



DI SIPIO

Dop Montepulciano d'Abruzzo Riserva

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Azienda Nicola Di Sipio](#)

Proprietà: Nicola Di Sipio

Enologo: Romeo Taraborrelli

Arrampicarsi per una stradina nel verde, raggiungere i 300 metri e restare sorpresi da un'architettura di beltà unica: una struttura su più piani mirabilmente integrata con il paesaggio, la cantina inglobata nella collina. All'esterno, a fianco della villa del 500 che fu dei marchesi Mezzanotte, si ergono i muri in arenaria locale, a sottolineare la continuità con il territorio circostante. Il ventre più interno è in vetro e in acciaio. Siamo a Ripa Teatina, tra le vette della Maiella, a 7 chilometri dal mar Adriatico. Dal palco in acciaio e vetro sospeso sul vigneto di 35 ettari (l'età varia dai 50 ai 5 anni del vigneto sperimentale), ammiriamo il lago naturale, il bosco, gli ulivi che si estendono per altri 35 ettari. La tenuta fu acquistata 20 anni fa da Nicola Di Sipio, direttamente dai marchesi di Ripa Teatina. Una storia di riscatto: il padre e anche lui, da ragazzino, lavoravano come braccianti dai nobili. I Di Sipio sono nati nel paese di Rocky Marciano e hanno saputo prendere a pugni la crisi: Nicola fa fortuna nel settore automotive, ritorna a Ripa Teatina e compra l'azienda. Nel 2006 la prima etichetta, dal '18 la certificazione bio. A narrarci le vicende è Giulia Di Sipio, nipote di Nicola, enologa ma attualmente responsabile della gestione aziendale. Il Montepulciano Riserva '13 tra note di liquefazione ed erbe aromatiche, mostra tannini fitti ma gustosi e chiude in fine equilibrio.

(Alessandra Piubello)