

Piandimare di Villamagna, rossi moderni presentati nel verdeggiante golf club

scritto da Jenny Viant Gómez | 19/10/2020



Alla scoperta di un nuovo concetto di Montepulciano d'Abruzzo. Degustazione presso il circolo golfistico di Miglianico (Ch). In arrivo due nuovi vini “estivi” e gastronomici

Una presentazione in grande stile dedicata esclusivamente alla stampa e agli addetti ai lavori in un contesto di charme, il **Golf Club Club di Miglianico (Ch)**. Così ha voluto valorizzare ulteriormente le sue tre etichette la dinamica realtà vitivinicola abruzzese **Piandimare di Villamagna**, fondata nel 2014 e rappresentativa di una compagine di **settanta viticoltori** che operano su duecento ettari seguendo un criterio di agricoltura sostenibile - con la **certificazione SQNPI** (sistema produttivo a basso impatto ambientale) e molti dei vigneti a completa conduzione biologica - in un territorio che grazie alla sua vocazione ha dato vita nel 2011 alla **Doc Villamagna** (denominazione di origine controllata), una denominazione a base di Montepulciano d'Abruzzo.

Cantina Piandimare: ricerca e orgoglio identitario

La ricerca e l'orgoglio identitario hanno spinto **Piandimare**, presieduta da **Carlo D'Onofrio**, a selezionare e replicare un **vecchio clone del vitigno principe abruzzese** avvalendosi della collaborazione con la nota società agricola specializzata Vitis Rauscedo.

Ne deriva un **Montepulciano d'Abruzzo marcatamente territoriale** e nel contempo moderno. Il palmares di **riconoscimenti conquistati in poco tempo** ne costituiscono la prova: Wine Hunter di Merano Wine Festival, Mundus Vini, Gilbert&Gaillard e China Wine & Spirits Awards. Fondamentale il contributo tecnico del rinomato enologo **Romeo Taraborrelli**.

I vini Piandimare di Villamagna

Volendo riassumere le caratteristiche dei vini attraverso un filo conduttore possiamo definirli agili e aggraziati, complessi ma non ridondanti, dalla trama cromatica purpurea, vivida e impenetrabile, con uno spettro olfattivo incardinato sulla prugna matura, la marasca e il tabacco, - **nella versione che fa solo acciaio, la Blue label, ritroviamo un modernissimo Montepulciano d'Abruzzo che possiamo definire "4.0", in quanto a innovazione, idoneo al consumo estivo** - si arricchisce di note più speziate e complesse nelle due versioni classiche che fanno passaggio in legno. Tannini mai sovrastanti, sorso persistente e con tendenza sapida.

Non vengono trascurati **il packaging e il naming**. Le etichette sono eleganti, neutre, con una componente tattile e impreziosite da rilievi aurei. **Piandimare Blu Label** allude alla continuità tra collina e mare (che secoli prima era dove attualmente sorgono le vigne), **Monolith** raffigura la stilizzazione di un sito archeologico: la **necropoli di Fossa detta "la piccola Stonehenge di Abruzzo"**, mentre **Maja** è un omaggio all'iconico **profilo della Majella**.

Piandimare diffonde concetti che travalicano gli aspetti intrinseci del vino, dettagli veicolati con efficacia dallo studio di comunicazione Civinization.

Abbinamento culinario

Degna di nota la **versatilità di abbinamento culinario**, a partire da piatti mediamente strutturati, come la pasta al forno, fino alle tradizionali carni con preparazioni più elaborate. Ribadiamo **l'impronta avanguardista** della Blu label in quanto "rosso estivo". Questa tendenza guiderà le **prossime due nuove creazioni di Piandimare: un rosso e un rosato**.

Produttori Riuniti in Pian Di Mare SCA

Via Salaia sn - Villamagna (CH)

[**Sito web**](#)