



Amalberga rilancia la Doc Ostuni in Puglia attraverso uno stile fresco e giovane

2 Maggio 2024 

VERONA – In occasione del **Vinitaly 2024** abbiamo scoperto il progetto di Amalberga volto a rilanciare la Doc Ostuni, che la realtà vitivinicola salentina porta avanti con i soci **Dario De Pascale, Roberto Fracassetti e Roberto Candia**, con il contributo degli enologi **Gloria Battista e Valentino Ciarla**.

L'obiettivo è valorizzare la denominazione e il territorio. Per farlo la ricetta la danno i vitigni autoctoni del territorio come Ottavianello e Verdeca, senza dimenticare Primitivo, Negroamaro e Susumaniello. Tutte varietà reinterpretate in chiave contemporanea dagli enologi per entrare nel mercato che cerca sempre di più vini freschi e leggeri.

Il progetto di Amalberga culminerà con una struttura dedicata all'accoglienza in pieno stile pugliese e con un piglio sostenibile, secondo Dario De Pascale. Le parole d'ordine saranno efficienza energetica, rispetto della terra e recupero. Un progetto che vedrà lo spazio dedicato all'accoglienza con un giardino di oltre 6.000 mq popolato da alberi di quercia, olivi secolari, muri a secco, trulli, piccoli boschi e orti, innestato su una struttura armonica e moderna.

“Con il progetto Amalberga – secondo De Pascale – vogliamo realizzare un ambiente della comunità e per la comunità: un luogo aperto e inclusivo, dove possano nascere nuove idee e sinergie tra l'azienda, le persone e il territorio circostante”.