

Uma Casanatura, sulle colline teramane amore e passione per la natura diventano vini e spumanti biologici

18 Giugno 2025



CELLINO ATTANASIO - Una tradizione familiare antica, un forte legame con la terra e la natura, la passione per il vino: questi sono i valori che hanno portato alla nascita dell'azienda agricola Uma Casanatura, a Cellino Attanasio (Teramo).

“La nostra casa è la natura che ci ospita”: questa è la convinzione che ha portato la famiglia Benni nel 2013 a immaginare il futuro in un'azienda, certificata bio, che produce vino, olio e ratafia. Tutti prodotti genuini coltivati con una grande passione e dedizione, in maniera sostenibile, rispettando la biodiversità e le tradizioni enologiche dell'Abruzzo, utilizzando tecniche innovative per facilitare i processi produttivi e ridurre gli impatti di agenti esterni sui prodotti.

I trentadue ettari della proprietà di **Enrico Benni** e di sua moglie **Laura De Bernardinis**,

che hanno restaurato il podere in cui ha sede l'azienda, si trovano tra i comuni di Cellino Attanasio e Atri (Teramo): colline assolate circondate da bellezza e ricche di biodiversità, data la vicinanza con la riserva dei Calanchi di Atri, con i Monti della Laga, il Parco Marino del Cerrano e il Gran Sasso.

Nove dei trentadue ettari di terreno argilloso e calcareo sono dedicati esclusivamente a vitigni autoctoni: Montepulciano d'Abruzzo, Pecorino e Montonico. Da questi prendono vita i vini biologici di Uma Casanatura, vini che rispecchiano il rispetto e la passione per la natura e per le sue peculiarità. In produzione due Montepulciano, un Docg e uno Doc, un Cerasuolo d'Abruzzo Doc e un Rosato Igt, e un Pecorino e un Pecorino Superiore entrambi Doc. Ogni etichetta, realizzata da **Mario Di Paolo**, ha impresso un simbolo che identifica e caratterizza l'azienda cellinese, raccontando la storia dei titolari e dell'azienda stessa.



Non solo rossi, rosati e bianchi, ma anche bollicine. L’Inua Brut è, infatti, l’“ultima gemma” dell’azienda, uno spumante biologico che nasce dall’incontro tra “l’eleganza del Pecorino e la profondità del Montepulciano”.

Un Brut Metodo Classico che viene affinato sui lieviti per circa 36 mesi, consentendo al lievito di sviluppare qualità sensoriali e aromatiche chiave nello spumante. Si arriva a questo dopo una doppia fermentazione, che avviene limitando gli additivi. Successivamente i sedimenti di lievito vengono raccolti vicino al collo, attraverso il remuage, processo tipico del metodo classico, e rimossi congelando il collo delle bottiglie che vengono tappate ed etichettate.

Il risultato è uno spumante di colore giallo tenue ma luminoso, con un perlage fino e persistente e un profumo dal carattere pieno e intenso con sfumature agrumate, completate da note di crosta di pane e brioche. Al gusto risulta saporito, morbido e con una struttura ben

equilibrata.

Ottimo come aperitivo, con antipasti e piatti a base di pesce e frutti di mare, l'Inuà Brut di Uma sarà in degustazione ad **Abruzzo in Bolla**, l'evento dedicato agli spumanti italiani, organizzato da *Virtù Quotidiane* con il patrocinio del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, in programma a L'Aquila, al Palazzo dell'Emiciclo, dal 21 al 23 giugno, con banchi d'assaggio, masterclass e talk.

