

Home > Focus > L'esuberanza dell'Abruzzo Pecorino




Focus

L'esuberanza dell'Abruzzo Pecorino

Di **Fabio Italiano** - 30 Agosto 2020

👁 1 🗨 0

Segui & Condividi

	725 Fans	MI PIACE
	259 Follower	SEGUI
	12,234 Follower	SEGUI

Supporta Bereilvino

Supporta Bereilvino.it, clicca sul pulsante sottostante, fai una **donazione** di 35 euro con PayPal e ricevi subito in cambio un **database con 8045 importatori di vino** in formato Excel. Ottimo database per trovare nuovi importatori all'estero. Ultimo aggiornamento 17-03-2020, con 16 nuovi importatori!!!



Cantine Italiane

Abruzzo (108) Basilicata (29)
 Calabria (56) Campania (202)
 Emilia Romagna (247)
 Friuli Venezia Giulia (212) Lazio (91)
 Liguria (46) Lombardia (308)
 Marche (157) Molise (16)
 Piemonte (706) Puglia (155)
 Sardegna (75) Sicilia (331)
 Toscana (741)
 Trentino Alto Adige (138) Umbria (102)
 Valle d'Aosta (8) Veneto (603)

Vetrina Cantine

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.**

TAGS [Abruzzo Pecorino](#) [Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo](#)



Rocche della Sala
Agricoltura Biologica in Sicilia



SANTA MARIA LA NAVE
VITICOLTURA ESTREMA SULL'ETNA



LA GRAZIA
VITICOLTURA EROICA

CAMPOCHIARENTI



CANTINA E VIGNETI
**BAGLIO
ORO**

BECONCINI
Pietro Beconcini