



**SAPORI** ▶ LA DEGUSTAZIONE DI VINI DELLA REGIONE SI È RIVELATA UNO DEGLI APPUNTAMENTI PIÙ APPREZZATI E SEGUITI DELLA MANIFESTAZIONE, CON ANCHE OSPITI INTERNAZIONALI

## Il trionfo del Pecorino abruzzese a Verona

**L**a verticale storica del Pecorino si è rivelata uno dei momenti più interessanti ed emozionanti di Vinitaly, capace di attrarre e conquistare perfino i palati più attenti. La giornalista, scrittrice e imprenditrice digitale Adua Villa, a lungo consulente enogastronomica nel programma "La Prova del cuoco" e di altre trasmissioni televisive, ha moderato l'appuntamento "La forza nel tempo".

Gli ospiti italiani e internazionali hanno potuto assaggiare una selezione di nove vini, partendo dall'anno 2016 e arrivando fino alla scoperta delle etichette dell'annata 2000: si è trattato di un percorso unico e di grande valore.

Si è partiti con l'Abruzzo Doc Pecorino 2016 della tenuta I Fauri di Ari (CH), per proseguire con l'Igt Colli Aprutini Pecorino Nubile 2015 della cantina Strappelli di Torano Nuovo (TE), l'Abruzzo Doc Pecorino 2014 delle tenute del Castello Semivicoli della famiglia Masciarelli a San Martino sulla Marrucina (CH), l'Abruzzo Doc Pecorino Bianchi Grilli 2013 dell'azienda agricola Torre dei Beati, a Loreto Aprutino (TE), l'Igt Colli Aprutini Pecorino 2012 dei terreni della Emidio Pepe a Teramo Nuovo (TE), l'Abruzzo Doc Pecorino 2011 della Contesa, a Caparrone Collecervino (PE), l'Igt Terre Aquilane Pecorino 2010 dell'azienda vitivinicola Cataldi Madonna a Ofena (AQ), l'Abruzzo Igt Terre Aquilane Pecorino 2008, della società agricola Pasetti a Francavilla al Mare (CH), concluden-



LA GIORNALISTA ADUA VILLA DURANTE LA VERTICALE STORICA

do con l'Igt Colline Teatine Pecorino Yare 2000 della cantina Il Feduccio a Orsogna (CH).

### RACCONTARE IL TERRITORIO

"Con questa degustazione abbiamo voluto raccontare le diverse sfaccettature di quello che è diventato uno dei

vini più importanti della nostra regione", ha spiegato Alessandro Nicodemi, presidente del Consorzio Tutela vini D'Abruzzo. "Già conoscevamo la piacevolezza di questo vino nella sua versione più fresca, ma abbiamo potuto toccare con mano il grande potenziale evolutivo del Pecorino che, a distanza di oltre vent'anni, riesce a impressionare i palati più esigenti". "La forza nel tempo per noi è data proprio dall'acidità e dalla freschezza che costituiscono una peculiarità del Pecorino e che consentono a questi vini di invecchiare molto bene", ha aggiunto la giornalista Adua Villa.

**Durante la verticale i partecipanti hanno assaggiato nove vini fino a quelli dei primi '2000**



VINITALY 2023 HA REGISTRATO 93MILA PRESENZE, CON PIÙ DI 45MILA DEGUSTAZIONI

**COSTANTINI**  
UN SECOLO DI PASSIONE PER IL VINO E PER LA TERRA

045 969 4169  
info@costantini.it  
www.dccostantini.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

167614