

Nobu 1830, il Pecorino di Vignamadre Famiglia Di Carlo, Tre Bicchieri del Gambero Rosso, racconta di passato e futuro

29 Ottobre 2025

di **Marcella Pace**



ORTONA – Sull’etichetta, una linea dorata riproduce il solco dell’aratro sulla terra che consente di visualizzare non solo di un’azione necessaria per preparare un vigneto ad accogliere le sue piante e rendere l’uva rigogliosa, ma rappresenta al tempo stesso un racconto familiare iniziato nel 1830 e che oggi prosegue con le nuove generazioni.



Il Pecorino Nobu 1830 di VignaMadre Famiglia Di Carlo, con sede a Ortona (Chieti) è simbolo di continuità familiare. Ecco perché il riconoscimento dei Tre Bicchieri del Gambero Rosso appena ottenuto da questo Pecorino in purezza, riempie d'orgoglio **Giannicola Di Carlo**, produttore vinicolo, pioniere del biologico, tra le penne del regolamento che dai primi anni

'90, che dopo aver abbandonato il marchio Agriverde ha voluto riportare in auge l'antico marchio di famiglia con un Rebranding rivoluzionario.

Il nome Nobu, in giapponese, significa "prolungare. Un concetto che si intreccia profondamente con la filosofia produttiva e spirituale dei Vignamadre", racconta Giannicola, affiancato in azienda dai figli **Federico** e **Daniele**.

"Nobu 1830 non è quindi solo un vino, ma un segno di continuità, una dichiarazione d'intenti, un ponte ideale tra passato e futuro. Ogni bottiglia racchiude un pezzo di storia agricola, ma anche una visione contemporanea e sostenibile".

I vigneti da cui si prendono le uve usate per Nobu sono circondate da un bosco "vivo e incontaminato", spiega il produttore, "un ecosistema perfetto, in cui terra, acqua, aria e sole dialogano in equilibrio, dando vita a un vino che riflette la purezza del suo ambiente".



Vignamadre ormai da anni segue un approccio quasi spirituale con la natura, dove biodiversità e rigenerazione del suolo sono i punti cardine.

La vendemmia è manuale e la vinificazione avviene in anfora “che non impone, custodisce”,

www.virtuquotidiane.it Nobu 1830, il Pecorino di Vignamadre Famiglia Di Carlo, Tre Bicchieri del Gambero Rosso, racconta di passato e futuro

precisa il produttore, “e in vasche di vetrocemento. Questa scelta tecnica consente di preservare la purezza varietale del Pecorino, permettendogli di evolversi in modo naturale, senza forzature. Abbiamo voluto creare un vino che fosse un atto di ascolto spirituale verso la terra. Il bosco ci ricorda l’effetto della biofilia sull’uomo: ci ricollega alla nostra essenza, ci insegna che il tempo, se rispettato, regala profondità e ispirazione. È un vino che nasce dal silenzio, dall’attesa, dalla volontà di non dominare il processo, ma di accompagnarlo nel rispetto delle sue dinamiche intime. Un vino radicato nella terra, che matura nella terra (le anfore), in una perfetta coerenza tra forma e sostanza”.



Il Pecorino Nobu 1830 si affianca agli altri due vini della collezione, il Rosato Merlot e il Montepulciano d’Abruzzo Riserva, “tre vini che raccontano il territorio con linguaggi diversi, pensati per un pubblico esigente e consapevole, sempre più attento a sostenibilità, autenticità e qualità”, conclude Giannicola.



pubbliredazionale