



Cantina Iovenitti, nell'aquilano la viticoltura eroica delle uve tipiche del nord Italia

16 Giugno 2025 

POGGIO PICENZE – I 750 metri di altezza e le temperature più che rigide in inverno rendono la coltivazione di uva un atto eroico. Ed è forse questo aspetto ad aver spinto e invogliato ancora di più **Raffaele Iovenitti** ad assecondare la sua grande passione.

Dipendente pubblico, nel 2019 ha creato Cantina Iovenitti, quella che lui stesso definisce “il mio giocattolo. Ho un paio di ettari di vigneto”, racconta “tra l’altro non tutto produttivo, a Poggio Picenze”.

La scelta per la coltivazione è ricaduta su Malvasia bianca di Candia, Kerner, Pinot nero, tutti vitigni coltivati per lo più al nord Italia, “ma che qui trovano una collocazione ideale”.



Il vitigno re abruzzese, il Montepulciano, trova spazio a Chieti dove Iovenitti ha una parte di vigneti, da cui produce vino rosso e Cerasuolo d’Abruzzo.

Dallo scorso anno, tra le referenze di vini fermi, tutte prodotte in prima persona da Raffaele che si occupa di ogni fase, inclusa la commercializzazione nel mercato prettamente locale, si è aggiunta una bollicina rosè a base di Pinot Nero, Metodo Charmat, Cipria. “Ho scelto questa varietà perché convinto che si adattasse bene in questo luogo. Sono appassionato di bollicine e quindi ho voluto sperimentare”.

Cipria sarà ad **Abruzzo in Bolla**, l’evento dedicato alla spumantizzazione organizzato da *Virtù Quotidiane* con il patrocinio del Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo che torna per la terza edizione dal 21 al 23 giugno a Palazzo dell’Emiciclo, all’Aquila.

