

CANTINA TERZINI, NUOVI TRAGUARDI E NUOVI ORIZZONTI: IL FUTURO DEL VINO È GREEN

3 Agosto 2020



TOCCO DA CASAURIA - Il Cerasuolo d'Abruzzo Dop 2019 di Cantina Terzini di Tocco da Casauria (Pescara) selezionato con 92/100 nel concorso 5StarWines Italia di Vinitaly, si attesta tra i primi cinque vini rosati italiani nella guida *5StarWines - The Book 2021*.

Nella classifica Vinitaly 2021 dei Migliori Vini a 5 Stelle l'azienda toccolana si è distinta anche con il Trebbiano d'Abruzzo Dop 2019, valutato 90/100 .

“Un risultato molto importante in particolar modo per il nostro vitigno principe, il Montepulciano d'Abruzzo vinificato in versione Cerasuolo, nicchia nel pur prestigioso panorama dei rosati italiani da vitigni blasonati”, commentano a *Virtù Quotidiane* i fratelli **Domenico e Roberto Terzini**, terza generazione (*nella foto in fondo il padre, Aldo*) alla guida dell'azienda di famiglia che ha sede sull'alta collina del Casauriense, territorio

naturalmente vocato ai vitigni tipici abruzzesi e riconosciuto colla originaria del Montepulciano d'Abruzzo.



Se il bere rosa in Abruzzo deve qualcosa al tipico Cerasuolo Terzini, color cerasa intenso, profumato e robusto con i suoi 14 gradi alcolici, l'emergente cantina di Tocco spezza una lancia in favore dell'altrettanto tipico Trebbiano d'Abruzzo: "Un vitigno neutro, di scarsa personalità sul quale invece noi vogliamo continuare a investire. Basse rese e vinificazione accurata ne fanno un motivo di distinzione come ha riconosciuto la guida del Vinitaly" affermano i Terzini.

Alla vigilia dell'undicesima vendemmia l'azienda agricola, in passato dedita al commercio allingrosso di frutta, conta oggi sul rispetto della biodiversità e la valorizzazione dei vitigni tradizionali. Venti gli ettari vitati, duecentomila bottiglie prodotte per una decina di referenze tra cui due tipologie di bollicine (rosé da uve MdA e bianco da Pecorino). Ai vini si aggiungono l'extravergine di oliva da autoctona Toccolana, altro vanto del territorio, e le ottime confetture di frutta nostrana, uva montepulciano, fichi, prugne lavorate artigianalmente.

Un rapporto indissolubile di passione, tenacia e spirito imprenditoriale lega da generazioni la famiglia Terzini alla terra e al territorio di origine. La "fortuna" di un microclima unico, la fierezza di interpretarne l'identità enologica con il proprio Montepulciano (premiato con la medaglia d'oro da Mundus Vini, MdA Vigna Vetum 2019), il Trebbiano, il Pecorino e il richiestissimo Cerasuolo d'Abruzzo. L'idea di base, sottolineano i fratelli Terzini, è raccontare "un Abruzzo diverso nel bicchiere, coraggioso e ambizioso".

Vigneti storici e nuovi impianti sull'alta collina alle pendici del Morrone raccontano in bottiglia di una ideale combinazione di fattori: altitudine, escursione termica e ventilazione costante (è qui che ha sede il parco eolico più energetico d'Italia) tali da favorire la maturazione più lenta dei grappoli fissandone le pregiate caratteristiche organolettiche.

E lo scenario della Maiella fino alle gole dei Tre Monti fa da sfondo alla nuova imponente cantina Terzini prossima alla completa realizzazione. Su un'area di oltre tremila mq in contrada Francoli, lungo la Tiburtina Valeria e facilmente raggiungibile dall'autostrada, il nuovo centro aziendale si presenta attrezzato per la produzione, accoglienza (ristorante fino a trecento posti a sedere), sala degustazione, store e uffici.

È la nuova ambiziosa sfida Terzini. Una scommessa green che punta decisa all'enoturismo a stretto contatto con la natura. L'inaugurazione è prevista per il prossimo anno, epidemia da covid permettendo. Intanto si punta sull'e-commerce e al mercato mondiale. E si coltiva la già effervescente community Terzini WineLovers, quasi cinquantamila fan radunati in pochissimi anni, conquistati da veraci abbinamenti gastronomici e da una narrazione autentica, senza troppe parole inutili.

