

Di Sipio presenta il Montepulciano d'Abruzzo 2023, eleganza contemporanea tra Maiella e Adriatico

scritto da Redazione Wine Meridian | 9 Ottobre 2026



Di Sipio presenta il Montepulciano d'Abruzzo 2023, un rosso elegante e contemporaneo nato a Ripa Teatina, tra la Maiella e l'Adriatico. Su 40 ettari vitati, in un ecosistema agricolo ricco di biodiversità, l'annata fresca ha prodotto un vino dal tannino morbido, con note di ciliegia e fiori, ideale con arrostiticini e carni rosse.

Da oltre vent'anni, il **Montepulciano d'Abruzzo** rappresenta l'anima più autentica di **Di Sipio**, cantina situata a metà strada **tra il massiccio della Maiella e il mare Adriatico**. Oggi l'azienda dà il benvenuto sul mercato al

suo **Montepulciano d'Abruzzo 2023**: un'interpretazione **elegante e contemporanea** del vitigno, simbolo di **tradizione, territorio e memoria familiare**.

La storia della cantina nasce infatti da un ritorno alle origini: un omaggio alle radici di **Nicola Di Sipio**, imprenditore e **Cavaliere del Lavoro**, che nel 2001 acquista a **Ripa Teatina** la tenuta dove il padre Peppino lavorava come bracciante, trasformandola in un progetto vitivinicolo guidato dal figlio **Paolo**. Oggi Di Sipio si configura come un **ecosistema agricolo di 70 ettari** complessivi con **40 ettari vitati** in un unico appezzamento tra i **100 e i 280 metri di altitudine**. Qui filari di 20-25 anni convivono in equilibrio con boschi, campi coltivati, un lago naturale e uliveti alternati alle viti, facendo della **biodiversità** e della **sostenibilità concreta** una scelta strutturale. L'incontro tra le **escursioni termiche** del microclima e le maturazioni lente consente al **Montepulciano** di esprimere il suo carattere più autentico.

Montepulciano d'Abruzzo 2023: finezza aromatica e identità territoriale

La 2023 è stata un'**annata sfidante**, caratterizzata da una primavera particolarmente piovosa e da un andamento climatico fresco. Grazie a una gestione agronomica attenta e tempestiva, si è riusciti a preservare la qualità delle uve, garantendo lo sviluppo di un **profilo aromatico di grande eleganza, purezza e complessità**. La **vendemmia**, effettuata nella **seconda metà di settembre**, ha visto la selezione manuale dei grappoli negli appezzamenti collinari più vocati, dove le marcate escursioni termiche e la natura del suolo ne esaltano l'impronta floreale e fruttata. In cantina, alla diraspatura e pigiatura soffice è seguita la **fermentazione in acciaio con lieviti selezionati** e la **fermentazione malolattica**; la **macerazione sulle bucce** e il successivo affinamento in **acciaio termocondizionato e bottiglia** hanno garantito l'estrazione di un **tannino morbido** e di **profumi** che spiccano in **finezza e freschezza**, in grado di

coniugare **grande struttura e bevibilità**.

Alla vista, il vino mostra un'ottima **intensità cromatica rubino con riflessi corallo**. Il profumo è **raffinato e armonico**, con note di ciliegia, fiori di pesco, rosa e glicine, seguite da sfumature di vaniglia, anice, menta, cacao, cioccolato bianco e pimento. Al palato regala una **bocca fresca, sapida ed elegante**, sostenuta da una buona struttura e da una piacevole persistenza nel finale. In tavola trova il suo abbinamento ideale con **primi piatti strutturati e saporiti**, agnello arrosto, carni rosse alla griglia, selvaggina da piuma e formaggi a media o lunga stagionatura. Perfetto anche il legame con la tradizione gastronomica abruzzese, accostandosi al meglio a piatti storici come le **pallotte cacio e ove** e gli **arrosticini**.

Punti chiave

1. **Montepulciano d'Abruzzo 2023** di Di Sipio: rosso elegante e contemporaneo, simbolo di tradizione, territorio e memoria familiare.
2. **Tenuta di 70 ettari** a Ripa Teatina, con 40 ettari vitati tra 100 e 280 metri di altitudine.
3. **Annata 2023 fresca e piovosa**: selezione manuale dei grappoli a settembre e qualità preservata da una gestione agronomica attenta.
4. **Rubino con riflessi corallo**, profumi di ciliegia, rosa e glicine, bocca fresca, sapida e di buona persistenza.
5. **Abbinamenti ideali con arrosticini, pallotte cacio e ove**, agnello arrosto, carni rosse e formaggi stagionati.