

## IL PINK PANEL A ROCCAMONTEPIANO ALLA SCOPERTA DEL VINO COTTO



ROCCAMONTEPIANO - Continua la scoperta del territorio per il gruppo abruzzese di donne wine lovers e foodies: il Pink Panel. In osservanza di tutti gli accorgimenti anti Covid sono state ospiti dell'Associazione Produttori Vino Cotto d'Abruzzo fondata a Roccamontepiano (Chieti) nel novembre 2006 e presieduta da **Camillo Conti**.

Raggruppa 26 produttori, enti locali e cultori del prodotto con l'obiettivo di custodire e tramandare questa usanza. Tradizione vuole che si metta a maturare una botte di vino cotto alla nascita di un figlio, per poi gustarlo il giorno del suo matrimonio.

Il Vino Cotto d'Abruzzo si ottiene attraverso un lungo processo, ora modernizzato, che prevede la concentrazione del mosto a fuoco vivo in caldaie per uso alimentare (paiolo di rame nella tradizione), successivo assemblaggio con altre masse di mosto fresco, fermentazione, infine invecchiamento in legno, che può superare i 100 anni. È previsto il rabbocco quando avviene l'evaporazione.

La menzione Superiore spetta al prodotto invecchiato minimo 5 anni, diventa Riserva dopo 8 anni e Gran Riserva dopo 15 anni.

Il Pink Panel è onorato di contribuire alla promozione di queste importanti testimonianze che incrociano vecchi saperi e moderne tecnologie.

“Ambasciatrici” del vino cotto per l'occasione sono state la capo panel **Jenny Viant Gómez, Sandra Pantalone** (organizzatrice della visita), **Enca Polidoro, Valentina Bravi, Angela Scarciolla, Luisa Avallone**, altre simpatizzanti del Pink Panel che hanno partecipato all'incontro e i membri dell'associazione **Antonio Marcone, Nicola Melizza, Giustino Basciani e Nicola Legnini**.