



Vigna di More: Il Santagiusta e Diversamente Giovane, gli spumanti eroici di Adriana Tronca

9 Settembre 2024 

TIONE DEGLI ABRUZZI – Per un’aquilana di origine, che ha vissuto praticamente una vita in Franciacorta, dove ha assimilato la cultura dello spumante italiano per antonomasia, per poi tornare nel suo Abruzzo appositamente per piantare il Pinot Nero, produrre uno spumante tutto suo era quasi un dovere, oltre che un sogno grandissimo.

Le bollicine, rigorosamente metodo classico, per **Adriana Tronca**, fondatrice nel 2005 di Vigna di More, cantina di Goriano Valli, frazione di Tione degli Abruzzi (L’Aquila), vero e proprio esempio di viticoltura eroica, a 700 metri di altezza sul livello del mare, nella versione bianca sono 70 per cento Pinot Nero e 30 Chardonnay.

La prima produzione di Il Santagiusta risale al 2014. Quattro anni più tardi, Adriana ha tirato fuori la versione rosé, 100 per cento Pinot Nero. “La prima volta è uscito più un doré, che un rosé”, confessa la vignaiola, “un colore dato dalla rottura della buccia. Un errore insomma, che però in tanti apprezzano, mentre poi la vendemmia successiva è uscito un vero rosé”.

A Goriano Valli, Tronca ha portato i vitigni spesso considerati nordici che nella zona dell’aquilano, nel cuore del parco naturale Sirente-Velino, danno risultati sorprendenti, creando un piccolo Trentino del vino.

La gamma degli spumanti di Vigna di More si è arricchita ultimamente del Diversamente giovane, “un blend di tutti i bianchi”, rivela Tronca “cioè 80 per cento di Kerner, e poi Chardonnay, Cococciola e Petit Manseng. L’ho chiamato così perché ha 4 anni sui lieviti. Dovevano essere due, ma poi passa oggi, passa domani, abbiamo raddoppiato. È uno spumante giovane, frizzante, come mia figlia **Martina** (nella foto di copertina e nella prima foto sotto, ndr), per la quale questo vino è pensato”.

Tutte le bollicine di Adriana saranno in degustazione il 13 settembre prossimo all’Aquila ad **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.

LE FOTO

