

### 12 EURO

**Trebbiano d'Abruzzo Doc "Altare" 2003**  
**Azienda Marramiero**  
Contrada Sant'andrea 1  
65020 Rosciano (Pe)  
tel. 085.8505766  
fax 085.8505318  
www.marramiero.it

Un Trebbiano d'Abruzzo fatto con le uve dei vigneti che circondano l'azienda, a Rosciano. Un vino che nel bicchiere si rivela con toni subito brillanti, con un colore giallo ambrato dai riflessi molto vivi. I profumi che arrivano al naso sono una perfetta mescolanza di frutta matura e di spezie, derivanti, queste ultime, da un abile utilizzo delle botti di affinamento in cantina. In bocca si sente debuttare una nota tostata che lascia poi subito il posto a note di frutta esotica e di frutta ben matura. Molto intenso e lungo il retrogusto che rimane in bocca dopo l'ultimo, piacevole, sorso.



### Gli imbattibili

Tra tutte le etichette degustate, tre si sono ritagliate, a pieno merito, la definizione di "imbattibili". Due sono di produttori esperti e assai noti nel panorama vinicolo anche internazionale: Gianni Masciarelli, che ha il cuore aziendale a San Martino sulla Marruccina, ai piedi della Maiella, e Marramiero, tra i colli a una trentina di chilometri più a nord. La terza è di un produttore, Filiberto Mastrangelo, che ha avviato l'azienda Tenimenti del Grifone nel 2000, a Vasto. Se la base è quasi sul mare, i vigneti da cui ha tratto le uve per il suo Trebbiano d'Abruzzo, si trovano a Loreto Aprutino, proprio nei pressi di quelli dell'azienda Valentini.

Di questi tre Trebbiano d'Abruzzo i nostri esperti hanno degustato l'annata 2003, la stessa dell'etichetta

di Valentini. Con differenze sostanziali, pure nel prezzo. Contro i 60 euro del Golia, infatti, l'Oro del Cardinale di Mastrangelo ne costa 15, il Marina Cvetic di Masciarelli 26 euro, e l'Altare di Marramiero 12 euro.

I tre di questa categoria super possono essere definiti, anche qui con piccole sfumature che presentiamo nelle schede di degustazione, vini complessi, armonici e dove il legno delle piccole botti è stato dosato in modo sapiente. Tre vini per andare davvero sul sicuro e ci fa piacere che, accanto a due grossi calibri, ci sia un "nuovo autore" come Mastrangelo, anche se per ora di questo vino ne fa solo poche migliaia di bottiglie. A conti fatti, il Trebbiano d'Abruzzo, grazie proprio all'impegno dei produttori capaci di dar valore a un vitigno autoctono però senza radicarsi necessariamente fin negli angoli bui della tradizione, sembra avere davanti un bel futuro. 