

Vini varietali delle colline teramane, così una famiglia pescarese scommette a fronte delle “calamità” del settore

1 Aprile 2025



CONTROGUERRA – Ruvido ma godibile, territoriale e immediato come il buon vino abruzzese sa essere. Nel Montepulciano d’Abruzzo Riserva che traina la nuova selezione di vini Don Armando della Cantina Lidia & Amato di Controguerra (Teramo), il nuovo gruppo imprenditoriale – la famiglia Di Florio originaria di Tocco da Casauria (Pescara) – che ha rilevato la storica azienda di Contrada San Biagio direttamente dalle mani della sua eroica rifondatrice, **Lidia Tavoletti**, nel dopoguerra imprenditrice pioniera del vino delle pregiate Colline Teramane, ha voluto celebrare il carattere verace del capofamiglia, **Armando Di Florio**.

Una sfida e un atto di coraggio. “La nostra ambizione è creare un prodotto che sia orgoglio del territorio” dice **Nico Di Florio**, uno dei tre figli di Armando. “Il vino sopravviverà alle calamità che il settore sta attraversando se noi vignaioli (dell’associazione Vignaioli in Abruzzo, *ndr*) ci impegneremo a raccontarlo nel mondo”.

“L’idea di poter fare impresa in un posto così unico come questo, ci entusiasma” aggiunge il giovane avvocato pescarese. “Un posto bello e vocato, ma non altrettanto avanzato nel turismo e nell’ospitalità. Il nostro socio **Johnny Kyriazis** (greco-canadese di origine, esperto in biotecnologie e apparati medicali, export manager dell’azienda Lidia & Amato, *ndr*) è pronto a comunicare la storia e i vini di Controguerra oltre i confini naturali delle Colline Teramane”.



Centomila bottiglie e non oltre, frutto di 16 ettari vitati a filare (più 4 ettari di oliveti aziendali) nel cuore delle spettacolari colline esposte all’azione delle brezze adriatiche e delle correnti fredde dei monti Gemelli. I due tetti della cantina costruita a 5 metri di profondità per

sfruttare la freschezza del terreno, spiega la brand manager **Sara Lattanzi**, riprendono il profilo di quelle armoniose montagne alle spalle, pur nascondendole allo sguardo “per un impatto ambientale irrisorio”.

“Così nel campo, cerchiamo di mantenere quel che il vigneto ci dà, uve sane figlie di vigne anziane. Buccespesse che consentono lunghe macerazioni. Lavoriamo in cantina lo stretto necessario per esaltare il prodotto nella sua purezza ed espressione” racconta l’enologo aziendale **Giorgio Ficerai**. Appassimento in vigna piuttosto che alto residuo zuccherino il concetto guida dell’azienda, aggiunge.

“Siamo in una zona vocata a ottimi vini rossi ma anche Trebbiano e Cerasuolo vantano efficace espressività. Si tratta di vini varietali, tipici, riconoscibili per intensità e sapidità che chiamano il prossimo sorso” ha sottolineato **Luca Panunzio**, consigliere dell’Associazione Italiana Sommelier e della Guida *Vitae Ais* che ha condotto la degustazione tecnica della selezione Don Armando nel moderno shop aziendale.

“È invalsa l’abitudine di bere vini top di gamma ma questo è un rosso empatico, preferibile nella sua immediatezza” ha rimarcato lo specialista di fronte al MdA Colline Teramane Docg 2020, “un rosso espressivo che dà soddisfazione e apre alla Riserva (il Colline Teramane Docg 2018) di un rosso carminio intenso e luminoso, tannino vellutato, un’eccellenza da 96/100”.

