

Launegild

Colline Pescaresi IGT 2014

De Fermo

Il Launegild Colline Pescaresi Igt De Fermo è un vino biodinamico che nasce dall'uve Chardonnay delle colline pescaresi ed è un'eccezionalità nel territorio del Trebbiano. Come dice Andrea Petrini nel suo blog "Percorsi di vino" è per questo vittima di pregiudizi che, se accantonati, permetterà di scoprire un vino dall'anima minerale, fresco e dinamica. Una peculiarità, dice Petrini, nel panorama spesso desolante degli chardonnay made in Italy.

Quando Stefano Papetti Ceroni è arrivato a Loreto Aprutino è rimasto perplesso per la scelta di produrre Chardonnay. In zona non era certo tradizione coltivare quel tipo di vitigno. Quello era certamente uno dei più antichi piantati su territorio calcareo in Italia. Infatti, negli anni '30, era stato suo zio Carlo, per tutti Carlino (cui è stato dedicato il Pecorino dell'azienda), ad andare a prendere il vitigno direttamente in Francia.

Ironia della sorte, dopo attente ricerche, si è scoperto che quel terreno era proprio di una famiglia francese che lo cedette ad una famiglia francese attraverso il Launegild. Cosa significa? Il launegildo (in lingua longobarda Launehild o Launegild) era un istituto del diritto longobardo che aveva luogo quando una persona decideva di donare un bene ad un'altra persona. Dato che nel mondo longobardo l'atto del dono era visto di cattivo occhio, con l'istituzione del launegildo il donatario offriva al donatore un bene di piccolo valore per far sì che tecnicamente non avvenisse un dono, bensì uno scambio di beni. Così accadde per questo terreno che finì alla fine allo zio avvocato appassionato di vino della famiglia, Carlo appunto. Fu lui a votarlo alla viticoltura.

Ecco perché questo vino è un dono che va accettato!

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Bianco

Disciplinare Colline Pescaresi

Denominazione IGT

Annata 2014

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Abruzzo

Localizzazione Loreto Aprutino

Certificazione Biodinamico

Vitigno Chardonnay 100%

Gradazione 14.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo paglierino intenso brillante capace di coniugare riflessi dorati a sfumature ancora verdoline

Gusto Il palato viene avvolto da una consistente morbidezza e per contrasto troviamo una bella acidità, senza dubbio un perfetto equilibrio

Profumo La buccia di pera matura, macedonia di banana e albicocche, nespola, noce e gli aromi salgono ordinati e netti in un finale discretamente lungo e gradevole

Abbinamenti Primi con pesce, secondi piatti di carni bianche

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine 280-310 m

Tipo raccolta Manuale

Affinamento In legno e dopo lunga attesa in bottiglia