



Piandimare, la selezione massale del Montepulciano d'Abruzzo vanto della piccola cantina sociale di Villamagna

18 Aprile 2025 

VERONA – A Villamagna in provincia di Chieti, tra la Maiella e il mare Adriatico, Piandimare è una delle cantine cooperative più piccole d'Abruzzo, proprio dove è custodita anche una delle doc più piccole d'Italia coi suoi circa 85 ettari.

Il re è il Montepulciano d'Abruzzo, che in questo spicchio di terra ha trovato un contesto ideale, ma l'azienda produce anche bianchi, tra cui Pecorino, Passerina e un blend di Chardonnay e Trebbiano, e un prodotto spumantizzato a base Trebbiano.

“Piandimare esiste dal 1986, ha circa 70 soci e 180 ettari lavorati. Nel 2014 ha fatto un investimento molto rilevante con una cantina all'avanguardia. L'idea di alcuni soci, all'inizio, di staccarsi da cooperative più grandi, era quella di produrre un grande vino, da Montepulciano d'Abruzzo, su cui è stata eseguita anche una selezione clonale che si chiama proprio Montepulciano selezione Piandimare insieme ai Vivai cooperativi Rauscedo”, dice **Luca D'Andrea**, responsabile commerciale dell'azienda.

La **selezione massale** ha permesso di isolare questa varietà e metterla a dimora in quello che è considerato il suo contesto d'elezione, nella Val di Foro.



“Facciamo parte di Generazioni del Villamagna Doc, associazione volontaria di produttori finalizzata a promuovere proprio il prodotto a denominazione”, prosegue D'Andrea. “Il nostro Montepulciano d'Abruzzo Villamagna doc è un vino dal grande spessore, dalla grande eleganza, che affina 12 mesi in botti piccole”.

La Doc Villamagna, riconosciuta con Decreto del 20/04/2011, tratta di un vino rosso ottenuto dal vitigno Montepulciano almeno per il 95%, con una resa massima di 12 t/ha, proposto in due tipologie: Base e Riserva.

La tipologia Base deve avere un affinamento minimo di dieci mesi a partire dal 1° novembre dell'anno della raccolta e un grado alcolico minimo del 13%. La tipologia Riserva deve avere invece una maturazione minima di 24 mesi e una percentuale alcolica minima del 13,5%. I vini Doc Villamagna possono indicare in etichetta il nome della “Vigna”, seguita dal relativo toponimo.



L'area interessata, di 85 ettari, comprende interamente il comune di Villamagna e parte dei comuni di Bucchianico e Vacri, in particolare la collina denominata "La Torretta", in provincia di Chieti, in Abruzzo. Si tratta di terreni selezionati e vocati alla coltura della vite e dell'olivo, con esposizione a sud-est o sudovest e ad altitudini comprese fra 30 e 180 metri. Sono esclusi quelli esposti a nord e quelli lungo gli alvei dei corsi d'acqua Foro e Serepenne. L'orografia del territorio è caratterizzata da ampie colline assolate e ben esposte a Sud.

Il tratto distintivo della zona è dato dalla combinazione di due tipi di terreni: sabbiosi-argillosi e calcareo-marnosi. I primi, che hanno spessore variabile a seconda della pendenza e dell'esposizione, apportano al vino sensazioni olfattive complesse, morbidezza e longevità; ai secondi si deve l'intensità del colore.

È un terroir che trae benefici dalle brezze marine del mare Adriatico, distante una decina di chilometri, e dall'influenza del massiccio della Maiella, che si trova circa alla stessa distanza. Effetti positivi sono portati anche dalla buona ventilazione quotidiana, in direzione est-ovest e dalla notevole escursione termica, sia tra le stagioni sia tra giorno e notte: fattori che creano condizioni ottimali per amplificare l'intensità olfattiva e accumulare le sostanze aromatiche, che sono alla base di uve per la produzione di vini di alta qualità e tipicità, caratterizzati da tannini ammorbiditi e da grande struttura.

pubbliredazionale