

# Buona l'Anteprima Docg Colline Teramane

scritto da Jenny Viant Gómez | 17/03/2022



## **Degustazioni e scoperta del territorio, sei giorni dedicati alla prima denominazione di origine controllata e garantita d'Abruzzo**

Nel territorio teramano 172 ettari di vigneti si snodano tra l'intera fascia collinare litoranea e interna fino a ridosso della catena Gran Sasso Monti della Laga, originando l'area di produzione vitivinicola che nel 2003 ha dato vita a **Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg**, tutelata dal [Consorzio](#). 400.000 bottiglie prodotte, di cui il 40% destinate all'estero; il **70% delle aziende opera in regime biologico certificato, lotta integrata o biodinamica**.

Con queste premesse **dal 2 al 7 marzo** l'Abruzzo del vino è stato al centro dell'attenzione nella magnifica sala dell'Ipogeo di Teramo.

### **Colline Teramane Docg e Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg**

**Il disciplinare di Colline Teramane Docg è più restrittivo rispetto a quello del Montepulciano d'Abruzzo Doc**, le rese per quest'ultimo sono di 140 ql contro i 95 ql della Docg.

Obbligatori la vinificazione e l'imbottigliamento all'interno della zona di produzione; l'immissione sul mercato è prevista dopo un anno per la versione Giovane e dopo tre per la Riserva. Quest'ultima tipologia prevede almeno un anno di invecchiamento in botti di legno e l'affinamento in bottiglia deve essere di minimo due mesi. A breve l'introduzione della menzione Superiore.

«Conoscere, bere e apprezzare questi vini è un atto culturale» sottolinea **Enrico Cerulli Irelli**, dinamico presidente del Consorzio.

## **Degustazione alla cieca di 38 etichette, dal 2020 al 2011**

Riportiamo di seguito le note di **15 assaggi su complessivi 38**, in degustazione alla cieca per la stampa specializzata (nazionale e internazionale) che ha partecipato all'evento scandito da visite presso le cantine, banchi di assaggio per gli operatori e degustazioni guidate anche per il pubblico. La degustazione per la stampa è stata condotta dal giornalista **Antonio Paolini** e **Gianni Sinesi**, sommelier del ristorante 3 stella Michelin "Reale" di **Niko Romito**.

La peculiarità è stata quella di proporre più annate, non solo l'ultima come di consuetudine, spaziando quindi **dal 2020 al 2011** anche includendo altre denominazioni territoriali significative. Da cui il titolo scelto per l'evento: "**La nostra anteprima**", realizzata con il contributo del Psr Regione Abruzzo, Camera di Commercio del Gran Sasso e Comune di Teramo. Supporto logistico di: Ais, Fisar e Fis Teramo, Istituto Di Poppa-Rozzi e le associazioni Qualità Abruzzo e Aria. Spazio anche per l'arte con l'allestimento della mostra pittorica "Tratto di lava" di **Mimmo Polovineo**.

Le degustazioni hanno restituito un quadro dove **la tipologia Giovane ha dimostrato un passo più agile**, attento alla versatilità gastronomica e moderno **rispetto alla Riserva talvolta un po' monocorde**, prevedibile e - in più di qualche caso - poco vibrante.

## **Selezione di 15 assaggi di Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo DOCG**

### **Tipologia Giovane**

#### **Velenosi, Versosera 2020 e 2019**

Rosso porpora. Al naso vivido, terso e incentrato sulla potenza del frutto, che in prima battuta riconduce all'arancia rossa Sanguinello per poi spaziare. Sorso appagante e dalla bella tessitura fruttata, floreale di geranio e balsamico. Sapido e persistente. Simili caratteristiche per l'annata 2019, più equilibrata e con una intrigante progressione olfattiva.

#### **Emidio Pepe 2020 (prova di vasca)**

Nuance purpurea. Componente fruttata in evidenza, sia al naso che al palato. Accenni di speziatura, tannino deciso e tendenzialmente sapido.

#### **Fantini 2019**

Vivida nuance violacea. Quadro olfattivo armonioso ravvivato da note di frutto a bacca rossa maturo e soffio floreale di viola. Nota boisé evidente, ma tuttavia elegante. Sorso fresco e avvolgente.

#### **Cerulli, Gruè 2019**

Rosso porpora con riflessi rubino. Vino di carattere e contraddistinto da ottima bevibilità.

Bell'incastro tra parte fruttata e note terziarie che sprigionano una garbata balsamicità. Bel tannino e sapidità elegante in coda, con tratteggio piacevolmente amaricante.

**San Lorenzo, Antares 2019**

Nel calice rosso rubino. Armonioso mosaico olfattivo e gustativo. Frutti rossi maturi, melograno, petali di geranio e pepe nero. Piacevole e di carattere al palato, chiusura di mandorla.

**Contucci Ponno, La Regia Specula 2019**

Rosso rubino con riflessi violacei. Accattivante bouquet connotato in apertura da note torrefatte che precedono i frutti rossi. In bocca avvolgente e fresco. Vino che non passa inosservato.

**Barone Cornacchia, Vizzarro 2018 (prova di botte)**

Bella nuance rosso rubino. Espressiva componente olfattiva che spazia dai frutti rossi di sottobosco agli accenni di speziatura. Tannino deciso, sorso sapido e duraturo. Coerente tessitura sensoriale.

**Barone di Valforte, Colle Sale 2018**

Rosso rubino. Vivaci note di frutti rossi maturi misti a un richiamo di erbe officinali, una marcata impronta di note terziarie con un tocco elegante che ricorda la cenere. In bocca deciso, ma non irruente. Scia sapida in chiusura.

**Lepore, Re 2017**

Rosso rubino con riflessi granato. Sentori fruttati incorniciati da note di tostatura, incenso e cacao. In bocca intenso, sapido, dal tannino integrato e con piacevole matrice fruttata al sorso.

**Tipologia Riserva**

**Centorame, Castellum Vetus 2017**

Rosso rubino intenso. Al naso svela note fruttate e speziate, di carattere ma non proprio dirompenti, in contrapposizione con un sorso davvero grintoso. In bocca si apprezza un bouquet di frutti accompagnato da un elegantissimo tannino. Chiusura salmastra e balsamica.

**Fosso Corno, Orsus 2017**

Un vino coeso. Rosso rubino. Raffinato dal punto di vista olfattivo, con un bel mix di sentori fruttati e note di legno pregiato. Il sorso è persistente, sapido e con ritmati rimandi balsamici.

**Fantini, Opi 2016**

Rosso rubino intenso. Versante olfattivo dominato dalle note terziarie seguite da un bouquet di ciliegia, prugne, agrumi e spezie. Al palato è sontuoso e con chiusura salmastra.

**Montori, Fontecupa 2016**

Rosso rubino, con riflessi granati. Opulenza all'olfatto e tipicità. Come da manuale frutta rossa matura, spezie e timbro balsamico. All'assaggio è bilanciato, tannino piacevole e sorso appagante.

**Abbazia Di Properzano 2015**

Intrigante e poco scontato. Si lascia scoprire un po' alla volta. Il frutto maturo, schermato da una nota vagamente iodata e di macchia mediterranea, cede il passo alla freschezza balsamica riscontrabile anche in bocca. Tannino ben integrato e sorso duraturo che sollecita il riassaggio.

**Monti, Senior 2011**

Tipico. Rosso granato. Note di frutti rossi in confettura e classica speziatura incorniciata da un tocco vegetale e dall'eco balsamica, che tende a svanire. In bocca sufficientemente tannico e di media persistenza.