

Nododivino, i Metodo classico bianco e rosé sono bollicine di precisione

9 Settembre 2024



ORTONA - Uve selezionatissime, zonazione dei terreni e viticoltura di precisione. Sono questi i tre cardini del progetto Nododivino, l'evoluzione di Codicevino, startup del mondo cooperativo, spinoff del colosso Citra, che si avvale della preziosa collaborazione dell'enologo **Riccardo Cotarella** in cantina. Nel progetto è impegnato, inoltre, un gruppo composto da 8 agronomi e 8 enologi coordinati da **Davide Dias**, direttore tecnico.

I tre principi si ritrovano anche nelle bollicine dell'azienda presieduta da **Licio Colantuono** (nella prima foto sotto), due Metodo classico brut a base di vitigni autoctoni, versione bianca e versione rosé. Entrambi gli spumanti saranno in degustazione il 13 settembre prossimo a Palazzo dell'Emiciclo all'Aquila, per la seconda edizione di **Abruzzo in Bolla**, l'evento tutto dedicato agli spumanti organizzato da *Virtù Quotidiane* con il patrocinio del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, che per la sua seconda edizione vedrà un programma ricchissimo, tra banchi d'assaggio con oltre 20 cantine, talk, masterclass, show cooking, cocktail e musica.

Il Bianco è uno spumante dal perlage fine, e sentori di cedro, pesca gialla, ananas e pan brioche, che ha raggiunto un perfetto equilibrio di sapidità e freschezza. Il rosé, colore buccia di cipolla, si presenta all'assaggio morbido e cremoso.

“La scelta di Nododivino” spiega il presidente Licio Colantuono, “è stata determinata dall'efficace gioco di parole che ben sintetizza i numerosi concetti che vogliamo che esprima il nuovo brand aziendale. Da un lato, infatti, il legame che i nostri vini, i nostri produttori, la nostra azienda hanno con la terra d'Abruzzo, una terra che amiamo, cullata tra la Majella ed il mare Adriatico, vocata per l'enologia e a cui dobbiamo tanto; ma anche il richiamo alla tradizione viticola locale della legatura dei tralci, che caratterizza i nostri vigneti da tempo immemore”.

“L'espressione Nododivino, non a caso scritto tutto attaccato”, continua il presidente, “ci riporta anche all'idea di amore e passione, gli stessi che caratterizzano i nostri produttori e che ritroviamo nella qualità dei nostri vini. Sentimenti che sono insiti anche nella Presentosa, il gioiello tradizionale abruzzese che abbiamo scelto per completare l'immagine, personalizzandolo a tema vino e con un riferimento al nodo inteso come legame, proprio per testimoniare l'aderenza del progetto alla tradizione e al territorio”.

LE FOTO





















??



