

QUESTIONI D'ETICHETTA

COLLINE GARANTITE

Quelle che guardano il Gran Sasso sono la zona d'elezione del vitigno principe d'Abruzzo: il montepulciano. Villa Medoro, tra le aziende più attive, è guidata da una giovane donna

DI DANIELE CERNILLI



A sinistra, Federica Morriconi, titolare di Villa Medoro, azienda vitivinicola sulle Colline Teramane. Qui a lato, una veduta del vigneto di proprietà; sopra, grappoli di uva motepulciano d'Abruzzo.

Da qualche anno è entrata in vigore la Docg, una sorta di superDoc assegnata alle zone vitivinicole italiane «di particolare pregio» (così recita la legge) per l'area delle Colline Teramane. Essa copre gran parte della pro-

vincia di Teramo, e in particolari le valli Vibrata e del Vomano; vi scaturiscono i Montepulciano di maggior corpo, un po' come avviene a Montalcino per il Sangiovese. Federica Morriconi è una delle produttrici più giovani e più brave dell'intero comprensorio. Poco più di trent'anni e una grinta da vera protagonista della scena vitivinicola abruzzese. Fa diversi vini nella sua tenuta di Villa Medoro, ad Atri. L'Adrano e il Rosso del Duca sono i rossi più possenti. Il Chimera è un bianco fresco e fragrante. Il Cerasuolo un ottimo rosato, ma è il Montepulciano d'Abruzzo Villa Medoro, classico, quello che si fa notare di più. Un grande vino che costa appena 8 euro in enoteca. Un vero segno dei tempi.

• **Villa Medoro**, frazione Fontanelle, Atri (Te), tel. 085/8708142, www.villamedoro.it

Non solo vino

Tra le specialità del territorio spicca la pasta trafilata in oro prodotta dall'Antico pastificio Verrigni di Roseto degli Abruzzi, attivo dal 1898. Da assaggiare, spaghetti e fusilloro, testati dagli chef Massimiliano Alajmo e Moreno Cedroni, che si affiancano ai classici spaghetti, ottenuti dalla macinatura con mulini a pietra e impastati con l'acqua del Gran Sasso. www.verrigni.com

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO VILLA MEDORO 2008

Ha colore rubino cupo intenso e di buona concentrazione. I profumi sono molto tipici, amarena in primo luogo, poi note floreali di viola e accenni di tabacco e cacao. Sapore deciso, appena tannico, ma ben sostenuto da un'ottima sapidità, quasi salmastra, e da un corpo notevole. Finale lungo e caldo. Da servire a 18° abbinandolo ad arrostiti abruzzesi, agnello al forno, tagliatelle al ragù bolognese. Prezzo in enoteca: 8 euro.

