



Il [Consorzio dei Vini d'Abruzzo](#) ha invece proposto un interessante percorso sul Pecorino, vitigno a bacca bianca con una fortissima identità territoriale e, citando le parole di una produttrice: *“Abbiamo avuto modo di assaggiare due espressioni davvero sorprendenti come la 2013 Bianchi Grilli per la Testa della cantina Torre dei Beati e la 2010 dell'azienda Cataldi Madonna che, grazie all'annata, ci hanno mostrato la capacità evolutiva di questo vino”*. Tuttavia, è stato deludente assaggiare diverse bottiglie palesemente over con ossidazioni che costituivano un difetto evidente, purtroppo come è stato sottolineato, per produrre un vino da invecchiamento è necessario fare delle scelte a monte e conservarlo sapientemente. È sempre un piacere assaggiare vini con diversi anni sulle spalle ma non ha senso assaggiare vini difettati.