

Poderi Costantini, al Vinalty cento anni di storia da raccontare con uno sguardo alle sperimentazioni in anfora

14 Aprile 2024



VERONA - Cento anni di storia da raccontare con uno sguardo alle sperimentazioni, come l'affinamento in anfora e quello sott'acqua. Così Poderi Costantini, azienda vinicola fondata nel 1910 a Città Sant'Angelo (Pescara) si presenta al 56esimo Vinalty.

Con vigneti anche a Spoltore, Cappelle sul Tavo e Tortoreto, Poderi Costantini è portata avanti da **Giacomo** e **Domenico Costantini** ma si affaccia anche la quinta generazione, tra cui **Giorgio Costantini**, e produce circa 200mila bottiglie per 17 referenze, a partire dal celebre Montepulciano declinato in ben cinque interpretazioni.

Ci sono tutti gli autoctoni abruzzesi - trebbiano, montepulciano, pecorino e passerina - c'è uno spumante metodo martinotti, alcuni internazionali come lo Chardonnay e si sta sperimentando l'affinamento in anfora, che però non viene ancora commercializzato.

“Stiamo impiantando anche nuovi vitigni per riscoprire la nostra storia”, spiega Domenico Costantini, “grazie al nostro enologo **Riccardo Brighigna** stiamo poi sperimentando il pecorino affinato in anfora per produrre dei vini orange. Sono sperimentazioni di cui

dobbiamo ancora vedere le evoluzioni”.

“Abbiamo inoltre messo delle bottiglie a riposare in fondo ai nostri pozzi, siamo curiosi di vedere che prodotto esce fuori quando li tireremo fuori”, aggiunge.

pubbliredazionale