



VINITALY, CATALDI MADONNA: ECCO “FRONTONE”, IL PECORINO PIÙ ANTICO D’ABRUZZO

3 Aprile 2023 

VERONA – “Il re di questo Vinitaly è il Frontone, un vino che arriva dal primo impianto di pecorino fatto in Abruzzo. Il primo gene, irripetibile in altri vigneti. Prima del 2020, che è l’annata che abbiamo appena fatto uscire, era stata fatta solo la 2013 e prima ancora la 2009 ma mai messa in commercio. Perché vi abbiamo fatto aspettare tanto? Perché come ogni zona vocata alla viticoltura ci sono dei talloni d’achille e nel nostro caso sono le gelate. Frontone è meno di un ettaro e quando le piante subiscono un trauma si fa fatica a riportarle ad un certo livello”.

Giulia Cataldi Madonna, quarta generazione dell’azienda vitivinicola di Ofena (L’Aquila), è come sempre un fiume in piena e al 55esimo Vinitaly – unica azienda della provincia dell’Aquila a partecipare – ripropone i cavalli di battaglia, compresi uova soda e fiadoni, e la novità: il Pecorino Frontone appunto, realizzato con sole uve cresciute in accordo ai principi dell’agricoltura biologica.

Dopo la vendemmia i grappoli vengono sottoposti a una breve criomacerazione, seguita da una pressatura delicata. Il mosto così ricavato va incontro a fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox, stessa tipologia di contenitori vinari in cui la massa resta a maturare sulle fecce fini per 12 mesi prima dell’imbottigliamento. L’intera fase di vinificazione avviene in riduzione, limitando cioè il contatto del mosto con l’ossigeno così da preservare l’integrità del vino.

pubbliredazionale