

Giulia – Pecorino Cataldi Madonna – Ofena (AQ)

"È il regalo che ho voluto fare a mia figlia in occasione del suo 18° compleanno. Dentro questa bottiglia sono raccolti l'amore, i profumi e le tradizioni della nostra terra che, spero, mia figlia saprà fare suoi negli anni a venire". È la storia di Giulia, il vino prodotto da uve pecorino, che da qualche anno ha arricchito la gamma dei bianchi della cantina di Luigi Cataldi Madonna di Ofena. Un vino che è subito piaciuto per profumi e sapore. "Ho puntato molto sul pecorino, considerato il miglior bianco d'Italia", spiega l'ideatore e fondatore della cantina, "e Giulia è il secondo che va ad aggiungersi all'altro pecorino che produciamo da anni, dal vigneto del 1990, che rappresenta il nostro bianco di punta. Il nostro scopo è mantenere la struttura aromatica e rispettarne l'acidità e l'aromaticità. E questo riusciamo a farlo con una vinificazione in assenza di riduzione, cioè senza



ossigeno". L'idea del secondo pecorino è nata intorno al 2002 con il secondo insediamento fatto proprio davanti all'azienda su 5 ha di terreno. La produzione annua si assesta attorno alle 30.000 bottiglie più i bag in box sui quali l'azienda di Ofena punta decisamente. Vino di qualità a prezzi accessibili il motto della cantina. "Sono critico con chi pensa che il vino sia qualcosa di nobile", dice Cataldi Madonna. "Il vino è una bevanda, sicuramente la più buona del mondo, che racchiude cultura, storia e tradizioni".

Abbinamento

Il pecorino Giulia impressiona all'assaggio con un'acidità netta e tagliente, piacevolissima e un corpo pulito e pieno.

Le ricette di CucinacoNoi

Ricette di cucina, enologia, rubriche...

<http://www.cucinaconoi.it>

Un vino fresco, perfetto per l'aperitivo come per accompagnare pesce crudo e crostacei.

Vitigno 100% pecorino-gradazione alcolica 13%-prezzo €10-11

Publicato da Tommaso Aniballi

Autore Silvia Lattanzio - il Centro (quotidiano d'Abruzzo)