Italian wines in the world: Calea di Colle Moro

scritto da Redazione Wine Meridian | 13 Giugno 2020


Trebbiano D'Abruzzo
denominazione di origine controllata
Calèa
COLLE MORO

Calea

Colore: Bianco
Anno di produzione: 2019
Prezzo: 5,50 euro
Produzione annua: 13.000 bottiglie
Denominazione: Trebbiano d’Abruzzo Dop
Affinamento: 5 mesi acciaio
Uvaggio: 100% Trebbiano

Denominazione tra le più famose in Italia, il Trebbiano è un vitigno che in Abruzzo ha una delle sue dimore preferite e da anni fulcro dell’economia regionale nel segmento dei vini bianchi fermi.

Colle Moro, con il suo Calèa 2019, ha voluto dare una grande dimostrazione di carattere territoriale per un Trebbiano d’Abruzzo parte integrante di questo gruppo di coltivatori, riconoscendo in esso la loro tradizione, il Trebbiano infatti è un nome di etimologia latina che riporta al significato di casale, luogo intimo e vitale nella millenaria cultura della regione Abruzzo.

Il Calèa 2019 rappresenta questa grande conoscenza del vitigno da parte di Colle Moro, cantina che interpreta perfettamente i suoli e le esposizioni migliori per questo Trebbiano che si presenta al bicchiere con un colore che è già intrigante nella sua armonia, un intensità di giallo molto marcata apre a profumi di assoluta freschezza, con frutta matura a polpa bianca e un bouquet primaverile con spiccata tendenza ai fiori bianchi di campo.

Leggere note di vaniglia, seppur lavorato esclusivamente in acciaio, si espandono in bocca già al primo sorso, per poi unirsi con una buona acidità con un finale minerale ed un retrogusto lungo e per certi aspetti molto intenso per essere un vino bianco, da qui la stoffa di prodotto di grande aspettativa ed anche di longevità.

Sull’abbinamento ci sono tantissime opportunità, consigliato per ottimi primi o secondi piuttosto che per un aperitivo, perché riesce a dare una netta pulizia al palato, anche con fritture o piatti lavorati con olio extravergine di oliva a crudo.

È stato un vero protagonista provandolo su piatti di pesce, come ottimo è stato il suo accostamento ad un risotto con asparagi selvatici.

Company Profile

La Cantina Colle Moro nasce nel 1961 a Guastameroli di Frisa (CH), grazie all’entusiasmo, allo spirito imprenditoriale e alle scelte coraggiose di un gruppo di vignaioli della zona. Oggi alla Cantina cooperativa partecipano circa 500 soci, tra cui molti piccoli coltivatori, le cui aziende agricole sono dislocate in diversi comuni intorno a Frisa, nel Sud-Est dell’Abruzzo, tra il mare Adriatico, lungo la via dei Trabocchi, e le cime della Maiella. La superficie produttiva complessiva è di circa 1.200 ettari, con una produzione media di 180.000 quintali di uve. I terreni collinari, l’esposizione geografica e la presenza di un clima particolarmente favorevole determinano la tipicità ed esaltano i pregi che rendono davvero unica la produzione vitivinicola di Colle Moro. Pensiamo soprattutto al Montepulciano e Trebbiano, maggiormente rappresentativi del territorio, ma anche al Pecorino, Passerina e Cococciola, principali vitigni autoctoni, e al Moscato Giallo. A questi si aggiungono inoltre alcuni vitigni internazionali, come Chardonnay, Pinot Grigio, Merlot e Sangiovese. La Cantina da anni svolge un ruolo economico e sociale importante per il territorio di riferimento, valorizzando e supportando il lavoro di tanti viticoltori.

Cantina Colle Moro
Via del mare 35/37 Frisa, CH 66030 IT
info@collemoro.it – +39 0872 58128

www.collemoro.it