

## FATTORIA GIUSEPPE SAVINI, PER NATALE IL PANETTONE AL MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

20 Dicembre 2022



MORRO D'ORO - La glassa sulla copertura ricorda già alla vista le lacrime di un vino rosso nel calice. Il profumo e il sapore parlano di Abruzzo e del suo vitigno re. Per Natale 2022, Fattoria Giuseppe Savini di Morro D'Oro (Teramo) ha pensato alla produzione di un panettone al Montepulciano Savini in abbinamento con una bottiglia dell'azienda vinicola a scelta tra una bollicina o un Riserva.

“Questo è il primo anno, dopo il Covid - racconta a *Virtù Quotidiane* **Silvia Savini**, quarta generazione di vignaioli - in cui il Natale si può festeggiare con maggiore tranquillità. Abbiamo pensato allora di fare un qualcosa di particolare e caratteristico adatto alle feste, che rappresentasse la nostra produzione”.

La cantina si è affidata alle mani del pasticciere **Francesco Di Rocco** della pasticceria Di Rocco di Guardia Vomano (Teramo), “che da anni oltre ad essere un cliente è un caro amico”, dice Silvia.

Il panettone prende forma dalla poesia dei profumi e dei sapori che questo vino fa affiorare al palato e la voglia di sposarli nel dolce di prestigio della tradizione natalizia. L'impasto viene realizzato con il vino Montepulciano e risulta ambrato, con striature rossastre. All'interno si assaporano soffici uvette imbevute nel rosso Doc per un periodo prolungato, e frutti rossi che riportano alla mente i tratti organolettici di questo rubino di casa Savini. Per la copertura una

glassa al cioccolato rosa visibilmente riporta alla mente il vino.

“Come accade per il vino - continua Silvia - più tempo si attende per assaporare questo panettone e più emerge il sentore dell’uva al Montepulciano. Il vino viene dealcolizzato, in modo da evidenziare i sentori caratteristici del Montepulciano, ma non avere una sensazione troppo alcolica”.

I panettoni sono disponibili nel punto vendita della cantina e vengono proposti in abbinamento con il Riserva 2017 Docg Montepulciano d’Abruzzo, oppure con il Prosecco Lellé. La produzione andrà avanti per tutte le feste e le confezioni saranno disponibili fino all’Epifania.

## **LE FOTO**















*pubbliredazionale*