

## Castellum Vetus Trebbiano d'Abruzzo – Cantina Centorame – Atri (Te)

### Castellum Vetus, il Trebbiano che dà il meglio alla distanza

Centorame è un'azienda giovane, nata dalla passione del proprietario per i vini, Lamberto Vannucci ha iniziato a vinificare in proprio nel 2002, a 24 anni. I vigneti la famiglia - Centorame è il nome della madre-li ha da 25 anni, ma fino ad allora conferiva uve al produttore della zona. "Lavoriamo solo nostre uve, Montepulciano, Trebbiano, Pecorino e Passerina, impiantata quest'anno", spiega Vannucci



illustrando un'azienda "partita con 3 ha di terreno, ora siamo sui 112, crescendo di anno in anno. Tre ettari sono a pergola e altri 5 a filari da 5000 ceppi per ettaro. I vini più importanti, Castello Vetus Trebbiano e Montepulciano sono realizzati con le pergole, i vigneti più vecchi, che producono uve di qualità". Gli altri non raggiungono la maturità. Centorame produce sei vini delle linee San Michele, Castello Vetus e Tuapina (IGP). In particolare Castello Vetus è un clone di Trebbiano abruzzese prodotto da una pergola che ha quasi trent'anni. "Le uve vengono raccolte a mano, non vengono usati lieviti che snaturano il bouquet aromatico del vitigno", precisa Vannucci "a febbraio-marzo viene messo in tonneau da 5 hl, il che garantisce una cessione di aromi terziari dovuti all'affinamento in legno". Ora in è in commercio l'annata 2012: "è un vino che inizia la sua parte interessante ad almeno un anno dal l'imbottigliamento e può essere stappato a distanza di sette -otto anni". L'annata 2010 ha ottenuto la corona della guida del Touring club.

### Abbinamenti

La nota vegetale al naso e un leggero odore di anice e sambuco lo rendono ottimo con formaggi di 4-6 mesi di stagionatura, carni bianche, anche con piatti a base di tartufo nero e bianco, pesce, antipasti caldi.

## **Le ricette di CucinacoNoi**

Ricette di cucina, enologia, rubriche...

<http://www.cucinaconoi.it>

---

Vitigno: Trebbiano d'Abruzzo -gradazione alcolica: 14%-prezzo: € 15

Pubblicato da Tommaso Anibaldi

Autore Antonella Formisani - il Centro (quotidiano d'Abruzzo)