

CASCINA DEL COLLE, DA CINQUANT'ANNI L'EMOZIONE DI VIGNE PIENE E ASSOLATE

29 Novembre 2021



VILLAMAGNA - Nel quasi perfetto centro tra la montagna aspra e la dolcezza del mare, in Abruzzo, Villamagna è un piccolo borgo medioevale di poco più di duemila anime, in provincia di Chieti, a duecento chilometri da Roma, tradizionalmente vocato alla viticoltura. Qui 85 ettari vitati costituiscono la denominazione Villamagna Doc, una delle più piccole al mondo.

L'eccezionale posizione geografica, che genera severe escursioni termiche tra giorno e notte, unita alla estrema varietà nella composizione del terreno, tra componenti argillosi che apportano morbidezza e longevità e calcareo-marmorei che conferiscono profumi intensi e variegati, consente di produrre vini straordinari.

Dagli anni Settanta, la famiglia D'Onofrio porta avanti la tradizione vinicola aziendale di Cascina del Colle, emozionandosi alla vista di vigne piene ed assolate e di uliveti rigogliosi a Sud della collina di Villamagna.

Inverni rigidi ed estati calde donano ogni anno delle uve meravigliose che, assieme all'amore

per la terra e alla passione per il lavoro contadino, si esprimono in un vino prodotto artigianalmente, messo in bottiglie numerate a mano.

Esposti prevalentemente a sud/sud-est, i vigneti di Cascina del Colle si estendono per oltre 20 ettari e sono presenti anche nei comuni di Bucchianico, Ripa Teatina e Vacri.

Da un lato la capacità della famiglia di innovarsi ed evolversi nel corso del tempo, dall'altra il rispetto del territorio e della tradizione, hanno permesso all'azienda di farsi conoscere e apprezzare, in Italia e all'estero.

Da sempre, Cascina del Colle si dota di attrezzature e macchinari all'avanguardia, sia nel comparto agronomico sia negli impianti di cantina per la trasformazione, lavorazione e confezionamento.

Il credo aziendale ripercorre le sagge parole del capostipite Francesco Gabriele D'Onofrio, grande avanguardista del suo tempo: "Comprate l'ombrello quando c'è il sole, così quando piove sarete avvantaggiati sugli altri...".

Uno dei primi progetti portati avanti dall'azienda è stato quello del vino senza solfiti aggiunti, nato dalla tesi di Laurea in Enologia e Viticoltura di Gianluca D'Onofrio, che ha sperimentato la vinificazione sui primi 25 ettoltri di uve Trebbiano nel 2016, riproposto l'anno successivo anche con uve rosse Montepulciano.

Ad esso si sono aggiunti, negli anni, il reimpianto di uve Syrah, che ha consentito di fondere la tradizione ai più importanti vitigni internazionali, e la vinificazione delle uve Falanghina, con successiva rifermentazione in autoclave per avere un Vino Spumante Brut.

Nel video, lo spot realizzato da Virtù Quotidiane per Cascina del Colle.