

CODICE CITRA, MEDAGLIA D'ORO PER PECORINO IGP AL CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES

15 Maggio 2019

di **Redazione**



ORTONA – Il Niro Pecorino Terre di Chieti Igp 2018 di Codice Citra, la principale realtà vitivinicola d’Abruzzo, conquista la Medaglia d’Oro al Concours Mondial de Bruxelles 2019, uno dei più importanti concorsi enologici a livello internazionale. Importanti riconoscimenti anche per il Laus Vitae Montepulciano d’Abruzzo Doc Riserva 2012 e il Palio Pecorino Terre di Chieti Igp 2018 che si sono aggiudicati la Medaglia d’Argento.

Niro Pecorino Terre di Chieti Igp 2018 è prodotto con uve pecorino provenienti dalla media collina in provincia di Chieti e ha un affinamento in acciaio inox. Un vino bianco dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il bouquet è floreale, con note di acacia e sentori balsamici di salvia. Profumi di frutta tropicale, ananas, lo rendono piacevolmente gradevole

ed accattivante. Il sapore è fresco, di buona struttura e lunga persistenza con note minerali. L'abbinamento ideale è con tutta la cucina marinara: crostacei, crudi di pesce; si accompagna ottimamente anche ad antipasti, primi e secondi piatti delicati, alle carni bianche. Il pecorino è il vitigno autoctono che sta riscuotendo il maggior successo sia a livello nazionale che internazionale, soprattutto in Inghilterra.

Per il Laus Montepulciano d'Abruzzo Doc Riserva 2012, la Medaglia d'Argento è una conferma dopo il riconoscimento ricevuto un mese fa anche dal 5 Star Wines The Book di Vinitaly dove l'annata 2014 ha ottenuto un punteggio 90/100.

È un Montepulciano d'Abruzzo complesso ed elegante, piacevolmente tannico ed equilibrato. All'olfatto ha marcati sentori di frutta rossa, confettura di mora e marasca, e floreali di viola. Il lungo affinamento determina apprezzabili nuances di vaniglia, cacao, nocciola, cuoio, liquirizia e pepe nero. Al gusto è pieno e corposo.

Si abbina perfettamente con primi piatti importanti, chitarrina al castrato, timballo all'abruzzese, pappardelle al cinghiale, porchetta, filetto al pepe verde, agnello scottadito, funghi porcini ripieni, polenta e salsiccia. Formaggi a stagionatura lunga. Medaglia d'Argento anche per il Palio Pecorino Terre di Chieti Igp 2018 arricchito da una "nuova veste", presentata in anteprima il mese scorso al Vinitaly, che si ispira alla tradizione de "La Tenzone" dei Quartieri, la sfida di giochi medievali che si rinnova ogni anno tra i quattro quartieri storici della città di Lanciano.

"I premi del Concours Mondial de Bruxelles - dice in una nota **Davide Dias**, enologo di Codice Citra - non fanno altro che confermare il percorso di qualità intrapreso insieme ai tecnici delle cantine associate. Infatti, grazie al monitoraggio completo di tutte le fasi della filiera, dalla vigna alla bottiglia, riusciamo a realizzare vini, protagonisti a livello internazionale, che esprimono al meglio le caratteristiche di ogni territorio".

La 26esima edizione del Concorso Mondiale di Bruxelles si è svolta la scorsa settimana ad Aigle, in Svizzera. L'Italia ha ottenuto 383 medaglie (26,4% dei vini premiati) classificandosi al terzo con posto, dopo Spagna e Francia. Quest'anno i vini del Concours Mondial, 9150 campioni, sono giunti da ben 46 le nazioni diverse, sono stati giudicati da 340 i giudici internazionali suddivisi in 63 giurie. L'Italia ha inviato 1.451 vini, le regioni italiane che hanno ottenuto più medaglie sono state la Puglia (70), Veneto (66), Sicilia (60), Toscana (50), Abruzzo (33), Sardegna (22).

Codice Citra, fondata nel 1973, raggruppa nove cantine della provincia di Chieti, è la principale realtà produttiva vitivinicola d'Abruzzo che unisce tecnologia, controllo e

competenze di una grande azienda alla qualità e alle peculiarità del lavoro tradizionale di 3.000 famiglie di soci vignaioli che coltivano 6000 ettari.