

# Di Sipio, il vino d'Abruzzo che unisce memoria familiare e territorio

scritto da Redazione Wine Meridian | 30 Giugno 2026



*Nel cuore d'Abruzzo, tra la Maiella e il mare, Di Sipio traduce oltre vent'anni di storia familiare in vini di carattere. Dal 2025 la consulenza di Graziana Grassini affianca Paolo Di Sipio nella guida dell'azienda. Protagonisti il Metodo Classico Brut Rosé, pioniere in regione, e il Cerasuolo Setterose, nato da un gesto d'amore tramandato in famiglia.*

Situata a metà strada tra il **massiccio della Maiella** e il **mare Adriatico**, da oltre vent'anni **Di Sipio** traduce il peculiare microclima di questo angolo di **Abruzzo** in vini frutto di **tradizione, territorio e memoria familiare**. Questo legame diretto trova oggi una nuova sintesi nella **consulenza**

**di Graziana Grassini**, che dal 2025 affianca la proprietà nel dare forma alla sua visione di **eccellenza enologica abruzzese**.

La storia di Di Sipio ha inizio con un ritorno alle origini. **Nicola Di Sipio**, oggi imprenditore e Cavaliere del Lavoro, nel **2001** decide di acquistare una tenuta a Ripa Teatina, la stessa dove il padre Peppino, decenni prima, lavorava come bracciante. Quello che nasce come un omaggio alle radici si trasforma in un progetto vitivinicolo concreto nel **2004** con l'**inaugurazione della cantina**. Dal 2019, la guida dell'azienda è affidata al figlio **Paolo Di Sipio**, che ha impresso una fase più strutturata e orientata a un **alto posizionamento qualitativo**, consolidando un'identità precisa e riconoscibile nel panorama italiano.

Di Sipio è però un luogo prima ancora che un'azienda: i **40 ettari vitati** si sviluppano in un unico appezzamento tra i 100 e i 280 metri di altitudine, in un ecosistema agricolo articolato dove **vigneti, uliveti, campi coltivati e un lago** convivono in equilibrio, rendendo la biodiversità una componente strutturale del progetto. Il microclima, caratterizzato da **escursioni termiche significative e ventilazione costante**, favorisce maturazioni lente e profili aromatici complessi. La filosofia produttiva mette al centro il vigneto, con una gestione agronomica attenta all'**equilibrio naturale** e a un'idea di **sostenibilità concreta**. Il **Montepulciano d'Abruzzo** trova qui una delle sue espressioni più autentiche, **coltivato nei vigneti della tradizione**, dove i **filari di vite si alternano agli ulivi** secondo un assetto agricolo antico, ancora profondamente radicato nel paesaggio rurale abruzzese.

Il progetto architettonico della tenuta riflette questo dialogo costante tra passato e futuro: il recupero di una **villa del Millecinquecento**, un tempo frequentata da Gabriele d'Annunzio, si integra armoniosamente con la **cantina contemporanea**, firmata dall'architetto Rocco Valentini e

premiata per il suo design d'avanguardia.

Proprio da questa filosofia produttiva e di accoglienza prendono forma alcuni dei vini simbolo di Di Sipio: il **Metodo Classico Brut Rosé**, di cui l'azienda è stata pioniera in regione, e il **Cerasuolo d'Abruzzo Setterose**, nato dal racconto di un gesto d'amore familiare.

## Eccellenza ante-litteram: Metodo Classico Brut Rosé



Il  
M  
et  
od  
o  
Cl  
as  
si  
co  
Br  
ut  
Ro  
sé  
r  
ap  
pr  
es  
en  
ta  
un  
a  
de  
ll  
e  
es  
pr

es  
si  
on  
i  
pi  
ù  
di  
st  
in  
ti  
ve  
de  
ll  
a  
fi  
lo  
so  
fi  
a  
Di  
S  
ip  
io  
,  
re  
al  
tà  
ch  
e  
ha  
ap  
er  
to  
la  
st  
ra  
da

a  
qu  
es  
ta  
pr  
od  
uz  
io  
ne  
in  
Ab  
ru  
zz  
o.  
La  
su  
a  
id  
en  
ti  
tà  
è  
pr  
of  
on  
da  
me  
nt  
e  
le  
ga  
ta  
al  
te  
rr  
it  
or

io  
e,  
in  
pa  
rt  
ic  
ol  
ar  
e,  
al  
la  
pr  
es  
en  
za  
de  
l  
**la**  
**go**  
**na**  
**tu**  
**ra**  
**le**  
i  
nt  
er  
no  
al  
la  
te  
nu  
ta  
,  
il  
cu  
i  
mi

cr  
oc  
li  
ma  
in  
fl  
ui  
sc  
e  
di  
re  
tt  
am  
en  
te  
su  
ll  
a  
ma  
tu  
ra  
zi  
on  
e  
de  
i  
vi  
gn  
et  
i  
di  
C  
ha  
rd  
on  
na  
y.

L'  
az  
io  
ne  
de  
l  
ba  
ci  
no  
id  
ri  
co  
mi  
ti  
ga  
le  
te  
mp  
er  
at  
ur  
e  
e  
ga  
ra  
nt  
is  
ce  
un  
a  
fr  
es  
ch  
ez  
za  
co  
st

an  
te  
,  
fo  
nd  
am  
en  
ta  
le  
pe  
r  
pr  
es  
er  
va  
re  
l'  
ac  
id  
it  
à  
e  
l'  
el  
eg  
an  
za  
de  
ll  
e  
uv  
e.  
Ot  
te  
nu  
to  
da

un  
b  
le  
nd  
di  
Pi  
no  
t  
Ne  
ro  
e  
Ch  
ar  
do  
nn  
ay  
,  
qu  
es  
to  
sp  
um  
an  
te  
af  
fr  
on  
ta  
un  
lu  
ng  
o  
af  
fi  
na  
me  
nt

o  
su  
i  
li  
ev  
it  
i  
di  
o  
lt  
re  
36  
me  
si  
.  
Il  
ri  
su  
lt  
at  
o  
è  
un  
vi  
no  
da  
l  
co  
lo  
re  
ro  
sa  
an  
ti  
co  
e  
da

l  
pe  
rl  
ag  
e  
fi  
ni  
ss  
im  
o,  
ca  
ra  
tt  
er  
iz  
za  
to  
da  
no  
te  
di  
fr  
ut  
ta  
se  
lv  
at  
ic  
a,  
fi  
or  
i  
fr  
es  
ch  
i  
e

se  
nt  
or  
i  
ag  
ru  
ma  
ti  
di  
ma  
nd  
ar  
in  
o  
e  
be  
rg  
am  
ot  
to  
.  
Al  
pa  
la  
to  
è  
**sa**  
**li**  
**no**  
,  
**ve**  
**rt**  
**ic**  
**al**  
**e**  
**e**  
**di**

na  
mi  
co  
,  
pe  
rf  
et  
to  
pe  
r  
ac  
co  
mp  
ag  
na  
re  
i  
mo  
me  
nt  
i  
pi  
ù  
co  
nv  
iv  
ia  
li  
.

**Setterose Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2025:  
il rosato del cuore**

Se  
tt  
er  
os  
e  
è  
l'  
in  
te  
rp  
re  
ta  
zi  
on  
e  
pi  
ù  
fi  
ne  
de  
l  
Ce  
ra  
su  
ol  
o  
d'  
Ab  
ru  
zz  
o  
di  
ca  
sa  
Di  
S  
ip



io  
.  
Il  
su  
o  
no  
me  
na  
sc  
e  
da  
un  
ri  
co  
rd  
o  
in  
ti  
mo  
e  
ra  
di  
ca  
to  
ne  
ll  
a  
st  
or  
ia  
de  
ll  
a  
fa  
mi  
gl  
ia

:  
il  
ma  
zz  
o  
di  
ro  
se  
ch  
e  
**Pe**  
**pp**  
**in**  
**o**  
**Di**  
**Si**  
**pi**  
**o**  
re  
ga  
la  
va  
og  
ni  
do  
me  
ni  
ca  
al  
la  
mo  
gl  
ie  
El  
is  
a.  
Un

ge  
st  
o  
qu  
ot  
id  
ia  
no  
ch  
e  
ra  
cc  
hi  
ud  
e  
un  
'i  
de  
a  
di  
ar  
mo  
ni  
a  
e  
be  
ne  
ss  
er  
e  
au  
te  
nt  
ic  
o,  
la  
st

es  
sa  
ch  
e  
qu  
es  
to  
vi  
no  
re  
st  
it  
ui  
sc  
e  
ne  
l  
ca  
li  
ce  
.  
Pr  
od  
ot  
to  
co  
n  
uv  
e  
**Mo**  
**nt**  
**ep**  
**ul**  
**ci**  
**an**  
**o**  
co

lt  
iv  
at  
e  
su  
su  
ol  
i  
fr  
es  
ch  
i  
li  
mo  
so  
-  
sa  
bb  
io  
si  
vi  
ci  
no  
al  
la  
go  
de  
ll  
a  
te  
nu  
ta  
,  
si  
di  
st  
in

gu  
e  
pe  
r  
un  
co  
lo  
re  
ci  
li  
eg  
ia  
lu  
mi  
no  
so  
e  
un  
pr  
of  
il  
o  
ol  
fa  
tt  
iv  
o  
si  
nc  
er  
o,  
co  
n  
ri  
ch  
ia  
mi

di  
pe  
ta  
li  
di  
ro  
sa  
e  
fr  
ut  
ti  
ro  
ss  
i  
cr  
oc  
ca  
nt  
i.  
La  
su  
a  
**pr**  
**og**  
**re**  
**ss**  
**io**  
**ne**  
**ve**  
**rt**  
**ic**  
**al**  
**e**  
**e**  
**la**  
**s**  
**pi**

cc  
at  
a  
mi  
ne  
ra  
li  
tà  
l  
o  
re  
nd  
on  
o  
un  
vi  
no  
es  
tr  
em  
am  
en  
te  
ve  
rs  
at  
il  
e,  
pe  
rf  
et  
to  
da  
ll  
'a  
pe  
ri

ti  
vo  
ai  
pi  
at  
ti  
di  
ma  
re  
.

---

## Punti chiave

1. **Di Sipio nasce nel 2001 come ritorno alle origini di famiglia** e diventa cantina strutturata nel 2004.
2. **Paolo Di Sipio guida l'azienda dal 2019**, imprimendo un posizionamento qualitativo definito e riconoscibile.
3. **Graziana Grassini affianca la proprietà dal 2025** per costruire l'eccellenza enologica abruzzese.
4. **Il Metodo Classico Brut Rosé** è un progetto pionieristico in Abruzzo, con oltre 36 mesi di affinamento sui lieviti.
5. **Il Cerasuolo Setterose racconta una storia familiare**, con uve Montepulciano da suoli limoso-sabbiosi vicino al lago.