

Vino, la cantina D'Alesio di Città Sant'Angelo presenta nuove 4 pregiate etichette

25 Settembre 2023

di Redazione



CITTÀ SANT'ANGELO - Quattro nuove pregiate etichette pronte per essere messe in commercio sono state presentate oggi dall'azienda agricola D'Alesio di Città Sant'Angelo (Pescara), nata un secolo fa con **Mario**, professore di Agraria che si è prodigato nel divulgare la cultura agricola ed enoica, impiantando vigne dall'alberello al filare, dalla vignetta bassa al tendone, e oggi portata avanti dai figli e dai nipoti.

Sono proprio questi ultimi, terza generazione dell'azienda, a imprimere una ventata di

freschezza e a non scoraggiarsi neppure davanti ad annate funeste come quella in corso che consegna alla cantina una produzione più che dimezzata. Da sempre biologica, l'azienda D'Alesio pratica il sovescio e altre tecniche agronomiche profondamente rispettose della natura e dell'ambiente, a partire dall'utilizzo di concime ovino scrupolosamente fatto invecchiare proveniente da un allevamento adiacente. Il lavoro in cantina completa l'opera, a partire dalla scelta di commercializzare il vino solo una volta che viene considerato pronto, quindi non sempre quello della vendemmia precedente.

Oltre 80 tra ristoratori, enotecari e giornalisti specializzati sono stati accolti oggi nella cantina per una giornata all'insegna delle novità.

Tra nuovi progetti che stanno nascendo o che stanno prendendo forma, sono stati presentati e degustati il Pecorino Superiore Abruzzo Doc D'Alesio 2019, il Montepulciano d'Abruzzo Doc Riserva D'Alesio 2017, il Passito Igt Colline Pescaresi 2017 Donna Delia e il Trebbiano d'Abruzzo Doc Riserva Tenuta del Professore 2016 che ha conquistato I 5 grappoli Bibenda 2024 – I migliori vini d'Italia.

“Tutti sappiamo quanto sia difficile questa annata, messa ulteriormente a dura prova dalla peronospora: ma non ci demoralizziamo perché la nostra storia ci porta oggi a condividere importanti risultati”, afferma **Lanfranco D'Alesio**, titolare e responsabile della cantina. “Aver accolto in cantina operatori del settore enogastronomico è per noi un motivo d'orgoglio, era da prima della pandemia che non organizzavamo un evento dedicato a loro in cantina e l'importante risposta ricevuta con la grande partecipazione gratifica tutto il nostro lavoro. Aver stappato insieme 4 grandi vini significa condividere un momento che racchiude il senso di un paziente lavoro, fatto di attese e lungimiranza”.

Menzione speciale della giornata è andata al Trebbiano Riserva Tenuta del Professore 2016, “perché – rileva Lanfranco D'Alesio – mio padre avrebbe ritrovato in questa etichetta i profumi e il sapore del suo lavoro”.

Il filo conduttore dei progetti presentati è rappresentato dal valore della massima vicinanza alle radici e al territorio.

Dopo la presentazione l'incontro è proseguito con il pranzo in cantina a cura della famiglia D'Alesio e preparato nella grande cucina professionale a disposizione della struttura adibita agli eventi. Presente tutto lo staff dell'azienda agricola D'Alesio: oltre agli altri due soci **Mario** e **Giovanni D'Alesio**, anche **Serena**, figlia di Lanfranco e chef.

LE FOTO







