



Centorame: Cerasuolo d'Abruzzo e Metodo classico, trend in costante crescita

17 Aprile 2025 

VERONA – Alla seconda edizione del Vinitaly, dopo diversi anni di pausa, **Lamberto Vannucci**, titolare di Centorame, l'azienda vinicola con sede ad Atri (Teramo), ha puntato tutto su rosati e Metodo classico, “due prodotti che negli ultimi due-tre anni stanno avendo una costante crescita di mercato. Il nostro Cerasuolo d'Abruzzo ogni anno vive un trend di crescita sulle vendite molto importante, così come le bollicine su cui tanti produttori si stanno concentrando perché c'è grande interesse per i prodotti frizzanti”.

Tra le referenze di Centorame, sin dal 2013, c'è il Metodo Classico Anna, come la mamma di Lamberto (che dà anche il cognome all'azienda) “tutto prodotto rigorosamente da noi” rivendica il vignaiolo.

Se è vero che il mercato oggi sempre di più predilige vini freschi e dalla beva facile, secondo Vannucci, il vitigno re dell'Abruzzo, ovvero il Montepulciano “è talmente versatile che consente di ottenere sia vini rossi strutturati e dalla grande longevità, da stappare anche dopo 15-20 anni, ma anche meno impegnativi e appunto il Cerasuolo d'Abruzzo, vino sempre più identitario della regione”.

Il Vinitaly 2025 è stato anche l'anno dei dealcolati che hanno fatto irruzione nel salone internazionale del vino. “Ho assaggiato tanti dealcolati”, analizza Vannucci, “tra vini, birre e superalcolici, ma penso che quando si ha a che fare con prodotti che hanno una gradazione alcolica sopra i 10 gradi, togliere quella componente lascia un vuoto troppo difficile da colmare. Ecco perché per il momento non è un segmento che mi interessa”.

pubbliredazionale