

# L'ESUBERANZA DELL'ABRUZZO PECORINO

REDAZIONE COOLMAG - 14 Agosto 2020 - 0



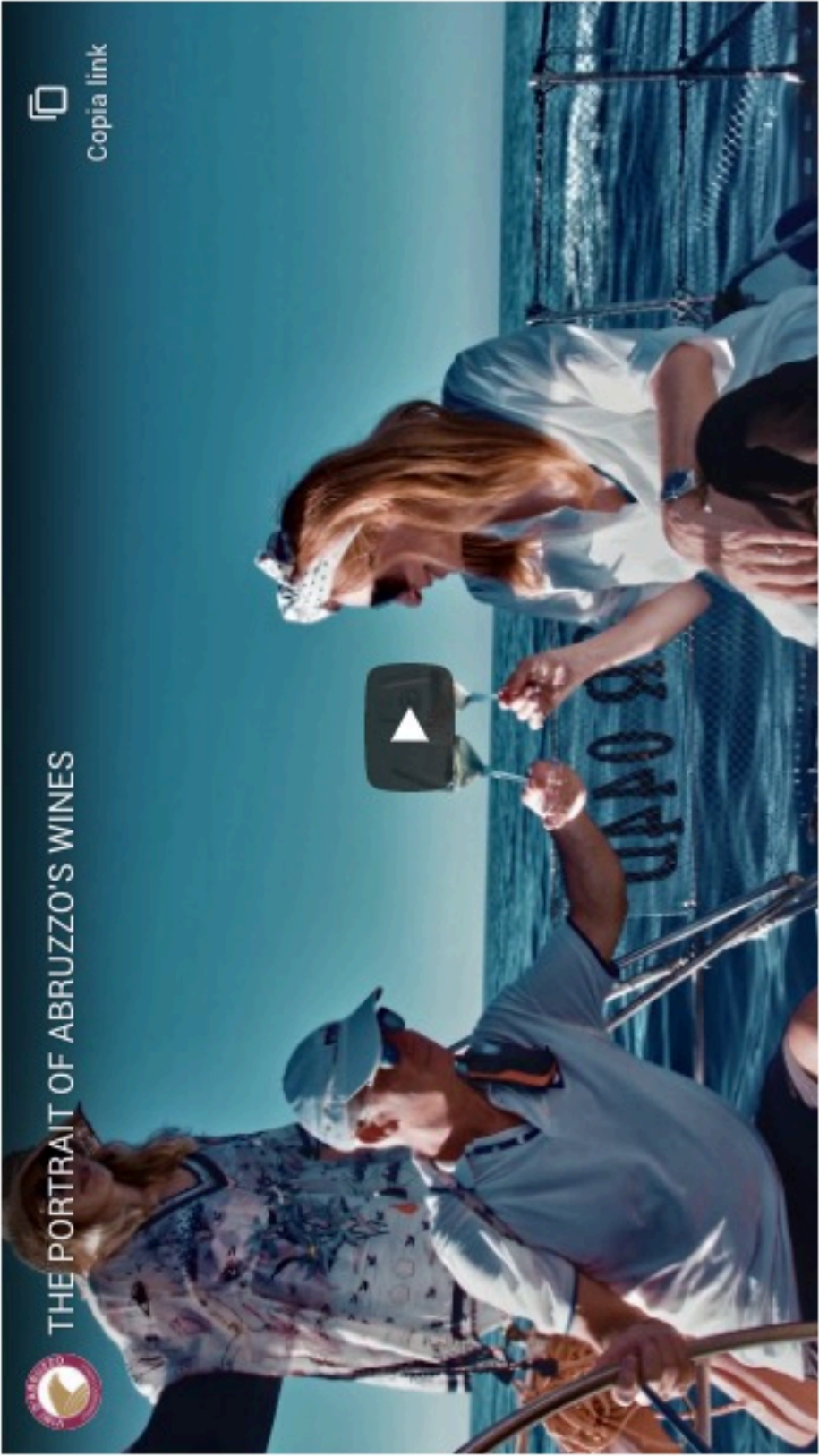
È anche grazie al vitigno pecorino se l'Abruzzo offre vini bianchi – consigliati dal **Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo** – che sono l'ideale per la stagione estiva ma non solo. Tant'è che l'armonico, persistente, secco **Abruzzo Pecorino** ha tutte le carte in regola per essere considerato un **vino d'eccezione**. Fresco, caratterizzato da un'ottima acidità bilanciata da una grande potenza alcolica, è il *partner* ideale delle pietanze a base di **pesce**, dei **formaggi**, delle **carni bianche** e dei primi piatti dai condimenti importanti.



Color **giallo paglierino** che tende al **dorato**, gusto armonico, *bouquet* fruttato e floreale caratterizzato da profumi di **frutta tropicale**, **note agrumate** e **balsamiche**, l'Abruzzo Pecorino deriva in realtà da un vitigno "*antico*" che narra la storia e le tradizioni di una regione ricca di sapori e di aromi. Le sue prime tracce risalgono al II secolo a.C., quando **Catone il Censore** lo volle includere fra le varietà portate in Italia durante le **migrazioni greche**. Con una maturazione piuttosto precoce delle uve, nonché le basse rese quantitative, è stato riscoperto dagli anni 80 e 90 per la produzione di vino di qualità, mentre prima gli si preferivano varietà più produttive. Il nome del vitigno resta ancora oggi un mistero, ma fra le varie ipotesi vi è quella che lo lega alla **pastorizia transumante**, tipica dell'Abruzzo: pare, infatti, che le pecore preferissero questa tipologia d'uva che maturando prima delle altre varietà regionali era dolcissima verso la metà di settembre, periodo del loro passaggio.



Per raggiungere l'eccellenza, il vitigno predilige zone fresche e forti escursioni termiche. Coltivate in tutta la cosiddetta **Regione verde d'Europa**, 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 ad esempio una notevole sapidità, mentre la freschezza e l'acidità sono più marcate nelle proposte che provengono dai piedi della **Majella** e del **Gran Sasso**. Insomma, la versatilità è fra i punti di forza dell'Abruzzo Pecorino. E sono davvero tante le proposte abruzzesi che vale la pena degustare...



THE PORTRAIT OF ABRUZZO'S WINES

 Copia link

