

Nododivino debutta al Vinitaly, dal mondo cooperativo abruzzese una micro produzione di eccellenza

30 Aprile 2024



VERONA - Startup del mondo cooperativo, spinoff del colosso Citra, Nododivino ha fatto il suo debutto al **Vinitaly** con un moderno spazio in cui ha presentato le sue referenze e la filosofia del progetto.

“Veniamo da cinque anni di lavoro, i vigneti del gruppo si estendono per circa 6mila ettari con tremila soci. All’interno di questa complessità abbiamo creato questo nuovo progetto che vuol portare avanti l’idea che anche la cooperazione può dare ottimi risultati con vini di eccellenza”, dice il presidente **Licio Colantuono**. “Stiamo portando avanti due iniziative, ‘Vinificazione’ che coinvolge 20 ettari e altrettanti soci, e ‘Quattro territori’ che coinvolge 64 ettari e circa 90 soci: all’interno di una realtà tanto complessa, estrapolare numeri così piccoli ci permette di portare avanti una produzione di eccellenza”.

Attraverso sistemi innovativi sia in vigna, con un’attenta zonazione e l’uso di una viticoltura di precisione, sia in cantina, con un processo di vinificazione tecnologicamente avanzato e il

lavoro attento dei viticoltori locali, grazie anche alle consulenze del professor **Attilio Scienza** e dell'enologo **Riccardo Cotarella**, Nododivino dà vita a vini fortemente identitari della terra d'Abruzzo, con un approccio da boutique winery producendo appena 40mila bottiglie.

“Quando Cotarella è stato chiamato a coordinare il lavoro, ha sposato in pieno la causa del progetto Nododivino nella convinzione che l'Abruzzo non ha nulla da invidiare alle regioni considerate il top della viticoltura italiana. Anche per questo, ha deciso di firmare ogni singola etichetta”, aggiunge Colantuono. “Insieme a Scienza e Cotarella, è impegnato nel progetto un gruppo composto da 8 agronomi e 8 enologi coordinati da **Davide Dias**”.

Il nome, spiega poi il presidente, indica proprio l'intendimento del progetto: “Da un lato il nodo che i vignaioli fanno legando i tralci, quindi la prima fase dopo la potatura, dall'altro il rapporto stretto tra i soci, il territorio e il consorzio Citra”, dice Colantuono. “La presentosa, tradizionale gioiello abruzzese, inserita nel logo, è un pegno d'amore che si dava in passato e che noi consegnamo ai consumatori con il nostro prodotto d'eccellenza”.

Al Vinitaly Nododivino ha promosso anche una degustazione, per il pubblico di appassionati e intenditori, guidata da Cotarella e dal giornalista **Daniele Cernilli**, DoctorWine, in cui si sono assaggiati il Vino Spumante Bianco Brut Metodo Classico “i Monovarietali”, l'Abruzzo Doc Passerina “i Monovarietali” 2023, l'Abruzzo Doc Pecorino “i Monovarietali” 2023 e l'Abruzzo Doc Pecorino Superiore “Tegeo” 2022: Quindi, il Trebbiano d'Abruzzo Doc “Trebbiano C:” 2021, il Cerasuolo d'Abruzzo Doc “i Monovarietali” 2023 e, infine, il Montepulciano d'Abruzzo Doc “i Monovarietali” 2020 e il Montepulciano d'Abruzzo Doc Sottozona Teate “Torrepasso” 2019.

pubbliredazionale