



Casal Thaulero, al Vinitaly debutto del restyling della linea di spumante metodo classico e anteprima dosaggio zero

18 Aprile 2024 

VERONA – Dal padiglione numero 8 di Verona Fiere, in una postazione nuova, “al fianco dei grandi nomi del vino”, come ha precisato il presidente **Domenico Bomba**, Casal Thaulero, l'azienda con sede nelle campagne ortonesi, ha portato al **Vinitaly**, edizione 56, prodotti storici e novità.

Tra queste ultime la linea di spumanti Metodo classico bianco e rosé, su cui la cantina ha lavorato a un restyling.

“Ogni anno cerchiamo di portare qualcosa di nuovo per i clienti”, ha sottolineato Bomba. “Quest’anno abbiamo proposto il restyling dello spumante. In anteprima abbiamo proposto anche il dosaggio zero, che porteremo in commercio nei prossimi mesi, ma su cui volevamo sentire il feedback dei nostri clienti e il riscontro è stato positivo”.

Come per il metodo classico brut, l'uvaggio del dosaggio zero (cioè senza aggiunta di zuccheri) è pecorino e montonico. “Siamo soddisfatti di questo prodotto”, ha rivelato l'enologo **Davide Dias**, “perché crediamo sia interessante e con una morbidezza particolare, diversa dai classico dosaggio zero”.

Per andare incontro alle esigenze di mercato Casal Thaulero ha tirato fuori la linea Miravigna, bianco e rosé, blend di vitigni autoctoni e “una piccola percentuale di vitigni internazionali, per valorizzare comunque i nostri vitigni del territorio”. Il bianco è un blend di Trebbiano, Pinot grigio e Sauvignon, mentre il rosso è Montepulciano e Pinot grigio.

“Il focus di Casal Thaulero è quello di valorizzare i vitigni autoctoni abruzzesi, per questo abbiamo delle linee di punta a partire dalla storica Orsetto Oro, ma guardandoci intorno e assecondando le esigenze del mercato abbiamo bisogno di prodotti nuovi”, ha aggiunto il presidente dell'azienda.

“Nel padiglione 8 ci sono aziende importanti, nella nostra visione futura vogliamo che l'azienda sia valorizzata e questo passaggio ci porta al fianco di grandi nomi del vino”, chiosa Bomba.

Casal Thaulero è un'azienda che ha le sue origini in provincia di Teramo dove risiedeva la nobile famiglia dei Thaulero, di tradizione militare e proveniente da Amburgo, che si stabilì in



Abruzzo nel XVI secolo con un mandato di sovrintendere quest'area ricevuto direttamente da Carlo V d'Asburgo, imperatore del Sacro Romano Impero Germanico e arciduca d'Austria. Poggiandosi su una tradizione fortificata da **Giovanni Thaulero**, precursore della viticoltura in Abruzzo, alcuni vignaioli, ad inizio anni '60, hanno deciso di associarsi e costituire una cantina cooperativa, per produrre ed esportare i vini abruzzesi nel mondo, rendendo così Casal Thaulero tra le prime cantine del centro-sud Italia a imbottigliare ed esportare vini Doc in nord e centro America e che oggi porta i suoi due milioni di bottiglie l'anno in oltre 30 Paesi.

Oggi Casal Thaulero fa parte del gruppo Citra e dal 2005 ha sede a Ortona (Chieti).

pubbliredazionale