

# I VINI DI WINENEWS



## TOMMASO MASCIANTONIO

Doc Abruzzo Terre di Chieti Superiore  
Pecorino Mantica

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Pecorino

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 8,00

Azienda: [Azienda Agricola Tommaso Masciantonio](#)

Proprietà: Tommaso Masciantonio

Enologo: Tommaso Masciantonio

Una porta antica, senza tetto né casa, sembra custodire l'accesso al giardino di oliveti pluricentenari. Ci passiamo attraverso: sembra una porta del Tempo, infatti, entriamo in una dimensione spazio-temporale diversa. La luce dorata prima del tramonto addolcisce il biancore del tappeto di sassi calcarei steso ovunque. Mi volto indietro, verso Tommaso Masciantonio e vedo la Maiella, che veglia su questo luogo solitario di una bellezza commovente, un unicum che ci pervade. Siamo sull'altopiano di Caprafico, nel comune di Casoli (Chieti) dove gli avi di Tommaso si stabilirono cent'anni fa, con una tradizione olivicola risalente a più di 150 anni fa. Masciantonio, agronomo, ristrutturò l'antica masseria e si trasferisce in quest'angolo di mondo incontaminato, puro e selvaggio (non ci sono abitazioni nel raggio di chilometri) con la sua famiglia. Camminiamo verso i vigneti: attorno bosco, seminati, le curve delle colline e un cielo tersissimo. Masciantonio è noto per il suo pluripremiato olio, eppure la sua tesi di laurea in viticoltura fu anche sul vitigno autoctono Pecorino, approfondimento che lo spinge nel 1998 a ripropagare a 500 metri da vecchie vigne ai piedi della Maiella un vigneto a pergola da cui deriva il cru Mantica. Un Pecorino da agricoltura biologica, che rispecchia l'anima della terra e dell'uomo: luminoso, essenziale, sapido e caratteriale, vibrante di un'acidità ben supportata dalla materia.

(Alessandra Piubello)