



TERRAVIVA

Docg Montepulciano d'Abruzzo Colline
Teramane Lui

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Società Agricola Collebello](#)

Proprietà: famiglia Marano

Enologo: Francesco Bordini

Terraviva: terra rispettata in un angolo di paradiso incontaminato d'Abruzzo, a Tortoreto, nel Teramano, ad un chilometro dal mare, poco lontana dall'Oasi naturalistica Le Fonti del Vascello, alle spalle il Gran Sasso. L'attività nasce negli anni Settanta, ma all'epoca si conferivano le uve. E' con l'entrata in campo di Pietro Topi, genero del fondatore, che le cose cambiano. Cominciano nel 2006 i primi imbottigliamenti con la costruzione della nuova cantina. Ad accoglierci, oltre a Pietro, la moglie Annalisa e la figlia Federica, giovane e molto appassionata. I 22 ettari disposti in leggera pendenza in corpo unico si trovano fra i 100 e i 200 metri d'altitudine, su terreni argillosi, con vigne giovani e altre fino a cinquanta anni d'età. Certificati in regime biologico dal 2009, si sono adoperati per la salvaguardia ambientale e la biodiversità; sono dotati di impianto fotovoltaico per garantire l'autosufficienza energetica. Le fermentazioni sono spontanee con lieviti indigeni, il vino non viene filtrato e da quest'anno con la supervisione di Adriano Zago iniziano a sperimentare la biodinamica. Da un parterre di tredici etichette (alcune dedicate a nonni, bisnonni e avi) peculiari e caratteriali, scegliamo il Montepulciano d'Abruzzo Lui 2016, da vigne di 38 anni, affinato in legno usato, per la materia di struttura gentile e fine e la ricchezza del frutto, che accompagna una beva armonica.

(Alessandra Piubello)