

Moscatello Passito Colline Pescaresi 2015 Secolo IX

9 Lug 2021 | Articoli, Dalla Guida Veronelli, Il Vino, Vini d'Oro

Dalla Guida Veronelli 2021, tre vini scelti per ogni regione, tra i meno noti ma degni di essere narrati, assaggiati e portati alla pubblica veronelliana ribalta. Ecco il terzo per l'Abruzzo.

SV **Vini d'Oro**

**Moscatello
Passito
Colline Pescaresi 2015**

Secolo IX

Castiglione a Casauria PE



Antico Moscato d'Abruzzo

di Alessandra Piubello

Furono i monaci della vicinissima Abbazia di San Clemente a Casauria, oggi monumento nazionale, a proteggere quel Moscatello di cui facevano dono ai papi.





Tenuta Secolo IX, il cui nome deriva proprio dal secolo in cui fu eretta l'abbazia, è particolarmente legata alla sua storia, tanto da averne reinterpretato il decoro floreale nel logo.

È proprio sul moscato di Castiglione, biotipo "casauriense", uno dei più antichi vitigni autoctoni d'Abruzzo, quasi estinto appena una ventina d'anni fa, su cui oggi Tenuta Secolo IX scommette per affermare la propria identità. Dei 26 ettari vitati, infatti, ben 16 sono dedicati al moscato.

Ricordiamo, in particolare il sedicenne vigneto Coste San Felice che è il padre di questo vino.

Siamo a circa 300 metri d'altitudine, su suoli argilloso-calcarei, con un notevole irraggiamento solare e vento costante.





La zona è storicamente nota per le sue particolari condizioni pedoclimatiche, situata a est delle Gole di Tre Monti, generate dal fiume Aterno-Pescara, alle falde del Monte Morrone.

Dopo lo schiacciamento manuale del picciolo, si avvia il periodo di appassimento sulla pianta. Sentori di cedro, albicocca essiccata, una leggera speziatura (fa 12 mesi di barrique). Il residuo zuccherino è ben dosato, dona piacevolezza e rotondità senza essere stucchevole.

Secolo IX

Castiglione a Casauria PE

Crediti Fotografici: Tenuta Secolo IX

Alessandra Piubello

Giornalista e scrittrice veronese, degustatrice professionista, è Direttore di numerosi periodici e autrice di libri e reportage di turismo gastronomico. Vanta collaborazioni con testate di rilievo nazionale e internazionale ed è presenza costante nelle

