

21/12/2013 06:09

## DECANTERdi Katia Masci Ecco il Santagiusta primo spumante a base di pinot nero

0 0 0 0  
 Tweet **8+1** Consiglia Mi piace

*È stato presentato in anteprima lo scorso 13 dicembre il Santagiusta Metodo Classico, binomio produttivo tra due aziende vinicole abruzzesi, Marchesi de 'Cordano di Loreto Aprutino e l'azienda...*

È stato presentato in anteprima lo scorso 13 dicembre il Santagiusta Metodo Classico, binomio produttivo tra due aziende vinicole abruzzesi, Marchesi de 'Cordano di Loreto Aprutino e l'azienda agricola Vigna di More di Tione degli Abruzzi. Primo spumante metodo classico a base Pinot nero prodotto in Abruzzo, il Santagiusta proviene da uve coltivate a 700 metri di altitudine, frutto di una viticoltura eroica portata avanti con determinazione da Adriana Tronca in un lembo incontaminato del parco Sirente Velino.

A credere nel suo sogno, solo temporaneamente interrotto dal sisma che ha colpito duramente la terra aquilana, due giovani talenti del mondo enologico abruzzese: il vignaiolo Francesco D'Onofrio e l'enologo Vittorio Festa.

Due appassionati conoscitori e sostenitori del territorio da raccontare attraverso profumi, sapori, storie personali, a cominciare dal nome dato al prodotto, Santagiusta, omaggio all'antica chiesa che custodisce il cuore e la memoria di Goriano.

Il collaudato sodalizio tra D'Onofrio e Festa si misura oggi con un progetto ambizioso di più ampia portata, di cui il Santagiusta rappresenta soltanto l'inizio. "Fare uno spumante di qualità in un territorio come l'Abruzzo tradizionalmente votato alla vinificazione in rosso, è una scommessa e una sfida" dichiarano. Le uve, accuratamente selezionate, vengono raccolte a mano. Le condizioni pedoclimatiche uniche del pendio Lamata, vero e proprio cru d'elezione per il Pinot nero, regalano mineralità e struttura al vino.

La pressatura soffice delle uve avviene in ambiente inertizzato e il successivo affinamento sui lieviti si prolunga per 18 mesi. Sono solo tremila le bottiglie prodotte riservate alla ristorazione di alta qualità e alle enoteche specializzate.

Redazione online

### Articoli sullo stesso argomento:

- + È figure il miglior rosé d'Italia - Cronache - iltempo
- + iPad venduto a 14€. QuiBids propone degli iPad a prezzi folli abbiamo verificato (4WNet)
- + IL VINO Trentino pinot nero Maso Montalto 2008 Lunelli Via Ponte di Ravina, 15, Trent...
- + La rivincita dei rosati Né rossi né bianchi ma con il profumo d'estate - Gusto - ilte...
- + È di Elena Walch il miglior Pinot nero - Gusto - iltempo



**Altri articoli che parlano di...**

*Categorie (1)*

Abruzzo