

## Vini rossi da frigo, meno tannici e più beverini, così Colle Moro risponde al mercato

20 Ottobre 2025



FRISA - Vini rossi più beverini, dal colore rosso rubino vivace, più morbidi e dai tannini meno predominanti rispetto ai rossi più tradizionali.

È questo uno degli ultimi progetti enologici messo a punto quest'anno da Colle Moro, la cooperativa vinicola nata a Frisa (Chieti) nel 1961, per assecondare quella vocazione enologica naturale che il territorio ha sempre avuto, con le famiglie della zona avvezze a coltivare uva e produrre vino per uso casalingo.





La novità dei vini rossi da servire freschi, con temperature da frigo, l'ha annunciata l'enologo della cooperativa, **Vincenzo Marchioli**, proprio nelle fasi conclusive della vendemmia 2025.

“Stiamo iniziando un progetto di produzione per vinificare le uve a bacca rossa, come se fossero bianche”, spiega a *Virtù Quotidiane*. “Dopo una breve macerazione, abbiamo pulito il mosto e lo abbiamo vinificato a temperatura controllata e coi lieviti selezionati”.

E se da Colle Moro i vini rossi da proporre al mercato italiano ammiccano ai bianchi, per l'estero si lavora sui “rossi più identitari”, ma questo sarà l'anno dei bianchi, poiché “abbiamo avuto un'annata favorevole per lo sviluppo dell'acido malico sulle bacche e quindi ne derivano prodotti freschi e fruttati”.

Fortemente radicata nel territorio, la cooperativa Colle Moro, coi suoi 500 soci e 1100 ettari vitati, si dedica alla produzione di bianchi da vitigni autoctoni, Trebbiano, Pecorino, Passerina e Cocciola, e poi rossi e cerasuolo dal re Montepulciano d'Abruzzo.





*Fabrizio Manzone*

Il sistema di allevamento è per lo più la pergola, simbolo enologico abruzzese, “che ci permette di proteggere l’uva dalle elevate radiazioni luminose”, spiega **Fabrizio Manzone**, giovanissimo agronomo di 25 anni.

“Questo ci permette di avere un prodotto integro, ideale per le vinificazioni. La vendemmia di quest’anno è stata molto soddisfacente, sia per l’aspetto qualitativo che quantitativo. Abbiamo avuto un rapporto ideale tra i due fattori, perché ci sono state delle condizioni favorevoli per lo sviluppo della vite stessa. Ci sono stati eventi piovosi, coincisi con il momento di massima necessità della vite. Dopo due annate difficoltose, lo scorso anno per la siccità e due anni fa per la peronospora, abbiamo avuto un’annata che ci permette di risollevarci anche il tessuto sociale”.













*pubbliredazionale*