

Niente vini che seguono le mode, da Ld Enoteca i vitigni si esprimono in bottiglia

11 Giugno 2026



CARSOLI - Il vitigno deve dare la massima espressione di sé nella bottiglia, senza seguire mode e consumi a tutti i costi, ma raccontando l'autenticità di una storia, di un territorio e la cura che inizia già dal vigneto. È questa la stella polare che segue Ld Beverage, il progetto di distribuzione di **Lino D'Alessandro**.

Con sede a Carsoli, nella provincia dell'Aquila, al confine con il Lazio, Ld Enoteca è la tappa 2.0 di un percorso iniziato cinquant'anni fa con il padre di Lino, **Terenzio**, che aveva fondato un'azienda di imbottigliamento, con il marchio Galassia. Il percorso è virato verso la distribuzione di generi alimentari e bevande, a marchio Ld Beverage e con l'arrivo di Lino, si

è focalizzato nel mondo enologico.

“Questo percorso da sempre ha posto le relazioni interpersonali alla base del rapporto commerciale e da qui nasce LDEnoteca, una vera e propria enoteca fisica e virtuale. È il nostro modo di coccolare i clienti, ovunque essi si trovino, eliminando la sterilità relazionale del mercato online”, racconta Lino D’Alessandro.

Il catalogo di Ld è un mix tra aziende “tradizionaliste e moderne”, spiega l’imprenditore, “fatta di marchi più o meno noti, ma quello che davvero devono avere in comune tutte le etichette è il racconto di vitigni e territori. Oggi si tendono a inseguire le mode, facendo vini che piacciono, solo per vendere. Non ci interessano questi progetti. Noi selezioniamo vini che sono la massima espressione di un determinato vitigno”.

Alcuni degli spumanti distribuiti da Ld Beverage saranno in degustazione ad **Abruzzo in Bolla**, l’evento dedicato alla spumantizzazione organizzato da *Virtù Quotidiane* con il patrocinio del Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo che si terrà per il quarto anno all’Aquila a Palazzo dell’Emiciclo dal 20 al 22 giugno.

“Abbiamo scelto cinque aziende che tra le nostre referenze sono la migliore espressione del Metodo classico, ciascuna in rappresentanza di un territorio vocato alla produzione di spumanti in Italia, e cioè Trento Doc, Franciacorta, Oltrepo, Alta Langa e una chicca d’Abruzzo”, anticipa D’Alessandro.

Il distributore ha scelto il marchio La Manèga, per portare un po’ di Franciacorta all’evento. Fondata nel 1933 da **Natale Rizzini**, e oggi condotta dai figli **Alberto, Massimo e Gianpietro**, l’azienda esprime un vigneto di tre ettari, quasi tutti a chardonnay.

Il Trento Doc sarà raccontato coi calici di LeVide, la più giovane del gruppo Degli Azzoni Wines. Già dal nome, questa azienda vuole richiamare l’importanza di questo territorio e del suo vino, in quanto in dialetto locale LeVide significa “le viti”, un toponimo molto diffuso in Trentino che pone l’attenzione sulla storia del posto, dato che la coltivazione della vite risale all’epoca preromana.

Per l’Alta Langa, ci sarà lo spumante a base Pinot Nero e Chardonnay di Dogliotti 1870, azienda tra le Langhe e il Monferrato con una storia che dura da cinque generazioni, iniziata nella seconda metà del diciannovesimo secolo con **Giuseppe e Marcello Dogliotti**. Generazione dopo generazione, la tradizione della famiglia si è tramandata, giungendo oggi a **Erik, Ivane e Matteo** che hanno saputo portare i loro vini in tutto il mondo.

Sarà il Pinot nero dell'azienda agricola Manuelina a narrare l'Oltrepò Pavese. La storia di questa realtà inizia a Santa Maria della Versa, nella prima metà del '900. L'Azienda Agricola Manuelina è ubicata nel comune di Santa Maria della Versa, nel cuore dell'Oltrepò Pavese.

La sua storia inizia nella prima metà del '900, quando **Luigi Achilli** e il fratello **Guido** decidono di non limitarsi a una produzione per il consumo personale o di pochi affezionati amici e clienti. Nasce così l'Azienda Agricola Achilli Luigi. Il testimone è stato poi raccolto dai figli **Paolo** e **Antonio**, che hanno contribuito - secondo le rispettive inclinazioni, ma con unità di intenti - a trasformare l'azienda nella realtà odierna. Il marchio cambia poi, diventando Manuelina (una delle figlie di Paolo). Oggi l'azienda conta 22 ettari.

Infine in rappresentanza dell'Abruzzo, al banco Ld sarà Filiberto Dosage Zero, lo spumante a base montonico di Cioti, l'azienda di **Vincenzo Cioti**, giovane produttore di Campli (Teramo) che da anni insieme al papà **Filiberto** lavora su produzioni speciali, tra riscoperte di antichissime varietà di vite, sconosciute e apparentemente estinte, e cottura del vino in un antico forno del Settecento.

