

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.