TRE BICCHIERI GAMBERO ROSSO: ECCO GLI 11 ABRUZZESI, EXPLOIT CERASUOLO

27 Settembre 2017

di Redazione



L'AQUILA – Sono undici i vini abruzzesi che conquistano i Tre bicchieri nella prestigiosa guida *Vini d'Italia* del Gambero Rosso.

Ce n'è davvero per ogni sensibilità stilistica – si legge nella presentazione – vini appenninici e mediterranei, tradizionali e moderni, lavorati con protocolli classici o rimodulazioni di tecniche ancestrali (fermentazioni spontanee, macerazioni sulle bucce anche per le uve bianche, maturazioni in cemento e terracotta), e tutto quanto sta in mezzo.

Complessità interpretativa che fa il paio con quella aziendale: al vertice della piramide incontriamo cantine storiche ed emergenti, piccole imprese artigiane e marchi da milioni di bottiglie.

Senza dimenticare il ruolo, sociale ancor prima che commerciale, delle numerose cooperative

abruzzesi da tempo sulla cresta dell'onda per livello medio delle gamme e vette d'eccellenza.

Nella lista dei premiati sono equamente rappresentate tutte le zone produttive della regione, complice una sequenza di vendemmie favorevoli per le principali tipologie.

Il vero exploit di questa edizione è senza dubbio quello dei Cerasuolo, forse mai così convincenti su larga scala.

I PREMIATI

Cerasuolo d'Abruzzo Fonte Cupa '16 – Camillo Montori
Cerasuolo d'Abruzzo Myosotis '16 – Ciccio Zaccagnini
Cerasuolo d'Abruzzo Piè delle Vigne '15 – Luigi Cataldi Madonna
Montepulciano d'Abruzzo Amorino '13 – Castorani
Montepulciano d'Abruzzo Mo Ris. '13 Cantina Tollo
Montepulciano d'Abruzzo Ursonia '13 – Il Feuduccio di Santa Maria D'Orni
Pecorino '16 – Tiberio
Pecorino Casadonna '15 – Feudo Antico
Trebbiano d'Abruzzo '13 – Valentini
Trebbiano d'Abruzzo Sup. Notàri '15 – Fattoria Nicodemi
Trebbiano d'Abruzzo V. del Convento di Capestrano '15 – Valle Reale