

La linea San Clemente di Zaccagnini: Montepulciano e Trebbiano raccontano un territorio unico

scritto da Redazione Wine Meridian | 29 Ottobre 2024



Cantina Zaccagnini, attore chiave della vitivinicoltura abruzzese dal 1976, racconta l'apice della sua produzione con due etichette da varietà indigene: il *Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva Terre di Casauria* e il *Trebbiano d'Abruzzo DOC*.

Due vini che non sono solo il risultato di una tradizione enologica consolidata, ma anche una **celebrazione della ricchezza dei terroir dell'Abruzzo**, una regione nota per la sua straordinaria biodiversità, la varietà dei suoi paesaggi e

il suo retaggio culturale.

La linea San Clemente, dedicata e ispirata all'Abbazia di San Clemente, uno dei complessi medioevali più belli d'Abruzzo, nasce dalle colline vitate di Bolognano. Questa zona beneficia di un **microclima** unico grazie alla sua posizione che la vede circondata e protetta dai **Monti Maiella, Gran Sasso e Morrone**. Le vigne, situate a breve distanza dall'abbazia sopracitata, risalente all'871, sono immerse in un ambiente ricco di storia e cultura. Questo legame con il territorio è un elemento fondante per l'identità dei **vini di Zaccagnini**, che raccontano il **patrimonio culturale e vitivinicolo della regione**. Per valorizzare ulteriormente questo aspetto, la linea San Clemente ha visto un **elegante restyling** delle etichette, realizzato in collaborazione con lo Spazio di Paolo, che ha dato evidenza agli elementi decorativi dell'abbazia come simbolo del legame con il territorio e le tradizioni abruzzesi, conferendo ulteriore pregio.

Il vigneto di San Clemente

Il Montepulciano d'Abruzzo Riserva Terre di Casauria e il Trebbiano d'Abruzzo San Clemente provengono dal **vigneto San Clemente**, situato nell'areale della sottozona Terre di Casauria, caratterizzato da una ventilazione costante e da terreni argillosi con una particolare concentrazione calcarea. In linea con l'**impegno** di Cantina Zaccagnini per un'agricoltura **sostenibile**, la gestione del vigneto abbraccia pratiche che **rispettano la biodiversità**: si evitano concimazioni chimiche a favore di concimi organici e rotazioni di leguminose e brassicacee tra i filari, per garantire l'aerazione del suolo e l'apporto di azoto. Inoltre, l'azienda utilizza chitosano, un antifungino naturale estratto dai carapaci, per combattere i parassiti in modo ecologico. La potatura è effettuata in modo da garantire una bassa produzione per pianta, esaltando così la qualità delle uve.

San Clemente Montepulciano d'Abruzzo DOC Terre di Casauria Riserva 2019



Pe
r
il
Mo
nt
ep
ul
ci
an
o
la
ve
nd
em
mi
a,
ch
e
av
vi
en
e
a
ma
no
ne
ll
a
se
co
nd
a
de

ca
de
di
ot
to
br
e,
è
se
gu
it
a
da
un
a
vi
ni
fi
ca
zi
on
e
sc
ru
po
lo
sa
:
le
uv
e
ap
pe
na
ve
nd
em

mi
at
e
ve
ng
on
o
di
ra
sp
at
e
e
il
pi
gi
at
o
fe
rm
en
ta
pe
r
15
- 2
θ
gi
or
ni
in
ti
ni
di
ro
ve
re

da
50
hl
a
te
mp
er
at
ur
a
co
nt
ro
ll
at
a
(2
8-
30
°C
)
Do
po
un
a
ma
ce
ra
zi
on
e
pr
ol
un
ga
ta
,

si
es
eg
ue
la
sv
in
at
ur
a
e
la
fr
az
io
ne
li
qu
id
a,
pr
ev
ia
de
ca
nt
az
io
ne
di
48
or
e.
Se
gu
e
l'

af
fi
na
me
nt
o
di
24
me
si
di
cu
i
un
mi
ni
mo
di
9
in
ti
ni
di
ro
ve
re
. Qu
es
to
pr
oc
es
so
co
ns
en

te
di
ot
te
ne
re
un
vi
no
co
n
un
co
lo
re
ro
ss
o
pr
of
on
do
e
un
bo
uq
ue
t
co
mp
le
ss
o ,
ch
e
co
mb

in
a
se
nt
or
i
fl
or
ea
li
e
fr
ut
ta
ti
,

se
gu
it
i
da
no
te
sp
ez
ia
te
e
mi
ne
ra
li
. Si
ab
bi
na

pe
rf
et
ta
me
nt
e
a
pi
at
ti
ri
cc
hi
co
me
pa
st
a
al
ra
gù
e
ca
rn
i
ro
ss
e.

**San Clemente Trebbiano d'Abruzzo DOC
2023**

Il
Tr
eb
bi
an
o
d'
Ab
ru
zz
o,
an
ch
'e
ss
o
pr
ov
en
ie
nt
e
da
l
Vi
gn
et
o
Sa
n
Cl
em
en
te
,
se
gu



e
u n
p r
o c
e s
s o
d i
v i
n i
f i
c a
z i
o n
e
a l
t r
e t
t a
n t
o
s c
r u
p o
l o
s o
.
L a
v e
n d
e m
m i
a
a v
v i
e n
e
t r

a
la
fi
ne
di
se
tt
em
br
e
e
l'
in
iz
io
di
ot
to
br
e,
co
n
uv
e
ch
e
ve
ng
on
o
di
ra
sp
at
e
e
fe

rm
en
ta
te
pe
r
10
- 1
5
gi
or
ni
a
te
mp
er
at
ur
e
co
mp
re
se
tr
a
14
°
e
16
°C
.
La
fr
az
io
ne
li

qu
id
a
vi
en
e
po
i
af
fi
na
ta
in
ba
rr
iq
ue
s
no
n
to
st
at
e
pe
r
ci
rc
a
3
me
si
. Il
vi
no
si

pre
sent
con
nun
co
lo
re
gi
al
lo
pa
gl
ie
ri
no
in
te
ns
o
e
ri
fl
es
si
do
ra
ti

.
Al
na
so
è
in
te

ns
o
e
fr
ag
ra
nt
e
co
n
am
pi
o
bo
uq
ue
t
di
fr
ut
ta
ma
tu
ra
a
po
lp
a
bi
an
ca

.

In
bo
cc
a
si

presentación
unbelivable
volume
una
avvolgente
strutturata,
ungustosa
riccione
articolata

to
ch
e
be
n
si
sp
os
a
co
n
an
ti
pa
st
i
e
pi
at
ti
a
ba
se
di
pe
sc
e.