



Il nuovo Trebbiano macerato bio-vegan di Barone Cornacchia

Dall'Abruzzo un vino che reinterpreta le usanze contadine. Ecosostenibilità e sperimentazione le parole d'ordine



Da sn, Caterina e Filippo Cornacchia con l'enologo Goffredo Agostini (Foto © Ufficio stampa).

Da un'azienda storica una nuova proposta ancorata al passato, ma rivisitata grazie alle nuove tecnologie: un **Trebbiano d'Abruzzo Doc macerato "Edizione 1921-2021"**. È la scommessa dei fratelli **Filippo e Caterina Cornacchia** titolari dell'azienda biologica certificata **Barone Cornacchia** e discendenti di una nobile famiglia con possedimenti la cui datazione risale al 1448.

Barone Cornacchia: il nuovo Trebbiano macerato

Siamo a Torano Nuovo nella provincia di Teramo, nell'estremo nord dell'Abruzzo, territorio della [Docg Colline Teramane](#), l'unica regionale.

Barone Cornacchia ha circa 60 gli ettari di vigneti coltivati tutti nella provincia di Teramo e a regime biologico. Le varietà sono autoctone abruzzesi: Montepulciano, Trebbiano, Passerina e [Pecorino](#), che danno vita alla produzione di circa 200mila bottiglie all'anno.

Il **nuovo Trebbiano macerato** ha un profilo organolettico abbastanza complesso e senz'altro elegante. Come tutto il resto della produzione è **biologico vegano certificato**; cioè, esclude l'uso di elementi chimici di sintesi in vigna e in cantina e bandisce le sostanze e derivati di origine animale, ad esempio l'albumina per chiarificare il vino.



Il Trebbiano macerato di Barone Cornacchia (Foto © Jenny Viant Gómez).

Vinificazione del Trebbiano macerato Barone Cornacchia

La **fermentazione si svolge a contatto con le bucce** e la **macerazione avviene per 32 giorni** in vasca di acciaio inox a temperatura controllata di 16-18° C. Finita questa fase avviene la separazione delle bucce attraverso la cosiddetta svinatura. Successivamente il vino sosta sui sedimenti per 12 mesi, in vasca di acciaio inox. Durante questa fase la massa viene rimescolata periodicamente ricorrendo alla pratica del bâtonnage per portare in sospensione i lieviti esausti. Il vino affina in bottiglia per almeno 6 mesi.

«Lascia un finale piacevole malgrado la nota leggermente amara. Siamo molto soddisfatti del risultato raggiunto», afferma Filippo Cornacchia.

La degustazione

Il **Trebbiano macerato di Barone Cornacchia** si presenta ricco nei profumi incentrati su note fruttate di albicocca, pesca e un tocco di ananas; a seguire si percepiscono netti sentori balsamici, di erbe officinali, anice e fiore di sambuco. Il calice assume riflessi aurei luminosi, senza sconfinare nei toni ramati di una volta. Il sorso è sapido, snello, fruttato e meno opulento di quanto potrebbe suggerire l'analisi visiva.

Per dirla in soldoni e un po' in gergo: non è il classico macerato "ciccione". La macerazione delle uve a bacca bianca tende a favorire il tenore proteico e spesso i vini possono risultare pesanti e un po' sgraziati. Tuttavia, in questo macerato un po' più di struttura al palato non inficerebbe affatto il profilo complessivo.

Storia della cantina Barone Cornacchia

Sono trascorsi secoli da quando il **barone Filippo Vizzaro Cornacchia** nel 1870 segnò l'orientamento vitivinicolo della famiglia e nel 1921 fece in azienda le prime sperimentazioni di Trebbiano d'Abruzzo con macerazione sulle bucce per esaltarne la tipicità e grandezza.

Oggi i giovani fratelli Cornacchia gestiscono tutti i cicli aziendali, dagli aspetti produttivi e agronomici a quelli della vendita e del marketing; il tutto all'insegna della sostenibilità. Da oltre quindici anni l'azienda usa energia prodotta da pannelli fotovoltaici, altresì adopera bottiglie più leggere ed effettua la sanificazione dei locali utilizzando l'acqua calda prodotta dalla caldaia a biomasse, alimentata dagli scarti della vigna.

«Da quando nostro padre ci ha passato il testimone – raccontano i due fratelli – ci siamo sempre prefissati di mantenere la strada già segnata dai nostri antenati, ma mettendoci quella modernità che sentivamo nostra. In questi anni abbiamo lavorato sull'eleganza e la pulizia dei vini e sul far emergere al meglio il frutto speciale che le nostre colline ci donano».

Con la presentazione in anteprima alla stampa del Trebbiano d'Abruzzo Doc macerato "**Edizione 1921-2021**", Barone Cornacchia spalanca le porte alla sperimentazione moderna e dimostra attenzione verso nicchie di mercato esigenti e in espansione.

Barone Cornacchia

C.da Torri 19 – Torano Nuovo (TE)

[Sito web](#) – [Facebook](#) – Instagram

Data di creazione

22/07/2021

Autore

jenny-viant