

Caroso e Laus Vitae di Citra, verticale al Vinitaly. Cotarella: “Buoni vini anche dalle cooperative”

14 Aprile 2026



VRONA – Un’ulteriore crescita del fatturato in controtendenza rispetto alla flessione generale del mercato.

Citra si è presentata con questo risultato al Vinitaly: per la principale realtà produttiva vitivinicola dell’Abruzzo – che al Salone di Verona ha animato le sue giornate, tra le altre cose, con uno show cooking dello chef wild **Daide Nanni** e una degustazione verticale di due dei suoi vini di punta, Caroso e Laus Vitae, condotta dall’enologo **Riccardo Cotarella** – la previsione è di chiudere il bilancio 2025 con un fatturato di 57 milioni di euro, in crescita del 48 per cento rispetto al 2021, anno in cui ci sono stati importanti cambi di direzione.

SEGUI LO SPECIALE DI VIRTÙ QUOTIDIANE

Per il consorzio di secondo grado che raggruppa 8 cooperative con sede a Ortona, la partecipazione al Vinitaly segna il giro di boa dell'anno, occasione per consolidare relazioni, intesserne di nuove e affermarsi in un mondo enologico in costante e rapida evoluzione.

Ed è proprio grazie alla consolidata ampia gamma del portfolio prodotti, lo scorso anno ampliata con il lancio di nuove brand-line, mirate alle attuali tendenze orientate a vini easy-drinking, che il gruppo Citra riesce a crescere anche in un contesto di generalizzato calo dei consumi del vino.

Le scelte compiute dall'azienda, rivolte sia alla grande distribuzione dove l'azienda è stata tra le prime abruzzesi a entrare, sia al canale horeca, sono state dunque premiate con una importante crescita complessiva.

Dal palcoscenico del Vinitaly, Citra incassa anche tre premi: il Vini&Consumi Awards come Miglior campagna stampa Consumer 2025 per il lavoro firmato da RoRe Communication di **Romina Remigio**, il Silver Awards per la linea Caos e il Bronze Award per Solovetro nell'ambito della 30esima edizione del Vinitaly Design Award.

Frutto del lavoro di 3mila soci viticoltori che curano vigneti estesi su circa 6mila ettari, i vini di Citra sono prodotti soprattutto con vitigni autoctoni, ai quali si affiancano alcuni importanti internazionali. Non mancano le produzioni biologiche, vini senza solfiti e spumanti sia metodo classico che metodo Martinotti da vitigni autoctoni.