

VINI | 24 gennaio 2022

Pecorino 2020: la cantina "Il Quercetto" cambia bottiglia e con una nuova combinazione di profumi e aromi.

Continuano a stupire i prodotti della cantina abruzzese guidata dal giovane Michele Cicchitti.



Dopo i numerosi successi, che lo hanno portato a conquistare numerosi e prestigiosi premi, il coraggioso il presidente ha ora spostato la sua attenzione al packaging. Destinata ad un pubblico elegante ed attento ai dettagli, la nuova bottiglia presenta con disegni studiati personalmente da Michele Cicchitti per comunicare la gioia del suo lavoro e l'amore infinito verso la sua terra.

Per l'etichetta del Pecorino 2020 della cantina abruzzese è stata quindi scelta una carta bianca naturale che rappresentasse i raggi del sole che irradiano le vigne. Il disegno di un pattern essenziale riassume in modo divertente e minimalista le icone dei valori dell'azienda e fa da sfondo ad un timbro rappresentato in un modo contemporaneo attraverso il disegno di un cerchio viola (che evoca il cerchio della vita). Il viola rappresenta l'uva ma anche la ritualità dello spirito lavorativo e il rispetto verso la tradizione.



Il marchio del Pecorino si distingue da ogni altro prodotto per la sua ricercatezza e per la sua **armonia visiva**. Per il font è stato un carattere senza grazie allungato verticalmente, icona di un carattere concreto e che tende verso una costante ricerca e miglioramento personale. Imbottigliato in una borgognotta, con il collo più stretto, per rappresentare l'evoluzione dinamica di gusto ed aroma del vino.

All'aspetto è un vino limpido e luminoso. L'odore è travolgente e delicato allo stesso tempo. Il bouquet si presenta all'inizio per il **minerale**, dopo il vino diventa **fruttato** con note di frutta gialla, tropicale, esotica.

Il Pecorino 2020 ha caratteri di **struttura** e di **freschezza** tali da essere un ottimo accompagnamento sia per le crudité di mare per le carni bianche come il coniglio. A seconda della temperatura di servizio valorizza qualsiasi portata dall'antipasto sino al secondo.



Il Quercetto è un'azienda a gestione familiare, localizzata a Pollutri in provincia di Chieti, in Abruzzo. Le brezze marine che giungono dal Mare Adriatico ad est asciugano e contribuiscono a rendere il terreno particolarmente adatto per la coltivazione di vigne. Accanto a questi si erge la Maiella, che protegge le coltivazioni dai venti freddi che provengono dalle montagne. Le radici delle vigne, che si estendono per **dieci ettari**, affondano in un terreno argilloso e calcareo che conferisce una componente minerale che come abbiamo visto per il Pecorino 2020 ritroviamo in ogni prodotto di questa azienda.



Dopo due generazioni di coltivazione e di conoscenza tecnica della terra, Michele Cicchitti ha preso in mano la gestione dell'azienda e ha cominciato a produrre e vendere il vino in bottiglia. La sua filosofia non può essere riassunta meglio che dalle sue stesse parole: *"La ricerca della qualità assoluta è il segreto del lavoro indefesso de Il Quercetto, che continua a coltivare le vigne con sacrificio e rispetto della natura, che amorevolmente ci ospita."*



La sua produzione di Montepulciano D'Abruzzo DOC in occasione dell'evento Merano Wine Festival 2020 ha ricevuto le premiazioni **The Wine Hunter Gold 2020** (per l'annata 2015) e **Wine Hunter Red 2020** (l'annata 2016) che si aggiungono alla premiazione ricevuta lo scorso anno per l'annata 2011. Il Pecorino ha ricevuto i suoi apprezzamenti a "Civiltà del Bere". In questo modo, i vini de Il Quercetto hanno cominciato a viaggiare ed hanno ottenuto il plauso del pubblico belga e giapponese e premi a Londra ed in Cina.

www.ilquercetto.it

