



Pasetti, dalla vendemmia nel vivo due novità: un Trebbiano giovane e titolo alcolometrico giù di un grado

29 Settembre 2025 

CAPESTRANO – Vendemmia nel vivo nei vigneti di Capestrano (L'Aquila) dove Pasetti, storica azienda abruzzese che prima di altre, una ventina d'anni fa, ha deciso di dislocare la produzione a quote più alte spostandosi da Francavilla al Mare (Chieti) alla fascia pedemontana del Gran Sasso, nei versanti aquilano e pescarese del massiccio.

E che oggi, per andare incontro alle tendenze di mercato pur senza stravolgere i suoi vini, si appresta a lanciare un Trebbiano giovane e ad abbassare il titolo alcolometrico dei suoi vini tra 0,5 e un grado.

“Siamo grossomodo a metà della raccolta perché abbiamo già vendemmiato Pecorino, Trebbiano e Passerina, e adesso abbiamo iniziato quella del Montepulciano con cui produciamo rosato e Cerasuolo che necessitano di una vendemmia anticipata rispetto al Montepulciano in purezza”, racconta **Domenico Pasetti** che porta avanti l'azienda insieme alla moglie **Laura** e ai figli **Francesca Rachele**, **Massimo** e **Davide**.

I vigneti di Capestrano sono concentrati nei pressi di Capodacqua, vicino all'omonimo laghetto, in territorio del Parco nazionale del Gran Sasso e dei monti della Laga, a circa 400 metri sul livello del mare.

“L'annata sta andando molto bene, usciamo da due stagioni difficili, lo scorso anno a causa della siccità e l'anno precedente a causa dell'eccesso di piogge che ha comportato lo sviluppo della peronospora e della botrite dalla quale noi per fortuna ci siamo salvati perché a queste quote, in condizioni montane o pedemontane”, ricorda il viticoltore, “c'è un clima che non si presta al suo sviluppo per cui le uve, tutto sommato, sono arrivate in cantina sane”.

“L'aspetto importante, fondamentale per tutto il processo produttivo, è la qualità dell'uva. Il 90 per cento della qualità dell'uva passa attraverso la sua sanità”, sottolinea Pasetti, “l'obiettivo principale, dopo aver scelto la tipologia di uve e aver deciso e progettato il prodotto che si va a fare, è avere uve sane”.

D'altra parte, secondo il viticoltore “la qualità del vino sarà proporzionata alla qualità dell'uva e se partiamo da queste basi il processo enologico è una conseguenza”.

Dalla vigna in cantina, nel quartier generale di Francavilla, Davide che è l'enologo



dell'azienda annuncia la novità del 2025: un Trebbiano giovane. "Lo abbiamo sempre proposto in versione riserva, invecchiato di due anni - dice -. Abbiamo notato però che c'è una tendenza di mercato che cerca nuovamente questa varietà e nella versione giovane, fresca".

"Il mercato è in cambiamento frenetico e per i produttori non è facile stare dietro alle tendenze come può essere per altri settori", rileva poi Davide Pasetti, "il trend maggiore è la ricerca di vini un po' più leggeri soprattutto dal punto di vista alcolico. Per questo abbiamo deciso di scendere di mezzo punto o anche un punto percentuale di grado per accontentare i consumatori, senza stravolgere il vino".



I vigneti di Pasetti a Capodacqua

pubbliredazionale