



ABBZIA DI PROPEZZANO

Doc Trebbiano d'Abruzzo TAb

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Trebbiano

Bottiglie prodotte: 6.800

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Abbazia di Propezzano](#)

Proprietà: famiglia Savini de Strasser

Enologo: staff tecnico consulente

Un luogo sacro e mistico. L'Abbazia di Propezzano ha una lunga storia alle spalle: la sua fondazione, testimoniata dai primi decenni del 1000, risale nella sua forma originaria addirittura al 715, accompagnata anche da una leggenda su un miracolo propiziatorio (da cui il nome). Poi arrivarono i frati benedettini e dopo alcune vicissitudini i Savini comprarono nel 1870 il complesso. Paolo Savini de Strasser, mentre mi accompagna a camminare le vigne, con la fedele Zoe gioiosa border collie, 18 ettari a corpo unico su terreni argillosi e sassosi, narra la storia di questo gioiello architettonico. La sua famiglia restaurò l'abbazia, donò la chiesa alla diocesi di Teramo (siamo a Morro d'Oro, nelle colline Teramane, in Abruzzo) e si tenne chiostro e pertinenze come sede per l'azienda vitivinicola. Il vento corre libero, accarezzando le foglie di vigne che arrivano ad avere fino a quarantacinque anni. Anche da qui, tra i vigneti, l'abbazia mostra la sua silenziosa e imponente bellezza. Visitare gli interni e degustare poi con affaccio sul chiostro (in inverno c'è una sala degustazione con affreschi ottocenteschi) è un'emozione indimenticabile: il senso spirituale del luogo e la convivialità dei vini genera un'unione magica. Ecco che TAb, il Trebbiano d'Abruzzo con i suoi sentori di pesca, ricordi di zafferano e di erbe aromatiche, con il suo ritmo gustativo dinamico, sapido e lungo parla al corpo e all'anima.

(Alessandra Piubello)