

Vita Piena di Contesa, da un'ottima annata per il Montepulciano uno spumante metodo classico "d'autore"

4 Settembre 2024



COLLECORVINO - Avvolgente, versatile, robusto. Pieno, come racconta anche il nome scelto. Vita Piena è lo spumante metodo classico di Contesa, l'azienda vitivinicola di Collecovino (Pescara) fondata nel 2002 da **Rocco Pasetti**, dalla scissione della vecchia azienda paterna, e oggi portata avanti insieme ai figli **Franco** e **Pierpaolo**.

Con l'idea di produrre un Metodo classico già da tempo, l'anno ideale arriva nel 2020. La produzione super abbondante di Montepulciano diventa lo sprone per iniziare il percorso nella spumantizzazione con Metodo classico per la famiglia Contesa.

Queste bollicine sono il terzo prodotto della linea Vini d'Autore che Contesa ha avviato nel 2016, intrecciandosi alle opere di **John Fante**. Dopo Chiedi alla Polvere, un Montepulciano Riserva evoluzione dello storico Amir, e il Pecorino Aspetta Primavera, Vita Piena è il terzo tassello, uno spumante dedicato all'unico romanzo di successo in vita di John Fante che racconta delle gioie e delle sofferenze dell'autore e della sua compagna per l'arrivo di un figlio.

Le uve scelte sono quelle di Montepulciano, "il vitigno a cui dobbiamo molto o quasi tutto, per declinarlo in ogni sua forma: dalla versione più sincera e quotidiana, a quelle più evolute dell'acciaio e del legno, fino all'eleganza della rifermentazione in bottiglia", spiega Franco Pasetti.

"Il 2020 ci ha portato una quantità di uve importante, per certi versi anche troppe, e così abbiamo scelto di fare un diradamento ritardato, usando quello che avevamo tirato giù e abbiamo iniziato la produzione di Vita Piena. Poche bottiglie, lavorate artigianalmente, con il remuage rigorosamente a mano".

Il Metodo classico di Contesa, anno 2021, sarà in degustazione ad **Abruzzo in Bolla**, l'evento dedicato alle bollicine abruzzesi, organizzato da *Virtù Quotidiane*, con il patrocinio del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, che torna il 13 settembre prossimo all'Aquila a Palazzo dell'Emiciclo, per una seconda edizione ricca di talk, masterclass, show cooking e degustazioni.

"È uno spumante che riposa 24 mesi sui lieviti", prosegue Pasetti. "Porteremo all'assaggio anche la nostra bollicina charmat bianca, la Passerina spumante. La produzione è iniziata da diversi anni, ma dal 2019 seguiamo tutto il percorso in cantina, avendo fatto un investimento per un'autoclave. È una spumantizzazione breve".





