

## Il rosso Trevvoci di Di Sipio, un vino fresco che evoca la cultura contadina abruzzese

25 Settembre 2024

di Redazione



L'AQUILA – Le note di un organetto a due bassi, la musica popolare tipica della tradizione dell'Abruzzo e del mondo contadino. Uno strumento inseparabile per generazioni di agricoltori per i quali ogni giornata di faticoso lavoro in campagna si concludeva proprio con una strimpellata e un rigenerante convivio.

Così era anche per **Peppino Di Sipio**, che al suo organetto aveva dato il nome di “Trevvoci” e che oggi il nipote **Paolo**, al timone della cantina Di Sipio, che si estende per settanta ettari sulle colline teatine, ha voluto dare al suo vino rosso proprio in memoria del nonno.

Dal colore rosso rubino intenso, con riflessi purpurei, è ottenuto da uve rosse affinate in

acciaio e bottiglia. Sull'etichetta è raffigurata, nero su nero, la quercia di nonno Peppino.

“Durante la seconda guerra mondiale, per paura che glielo rubassero, decise di scavare un tunnel sotto una grande quercia davanti la sua casa per nascondere il suo amato strumento. Era il suo oggetto preferito e questo vino, pensato per riprodurre quello che mio nonno faceva in casa, lo abbiamo voluto dedicare a lui”, ha raccontato Paolo.

**“Così come un tempo veniva consumato fresco, lo abbiamo pensato affinché possa essere degustato anche a basse temperature, per cui suggeriamo di servirlo a circa 12 gradi”.**

Il Trevvoci è ora disponibile anche da Beccafico Drink Store, sulla statale 17 Ovest 36/A, all'Aquila, punto di riferimento in città per la vendita al dettaglio e all'ingrosso di vini, liquori e distillati.

*pubbliredazionale*