



IL VINITALY DI CONTESA TRA VERTICALI STORICHE DI PECORINO E IL SIMBOLO TERRE DEI VESTINI

27 Marzo 2023 

COLLECORVINO – Il Pecorino classico e poi Chiedi alla Polvere, il Montepulciano d'Abruzzo Riserva vino simbolo della cantina che incarna e rappresenta la territorialità di Terre dei Vestini, che ambisce a diventare la quarta Docg d'Abruzzo. Sono questi i due cavalli di battaglia su cui ha scelto di puntare l'azienda vinicola Contesa al prossimo Vinitaly, in programma a Verona dal 2 al 5 aprile e che **come sempre *Virtù Quotidiane* seguirà con speciali dedicati.**

La cantina con sede a Collecervino (Pescara) torna anche quest'anno al salone internazionale del vino e lo farà nel padiglione Abruzzo, nello stand F2, come sempre condiviso con Bosco Nestore, altra realtà storica dell'area vestina.

“Una delle novità per noi importante – anticipa il produttore **Franco Pasetti** – è che per il primo anno ci presentiamo come raggruppamento Terre dei Vestini. Continueremo ad avere il nostro stand, ma abbiamo deciso di applicare uno stemma per valorizzare il Montepulciano d'Abruzzo di questo territorio, che ha le sue peculiarità e le sue caratteristiche”, rappresentato per Contesa dal Chiedi alla Polvere, un vino dalla lunga macerazione e affinamento in botti di rovere di grande dimensione per 30 mesi.

Non solo Montepulciano per l'azienda fondata da **Rocco Pasetti**, al Vinitaly. L'altro grande protagonista del salone internazionale, sarà il Pecorino 2011 della linea Contesa, uno dei vini scelti nella verticale storica dedicata a questo vitigno organizzata dal Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo per lunedì 3 aprile alle 14,30 e condotta dalla sommelier **Adua Villa**.

“Siamo stati tra i primi a riproporre questo vitigno – prosegue Pasetti – cominciando la produzione nel 2001 con le uve di vigneti impiantati nel 1998, da una selezione massale, cioè derivanti da un'altra vigna. Per noi è il più importante dei bianchi. Rispetto alle tante varietà autoctone uscite in questi anni, riteniamo il Pecorino il più idoneo ad avere un successo duraturo e infatti anche all'estero si sta affermando di più. È un vino che ha una bella longevità, anche se vinificato in maniera lineare, senza legno o particolari affinamenti in cantina. Il nostro Pecorino entro i 5 anni si beve bene, ma ci sono alcune annate, come la 2011 che è stata scelta da Adua Villa per la verticale, che riescono a dare bellissime sensazioni anche fino i 10-15 anni”.



pubbliredazionale