

5 Giugno 2023

TERAMO - Dal mar Adriatico al Gran Sasso, con un dislivello di 3.000 metri: è la grande area geografica che con la varietà dei suoi ambienti e dei suoi climi crea le condizioni affinché sulle colline maturino le uve per la docg Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo.

Un vino che da vent'anni viene tutelato e promosso dal Consorzio, presieduto da **Enrico Cerulli Irelli**, protagonista in questi giorni di un mini-tour promozionale per la stampa di settore, con tappe a Milano, Torino e Roma.

Del Consorzio fanno parte una trentina di aziende che rappresentano il 90% della produzione: 600 mila bottiglie all'anno, da una superficie complessiva di 172 ettari, destinate per il 60% al mercato italiano e il 40% all'export, con una tendenza alla crescita di quest'ultimo in virtù della riapertura dei mercati esteri. Oltre il 70% delle aziende opera in regimi di qualità certificata come il Biologico, la Lotta Integrata, la Biodinamica.

Il disciplinare prevede come minimo una quota del 90% di Montepulciano e ammette Sangiovese fino al 10%, ma - è stato spiegato al ristorante Opera, che ha ospitato la tappa torinese - la stragrande maggioranza dei produttori vinifica Montepulciano in purezza. Normalmente si vendemmia fino a ottobre inoltrato con una resa massima di 95 quintali a ettaro, contro i 140 quintali ammessi per il Montepulciano doc.

Il Colline Teramane docg viene imbottigliato nelle versioni Giovane e Riserva: per la prima è previsto un periodo minimo di invecchiamento obbligatorio di un anno, di cui almeno due mesi di affinamento in bottiglia.

Nella versione Riserva il vino è sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno tre anni, di cui almeno uno in botti di legno ed almeno due mesi di affinamento in bottiglia.