



Da Ortona, i vini di Vignamadre-Famiglia Di Carlo impreziosiscono il menù delle feste

5 Dicembre 2025 

ORTONA - C'è un momento dell'anno in cui la tavola torna a essere un luogo sacro, avvolto da un'armonia familiare che solo il Natale sa creare. In questi istanti sospesi tra ricordo e attesa, ciò che scegliamo di portare in tavola non è mai soltanto cibo o vino: è un gesto d'amore, un racconto, un invito a condividere ciò che siamo.

A guidare questo percorso sensoriale c'è **Giannicola Di Carlo**, figura carismatica e innovatrice, che porta con sé il peso e l'orgoglio di una storia familiare iniziata nel 1830. Dopo aver scritto alcune delle pagine più importanti del biologico in Italia, Di Carlo ha scelto di recuperare l'identità originaria e riportare alla luce il marchio Famiglia Di Carlo-VignaMadre, con un rebranding che guarda al futuro con ambizione e con la forza di un nuovo umanesimo produttivo.

"Il Natale è vicino", spiega Di Carlo, "e le famiglie iniziano a immaginare i loro menù festivi, tra proposte creative e piatti simbolo della tradizione. Abbiamo pensato a una serie di suggerimenti capaci di valorizzare ogni portata e incontrare i gusti di tutti i commensali".

L'aperitivo: la freschezza delle bollicine

Ad aprire l'ideale carta dei vini firmata VignaMadre, Ancestrale: 100% Trebbiano prodotto con metodo ancestrale, il più antico tra i metodi di spumantizzazione. "Un processo che preserva la naturalità e l'identità del vino", sottolinea Di Carlo.

In alternativa, perfette per un brindisi di apertura sono le bollicine Villa Roscià Trabocco DOC Metodo Italiano, nella versione Bianco da Pecorino o Rosé da Montepulciano.

Antipasti e primi: l'eleganza dei bianchi

Per gli antipasti, i piatti di pesce e i primi delicati, la scelta ideale è Becco Reale Pecorino, proveniente dal Vigneto Dinamico Energetico: "Un approccio agronomico che utilizza l'energia cromatica dei Chakra per favorire biodiversità, fertilità del suolo e benessere vegetativo. Un bianco che unisce con naturale equilibrio freschezza, sapidità e mineralità", continua il produttore.

Il Cerasuolo: una versatilità iconica



Il pranzo prosegue con un grande classico dell'Abruzzo: Cerasuolo d'Abruzzo Capo Le Vigne, "vino dalla fragranza fine, dalla sapidità equilibrata e dalla piacevole struttura. Perfetto con piatti di mare e di terra, rappresenta una scelta trasversale, capace di mettere d'accordo tutti", illustra.

I rossi: identità, storia e struttura

Tra i rossi, il viaggio continua con NOBU 1830 Montepulciano, simbolo di continuità familiare: la linea dorata in etichetta riproduce il solco dell'aratro, gesto antico che lega la vite alla terra e racconta una storia iniziata nel 1830 e oggi portata avanti dalle nuove generazioni.

Segue Capo Le Vigne Montepulciano, vino pluripremiato e proveniente dallo storico vigneto di famiglia nelle tenute di Crecchio, luogo che custodisce memorie regali, avendo ospitato Re Vittorio Emanuele III prima dell'esilio.

I vini da meditazione e il grande finale

Tra le etichette più iconiche da meditazione, Apoteo rosso (un blend di Montepulciano, Primitivo, Sangiovese) Apoteo Bianco (un blend di Trebbiano, Chardonnay e Malvasia) e il Rosso da Uve Appassite (uve di Montepulciano appassite in vigna), "vini avvolgenti e intensi, perfetti con piatti ricercati e dai sapori autentici, ideali con dessert a base di cioccolato fondente o cioccolato Bianco", dice.

E, per un brindisi che suggella le Feste e un Buon Anno 2026, non può mancare il Metodo Classico 1711: un dosaggio zero che esprime l'essenza più autentica e pura del nostro territorio, elegante, verticale, senza compromessi.

Consulenza personalizzata per i menù

In questa atmosfera di calore e condivisione, Giannicola Di Carlo offre la sua personale disponibilità a guidare chiunque lo desideri nella scelta degli abbinamenti perfetti per il proprio menù e per ogni iniziativa natalizia.

"Perché il vino", ricorda Di Carlo "quando nasce da una visione autentica, non è mai soltanto un prodotto: è un dono della terra, un ponte tra le persone, un brindisi alla vita che si rinnova, ogni anno, insieme a noi".

Giannicola Di Carlo risponderà direttamente alle richieste al numero 329-8609027.



pubbliredazionale