

## Casal Thaulero, la linea Miravigna per avvicinare i giovani al vino

23 Aprile 2026



VERONA - “Dare qualità al giusto prezzo”. È questo il focus di Casal Thaulero, la cantina cooperativa rinata a Ortona (Chieti) nel 2005 che ha ripreso una storia iniziata già nel 1800 nel nome di **Giovanni Thaulero**, pioniere della viticoltura in Abruzzo.

Dopo il debutto allo scorso Vinitaly, dallo stand nel padiglione numero 8, al fianco dei grandi nomi del vino italiano, l’azienda presieduta da **Domenico Bomba**, nell’edizione 58 del salone internazionale del vino, inizia a raccogliere i frutti dei due spumanti metodo classico, il brut e il dosage zero, entrambi blend di Pecorino e Montonico.

“Stiamo lavorando con il nostro team di enologi alla produzione di vini che possano incontrare i gusti del mercato, di alta qualità e dai packaging interessanti”, afferma Bomba.

Sintesi di questo percorso la linea Miravigna, da tre prodotti, il bianco, blend di Pecorino, Trebbiano e Sauvignon, il rosso da Montepulciano e Merlot e il rosato dallo stile provenzale a base di uve Montepulciano. Tutte le bottiglie sono satinata, con tappo in vetro ed etichetta trasparente.

“Sono vini facili da bere, che ci permettono di avvicinarci ad una fascia di mercato più giovane, oggi lontana dal mondo enologico”, evidenzia Bomba. “Sono vini da aperitivo, perfetti soprattutto in primavera ed estate”.

Ma non manca l'attenzione di Casal Thaulero a prodotti identitari e distintivi per la regione come il Cerasuolo d'Abruzzo, “che finalmente sta venendo fuori anche nei mercati internazionali. È un vino sempre più apprezzato, il cui colore se fino a qualche anno fa era visto come fatto negativo, oggi invece diventa il suo elemento distintivo e dunque di forza”.

***pubbliredazionale***