



“Atteso” e “30 Notti”, Contesa lascia alla natura fare il suo corso con un Montepulciano e un Trebbiano

24 Aprile 2025 

VERONA – Nel Vinitaly dei dazi, “che hanno influenzato il mood di tutta la fiera”, come specifica il produttore **Franco Pasetti**, terza generazione di vignaioli, al timone dell’azienda Contesa con il fratello **Pierpaolo** e il papà **Rocco**, i mercati che si aprono sono quelli “dell’Asia e del Sud America. C’è tanto da lavorare in Asia, specie nella educazione del consumatore. Si può creare un marchio importante dei nostri prodotti, lavorando uniti per comunicare in maniera corretta e il Consorzio in questo sta facendo un bel lavoro. Ma non vanno mai tralasciati i mercati tradizionali, come l’Europa, dove si può fare sempre meglio”.

Il salone internazionale del vino è anche l’occasione per lanciare i nuovi prodotti.

Ecco allora Atteso, “il frutto di un appassimento da uve Montepulciano”, spiega Pierpaolo Pasetti. “In procinto della maturazione, andiamo a tagliare i tralci, l’uva resta per 15 giorni sotto il sole e il vento in vigna, per lasciare evaporare acqua dell’acino. Otteniamo un appassimento che incrementa la concentrazione delle sostanze aromatiche”. Si conclude con un affinamento in barrique. “Ne esce un prodotto interessante per i nuovi trend di mercato”.

E se in questo Montepulciano l’Attesa è per l’appassimento, in 30Notti, si “evoca l’attesa che la natura svolga il suo corso. Questo vino, a base Trebbiano, è una fermentazione spontanea. Le uve macerano con il mosto per 10 giorni”, illustra, “e si conclude con un affinamento in anfora in cocchiopesto da 15 ettolitri”.

pubbliredazionale