

Dentro alla cantina Vin.co, tra i primi produttori dello Spumante Trabocco Abruzzo Doc

17 Luglio 2023



ORTONA - **Avviata nel 2017** da 10 realtà cooperative della provincia di Chieti - cantina sociale di Ari (Ari), Coltivatori Diretti (Tollo), Eredi Legonziano (Lanciano), San Michele Arcangelo (Vasto), San Nicola (Pollutri), Sannitica (Canosa Sannita), San Zefferino (Caldari, Ortona), Sincarpa (Torrevecchia Teatina), Villamagna (Villamagna), Citra Vini (Ortona) - Vin.co, acronimo di vino cooperativo, è la prima azienda abruzzese specializzata nella produzione di spumanti da uve autoctone e, insieme a Citra, Casal Thaulero ed Eredi Legonziano tra le prime quattro a utilizzare il **neonato marchio collettivo Trabocco**, che identifica e protegge proprio gli spumanti metodo italiano imbottigliati esclusivamente in Abruzzo.

Da quest'anno Vin.co ha anche la sua cantina, inaugurata il 21 giugno scorso. Nel logo c'è una sintesi esatta di quanto questa nuova cantina vuole esprimere: promuovere e mostrare

l'anima "spumeggiante" dell'Abruzzo racchiusa negli spumanti Trabocco. Il marchio collettivo è, infatti, il primo metodo italiano dall'identità tutta abruzzese: realizzato con uve autoctone (Pecorino, Passerina, Cococciola, Montonico, Montepulciano e Trebbiano abruzzese "Sbagarina") vinificate con metodo italiano da filiera produttiva interamente regionale.

"Siamo sicuri che questa sia un'iniziativa di portata storica per l'Abruzzo - afferma **Luciano Di Labio**, presidente Vinco - e rappresenti una nuova stagione, un'importante opportunità per la valorizzazione dei nostri vitigni e il futuro di tutta la viticoltura regionale. Il marchio collettivo Trabocco, lo Spumante d'Abruzzo Doc metodo italiano sarà un elemento di identificazione unico e innovativo per la nostra regione".

"La base ampelografica è ricca di vitigni autoctoni che ben si prestano alla spumantistica", spiega l'enologo **Lino Olivastri**, "il nostro scopo è veicolare un pezzo di territorio attraverso il bicchiere. Abbiamo la fortuna di avere differenti terroir, dal mare alla montagna".

*Attività realizzata con il contributo del Masaf, ai sensi del decreto direttoriale n. 553922 del 28 ottobre 2022
(cfr. par. 3.3 dell'allegato D al d.d. 302355 del 7 luglio 2022)*