

COLLEFRISIO AL VINITALY CON “MAGNOLIA”, LA LINEA ULTIMA ARRIVATA

4 Aprile 2022



FRISA – Una delle più antiche cantine abruzzesi biologiche. Cinquanta ettari sviluppati nella provincia di Chieti. Un’idea nata da una storica amicizia e da esperienze professionali condivise. Sono questi gli elementi che caratterizzano Collefrisio, azienda vinicola creata da **Antonio Patricelli** e **Amedeo De Luca**.

Vignaioli di terza generazione, dal 2004 hanno messo in piedi un progetto che conta su 50 ettari di vigneti, sviluppati su tre tenute. C’è la Vigna Madre dove, in località Piane di Maggio a Frisa, sorge la cantina costruita nel 2005. Una struttura di oltre 2000 metri quadrati a basso impatto paesaggistico, totalmente integrata nel paesaggio grazie alle ampie vetrate e servita

da un impianto fotovoltaico a energia rinnovabile. Poi c'è la tenuta Morrecine a Ortona, vicina al mare e la tenuta di Giuliano Teatino ai piedi della Majella.

“Abbiamo sempre lavorato nel mondo del vino – racconta Patricelli a *Virtù Quotidiane* – io nell'ambito commerciale e Amedeo come enologo. Circa 16 anni fa abbiamo deciso di iniziare a raccontare il vino secondo la nostra visione”.

Oggi Collefrisio produce un milione di bottiglie all'anno commercializzate in tutti i continenti, dall'Europa, agli Usa, dal Canada al Sudafrica, dall'Australia, al Vietnam, alla Cina, a Taiwan, all'India.

La produzione abbraccia tutti i vitigni autoctoni abruzzesi, ma anche pinot noir, spumantizzato con metodo classico, pinot grigio, sangiovese, merlot, falanghina, sauvignon blanc e chardonnay.

“Siamo un'azienda dinamica e moderna. Diamo molta importanza al prodotto – continua Antonio – in tutte le sue fasi. Siamo tra le prime cantine biologiche abruzzesi e prestiamo una particolare attenzione alla linearità e alla modernità del packaging”.

Ora Collefrisio si sta preparando per la prossima edizione del Vinitaly, in programma dal 10 al 13 aprile a Verona e che *Virtù Quotidiane* come sempre seguirà in diretta con interviste e approfondimenti sul posto.

L'azienda, nel padiglione 12 D-14, sarà presente con un ampio stand autonomo, dove incontrerà vecchi e nuovi clienti e dove presenterà il prodotto ultimo arrivato, la linea Magnolia, con le due referenze in versione bianco e Cerasuolo d'Abruzzo. “È un esperimento fatto durante la pandemia – spiega Patricelli -. Il Magnolia bianco è fatto con 4 uvaggi, a base di sauvignon, falanghina, trebbiano e traminer. Poi c'è il Cerasuolo d'Abruzzo, una vera novità dal momento che nella gamma di Collefrisio c'erano solo rosati. Oltre a far assaggiare i nuovi vini, vogliamo presentare un nuovo progetto. Un prototipo di bottiglie con vetro stilizzato che ci andranno a rappresentare. Ci aspettiamo un Vinitaly in grande spolvero, ai livelli delle edizioni pre Covid, dove ritrovare mercati che ci vedono ormai stabili, ma anche dove stringere nuovi rapporti su zone del mondo in cui ci stiamo focalizzando, come il continente africano”.



pubbliredazionale