

A Poggio delle Rose un laboratorio per la produzione del celebre vino cotto con il Montonico

18 Maggio 2024

di **Giancarlo Pierannunzi**



CERMIGNANO – Un laboratorio dedicato alla produzione del vino cotto, con l’obiettivo di trasmettere l’antica tradizione alle nuove generazioni e raccontare la storia di Poggio delle Rose, una delle aree più rinomate per la produzione di vino cotto in Italia, inaugura domani, domenica 19 maggio alle 17,30 in questa frazione del comune di Cermignano (Teramo).

La particolarità di quello prodotto a Poggio delle Rose, risiede nel fatto che viene utilizzato il Montonico, vitigno a bacca bianca, autoctono caratterizzato dal grappolo chiuso e grande, con

un'elevata acidità che lo rende ideale per il vino cotto.

Durante la bollitura, l'acidità del mosto rimane consistente, agendo come antiossidante naturale e conferendo al vino cotto una caratteristica distintiva rispetto ad altri vini cotti abruzzesi, solitamente prodotti con bacche rosse.

Anche il Montonicotto utilizzerà una parte di bacche rosse, arricchita dal Montonico, la cui spiccata acidità contribuirà alla longevità e alla qualità del vino cotto.

L'apertura del laboratorio si deve all'Associazione "Montonicotto" guidata da **Gennaro D'Ignazio**, noto ristoratore.

Dopo l'inaugurazione, è prevista una degustazione libera di tre vini cotti e un aperitivo in collaborazione con l'Associazione Provinciale Cuochi Teramo.