

SAN LORENZO VINI, LE BOLLICINE IN TAVOLA TUTTI I GIORNI

16 Dicembre 2019



PESCARA – Il rubinetto si apre e le bollicine scivolano, brillanti, direttamente in bottiglia che, chiusa da un tappo vite, è pronta per la tavola di tutti i giorni.

Lo spumante alla mescita è l'ultima novità enologica che arriva da San Lorenzo Vini, la più grande azienda vinicola del teramano con 150 ettari di superficie vitata a Castilenti (Teramo) e un nuovo appezzamento appena acquistato a 330 metri di altezza sul livello del mare.

Il progetto pilota comincia da due degli otto punti vendita dell'azienda guidata dai fratelli **Gianluca** e **Fabrizio Galasso**, la madre **Giuseppina Barbone** e lo zio **Gianfranco Barbone**. A Pescara e Tortoreto (Teramo), San Lorenzo Vini propone una bollicina da tutti i giorni.

“Abbiamo deciso di dare l'opportunità ai nostri clienti di prendere un vino spumante alla

mescita, – racconta a *Virtù Quotidiane*, Gianluca Galasso – un vino quotidiano di qualità. Vinificato attraverso una rifermentazione e non addizionato di Co2. Questo gli conferisce una durata più lunga. La pressione più bassa lo rende un vino che si abbina meglio con il cibo, non aggressivo in bocca, dalla effervescenza più pacata”.

La neonata bollicina è un blend di un vitigno autoctono, il trebbiano, che consegna “maggiore freschezza e un vitigno internazionale, lo chardonnay, con la sua intensità aromatica. Il progetto al momento è partito (con due eventi degustazione) dai punti vendita di Pescara e Tortoreto, due luoghi rappresentativi che coprono delle aree vaste, ma dopo le feste di Natale, lo inseriremo negli altri negozi”.



San Lorenzo Vini è presente anche a Montesilvano, Penne (Pescara), San Nicolò a Tordino, Roseto degli Abruzzi e Castilenti (Teramo), e Roma in zona Ponte Milvio. Negozi dedicati alla vendita di vini in bottiglia e quotidiani, ma anche a prodotti “che fanno da corollario – spiega

Galasso – . Abbiamo presidi slow food, come le lenticchie di Santo Stefano di Sessanio e il fagiolo tondino del Tavo. Un miele prodotto da un apicoltore, che inserisce le arnie nella nostra tenuta, in tre versioni, Millefiori, di Sulla e di Melata, poi una gamma di gelatine di vino e la genziana del produttore teramano Scuppoz. Sotto le feste ampliamo con panettoni artigianali, per confezioni regalo ricche di prodotti”.

Il nuovo spumante si affianca alla produzione degli affermati vini di gamma, prodotti da vitigni autoctoni in purezza e talvolta in blend con gli internazionali cabernet, sauvignon blanc, chardonnay. “Cerchiamo sempre di puntare molto sugli autoctoni, inserendo delle micro vinificazioni per valutare come si ambientano anche altri vitigni. Ogni volta, se il risultato è interessante, avviamo nuovi progetti”.

Novità anche nel campo degli affinamenti dei vini San Lorenzo, presenti oltre che in Italia ed Europa, in Usa, Cina, Giappone e Russia.

“Nel corso degli anni abbiamo cambiato gli affinamenti delle varie Docg: Antares e le riserve Escol e Oinos. Su queste ultime due, in principio prevedevamo affinamento in barrique e tonneau, per poi arrivare a eliminare l'utilizzo della barrique, lasciando solo il tonneau e allungando il tempo di affinamento fino anche a 4 anni. Da poco abbiamo acquisito contenitori da 30 ettolitri e stiamo pianificando un nuovo progetto, proprio sulle Docg”.

Dunque, un ritorno alle botti grandi, già usate nel passato di questa storica azienda che da sempre si avvale anche di 30 cisterne in cemento da 300 ettolitri l'una, per una capienza totale di 9.000 ettolitri, “costruite a stampo, trasferite in Abruzzo dal Veneto. Cisterne vetrificate all'interno su una superficie perfettamente liscia. Un contenitore eccezionale sia per i bianchi che per i rossi”.

LE FOTO











