



Il Pecorino Iodolanda Anforange affinato in anfora di Poderi Costantini novità al Vinitaly 2025

22 Aprile 2025 

VERONA – Da oltre centocinquant'anni sugli stessi terreni, l'agricoltura e la viticoltura scorrono nel sangue dei Costantini che da generazioni sono indissolubilmente legati alla terra. L'azienda è stata fondata dagli avi di **Giacomo e Domenico Costantini** che oggi la portano avanti, che erano agricoltori nei dintorni dell'attuale cantina, a Città Sant'Angelo (Pescara).

Con vigneti anche a Spoltore, Cappelle sul Tavo e Tortoreto, l'azienda produce circa 200mila bottiglie per 17 referenze, a partire dal celebre Montepulciano declinato in ben cinque interpretazioni. Non mancano le sperimentazioni, come l'affinamento in anfora e quello sott'acqua, grazie anche allo stimolo della quinta generazione che si affaccia con **Giorgio Costantini**.

Al 57esimo Vinitaly l'azienda ha infatti presentato per la prima volta proprio il Pecorino affinato in anfora, della linea Iodolanda dedicata ad una nonna. "Si tratta di un Colline pescaresi Igt", spiega Giorgio Costantini, "una novità, un orange che si contraddistingue dagli altri innanzitutto dal colore".

"Il mosto viene messo insieme alle bucce all'interno delle anfore e una lunga macerazione conferisce il particolare colore. È un prodotto diverso che solo assaggiandolo viene apprezzato, ci sta dando grandi soddisfazioni", aggiunge il produttore. "Per la produzione utilizziamo grappoli selezionati raccolti manualmente".

pubbliredazionale