO PECORINO"

🕒 10 minuti ago D-  
Raffaele



### Post Alpina – Family Mountain Chalets, il punto di partenza ideale per escursioni a misura di famiglia come Olperl, un percorso da fare a piedi nudi sul Monte Elmo, in Alta Val Pusteria

🕒 22 ore ago D-  
Raffaele



### Emozioni in malga: dal 17 ottobre al 7 novembre un programma autunnale per vivere l'area vacanze sci & malghe Rio Pusteria lasciandosi ispirare dal paesaggio e dalle tradizioni

🕒 1 giorno ago D-  
Raffaele



### IL SAPORE DELLA COMUNICAZIONE. FOOD&WINE TRA SOCIAL E BUONE PRATICHE

🕒 2 giorni ago D-  
Raffaele



### CASTELLO DI FONTERUTOLI CANTINA, B&B E OSTERIA

🕒 2 giorni ago D-  
Raffaele

## WP Post Author



D-Raffaele

## Articoli recenti

IL CONSORZIO TUTELA VINI D'ABRUZZO RACCONTA "L'ESUBERANZA DELL'ABRUZZO PECORINO"

<https://www.weekenddigusto.blogspot.it>

Blogger, appassionato di cucina, di vini e di fotografia. Sommelier secondo livello AIS, assaggiatore primo livello ONAF.

See author's posts



Post Alpina – Family Mountain Chalets, il punto di partenza ideale per escursioni a misura di famiglia come Olperl, un percorso da fare a piedi nudi sul Monte Elmo, in Alta Val Pusteria

Emozioni in malga: dal 17 ottobre al 7 novembre un programma autunnale per vivere l'area vacanze sci & malghe Rio Pusteria lasciandosi ispirare dal paesaggio e dalle tradizioni

IL SAPORE DELLA COMUNICAZIONE.  
FOOD&WINE TRA SOCIAL E BUONE  
PRATICHE

CASTELLO DI FONTERUTOLI CANTINA, B&B  
E OSTERIA

l'Autore

Copyright © All rights reserved. | CoverNews by AF themes.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.