



Vino, Cascina del Colle inaugura il nuovo sito produttivo nella vecchia cantina rinnovata

29 Maggio 2023 

VILLAMAGNA – Cascina del Colle si amplia tornando alle origini: è stato inaugurato sabato a Villamagna (Chieti) il nuovo sito produttivo dell'azienda nata nel 1966 con **Francesco Gabriele D'Onofrio**. In quell'anno lo scavo delle fondamenta della primissima cantina riportò alla luce un'antichissima zanna ancora intatta, a cui è stato dedicato un vino possente e maestoso, chiamato Mammut come l'animale a cui appartenne.

Gli interventi che hanno modificato radicalmente il volto della vecchia cantina, aumentandone notevolmente la superficie produttiva, sono iniziati nel 2021. Nella struttura che fino ad oggi ha ospitato il sito di produzione, stoccaggio e vendita resteranno gli uffici amministrativi e commerciali e lo shop.

“Tornare alle origini è tanto un dovere quanto una necessità”, affermano **Alessio e Gianluca D'Onofrio**, amministratore ed enologo che oggi portano avanti Cascina del Colle con la supervisione dei genitori, **Tiziana e Nazario**. “Per ricordarci del percorso che fin qui abbiamo costruito e per dare valore alle tracce lasciate da chi ha vissuto, prima di noi, questo meraviglioso territorio in cui abbiamo il privilegio di vivere e lavorare”.

“L'attività della nostra famiglia, dopo tre generazioni, ruota ancora oggi attorno alla produzione e vendita del vino. La crescita della nostra azienda è stata basata principalmente sulla specializzazione e sulla formazione”.

Il nuovo sito produttivo sorge sulla preesistente cantina in Pian di Mare di proprietà delle famiglie D'Onofrio e Maccarone. Cascina del Colle, nel dicembre 2020, ha rilevato la struttura che è stata sottoposta a ristrutturazione e sarà dedicata principalmente alla produzione. Su una superficie lorda di 1.500 metri quadrati si svolgerà l'intera filiera produttiva: dal conferimento, trasformazione, produzione all'imbottigliamento dei vini a marchio Cascina del Colle e Nazario Winery 1971. La capacità totale delle vasche di cemento è di circa 10.000 hl, mentre le cisterne in acciaio superano i 3.000 hl. La linea di imbottigliamento occupa una superficie totale di 270 metri quadrati.

La giornata inaugurale è stata accompagnata dalla degustazione di annate storiche del Montepulciano Mammut, un omaggio al ritrovamento archeologico della zanna e al clamore che in quel tempo suscitò la notizia. Questo Montepulciano d'Abruzzo appartiene alla linea 'Numerate a mano', che sottolinea la cura con cui tale prodotto viene realizzato, controllato e



certificato.

L'idea di Nazario era di dare vita ad un Montepulciano d'Abruzzo della tradizione, nel rispetto dell'identità del vitigno, austero e vigoroso.

L'azienda coltiva 22 ettari di vigneti di proprietà, distribuiti principalmente nel comune di Villamagna, con piccole porzioni che rientrano anche nei limitrofi comuni di Bucchianico, Ripa Teatina e Vacri. In azienda lavorano stabilmente 15 persone, cui si aggiungono gli stagionali per le operazioni in vigna. Produce annualmente 450.000 bottiglie distribuite in Italia e all'estero. I mercati esteri principali sono Stati Uniti, Francia, Regno Unito, Danimarca, Olanda, Belgio, Germania, Svizzera, Cina, Giappone, Australia, Albania, Taiwan, Ruanda, Bielorussia. Nel 2022, per la prima volta, l'azienda ha coperto con la vendita tutti i continenti.

Cascina del Colle è una delle sette aziende che hanno rivendicato la denominazione Villamagna Doc e ha aderito all'associazione Generazioni di Villamagna Doc che si è data dei limiti ancor più restrittivi nella sua produzione.

Uno dei primi progetti portati avanti dall'azienda è stato quello del vino senza solfiti aggiunti, nato dalla tesi di laurea in Enologia e Viticoltura di Gianluca D'Onofrio, che ha sperimentato la vinificazione sui primi 25 ettoltri di uve Trebbiano nel 2016, riproposto l'anno successivo anche con uve rosse Montepulciano. Ad esso si sono aggiunti, negli anni, il reimpianto di uve Syrah, che ha consentito di fondere la tradizione ai più importanti vitigni internazionali, e la vinificazione delle uve Falanghina, con successiva rifermentazione in autoclave per avere un Vino Spumante Brut.

LE FOTO

