

# Zaccagnini, Vinitaly: la verticale di Montepulciano Casauria incorona una grande vocazione

written by Emanuele Fiorio | 25 Maggio 2022



**Filippo Bartolotta** è una figura conosciuta non solo tra gli addetti ai lavori ma anche dal grande pubblico. È senz'altro **uno dei più noti ambasciatori del vino italiano nel mondo**, ma è soprattutto una figura poliedrica: esperto di vino, divulgatore, scrittore, sommelier, globetrotter.

Cresciuto tra le colline della Toscana ha alle spalle un lungo percorso di studi tra Italia, Olanda e Regno Unito ed ha scritto per la guida dei Vini d'Italia dell'Espresso e Decanter Magazine UK.

Titolare di "Le Baccanti Tours" ha realizzato il road show "The Amazing Italian Wine Journey" che lo ha portato anche nelle cucine della Casa Bianca e nelle prestigiose sale del Metropolitan Museum di New York. Nel 2017 è **salito alla**

**ribalta per aver guidato una degustazione per gli Obama in Italia ed una presso la National Gallery di Londra per Dustin Hoffman ed Emma Thompson.**

Cantina Zaccagnini durante lo scorso Vinitaly 2022, ha proposto ed organizzato nel suo stand una **verticale di 6 annate (2005, 2008, 2010, 2012, 2015, 2017) di San Clemente – Montepulciano d’Abruzzo DOC Casauria Riserva – guidata da Filippo Bartolotta, affiancato da Concezio Marulli, enologo di Cantina Zaccagnini e Presidente dell’Associazione Casauria DOCG.**

Il Montepulciano d’Abruzzo DOC Riserva Casauria – San Clemente è un vino rosso, punta di diamante della cantina Zaccagnini, strutturato e dotato di **grande longevità che nasce da quattro cloni differenti di Montepulciano d’Abruzzo, su sei ettari del vigneto San Clemente, all’interno della sottozona Casauria.**

Un territorio situato in una gola incastonata tra le montagne e caratterizzata da una ventilazione costante tutto l’anno, una forte escursione termica tra il giorno e la notte ed una umidità molto ridotta.

### **La verticale guidata da Filippo Bartolotta**

La verticale ha confermato la **costanza qualitativa delle annate, ma è emersa in particolare la 2005, “una bottiglia strepitosa” l’ha definita Bartolotta, una annata in cui “emergono i frutti rossi, la cola, il ginepro”.**

Sinfonia dei sensi, “una musica straordinaria, il tenore della Majella che canta questa zona dove la flora regna sovrana, canta le cascate, i venti che arrivano dal mare e che si scambiano con quelli della montagna”. Bartolotta ritrova “aspetti “smoky”, affumicati, carnosì che si librano in alto verso profumi più eleganti, raffinati e nobili che ricordano la cera d’api, il propoli con aspetti di radici officinali, un tocco di mentuccia e di fernet.

### **Il commento di Marulli, enologo di Cantina Zaccagnini**

Concezio Marulli, enologo di Cantina Zaccagnini e Presidente dell'Associazione Casauria DOCG ai nostri microfoni ha definito la verticale una "esperienza significativa che ribadisce l'influenza di un territorio speciale sulle uve Montepulciano che da secoli sono allevate sulle nostre colline. In particolare in questa degustazione abbiamo evidenziato come la sottozona Casauria, che a breve darà origine alla DOCG Casauria, si esprime nel bicchiere. **L'annata 2005 è un vino che ti fa emozionare**, anche la 2012 ha delle grandi potenzialità, ad ogni modo la qualità media è di grande livello".

### **Peculiarità e longevità**

Filippo Bartolotta in chiusura ha descritto le caratteristiche di questo Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva Casauria – San Clemente e la sua **peculiare longevità**: "i denti lo raccontano, l'estrattività del Montepulciano, tra la Majella ed il Morrone. Siamo vicini al mare ma siamo sugli Appennini abruzzesi, qui si sente la montagna, si sente il Mediterraneo, abbiamo a disposizione un vino che racconta con le sue erbe officinali il suo carico di frutto nero che a tratti più elegantemente diventa rosso, con **un potenziale di invecchiamento veramente straordinario tutto da scoprire**".