

Graziana Grassini è la nuova enologa di Di Sipio: “Obiettivo esprimere potenzialità dell’Abruzzo”

10 Dicembre 2025



RIPA TEATINA - L'azienda vinicola Di Sipio di Ripa Teatina (Chieti) si è affidata all'enologa **Graziana Grassini**. L'obiettivo sarà esprimere le potenzialità di una regione che ha ancora molto da dire, con vini che vanno dal Metodo Classico al Montepulciano d'Abruzzo.

Una collaborazione - informa una nota - che nasce dall'incontro tra la sensibilità della Grassini e la visione dell'imprenditore **Nicola Di Sipio** per valorizzare il vino abruzzese. Da questa vendemmia i vini Di Sipio vedranno la firma di Graziana Grassini, che porterà in cantina la sua esperienza per interpretare, per la prima volta, una regione dal grande potenziale.

“Ho trovato un imprenditore illuminato e aperto a nuove visioni, e un gruppo di persone umanamente splendide, primo fra tutti il figlio Paolo. Lavorare in squadra è infatti un presupposto indispensabile per creare un rapporto solido - afferma Graziana Grassini - . Il mio obiettivo sarà lavorare sui vitigni simbolo della regione, Montepulciano e Trebbiano, ma interpretare anche il Metodo Classico, che Nicola Di Sipio, uno dei primi in Abruzzo, decise di

produrre sin dall'inizio".

La cantina Di Sipio si trova a Ripa Teatina, un luogo privilegiato che beneficia da un lato dell'influenza del mare Adriatico, dall'altro del massiccio della Maiella. Condizioni che creano i presupposti per lo sviluppo di aromi e sostanze polifenoliche, presupposti per freschezza e longevità del vino.

"La volontà è dare un'impronta fortemente identitaria, studiando il territorio e mantenendosi fedeli alle caratteristiche del singolo vitigno. In particolare, attenzione sarà dedicata al Trebbiano, nel quale credo molto, oltre ovviamente al Montepulciano, al Pecorino, alla Falanghina e alle altre varietà coltivate", aggiunge l'enologa.

Di Sipio nasce all'inizio degli anni Duemila e, sin dal principio, ha scelto un percorso controcorrente. "In un panorama vitivinicolo concentrato quasi esclusivamente su Montepulciano e Trebbiano, siamo partiti dal Metodo Classico: è il vino delle emozioni, quello che accompagna ogni momento della vita - quando si festeggia, quando si cerca leggerezza, quando serve ritrovare un sorriso", affermano Nicola Di Sipio e il figlio **Paolo**, che oggi gestisce l'azienda.

"In Graziana abbiamo trovato molto più di una grande enologa. Abbiamo incontrato una persona capace di ascoltare e di interpretare la nostra visione con autenticità. È stata la sua profondità umana, ancora prima della sua straordinaria competenza, a farci capire che il nostro cammino poteva intrecciarsi al suo", aggiungono.

Per assaggiare i vini frutto della collaborazione sarà necessario attendere ancora qualche tempo ma l'attesa è alta e i presupposti ottimi, grazie a una vendemmia 2025 molto interessante.