

Il nuovo taste e stile del Pecorino 2020 della cantina Il Quercetto

Dopo essere stato premiato per due anni di seguito dal Merano Wine Festival, Il Quercetto stupisce con una nuova combinazione di profumi e aromi e presenta un nuovo taste per il Pecorino 2020

C'è un fil rouge che lega tutti i prodotti della cantina abruzzese Il Quercetto ed è il suo giovane produttore: Michele Cicchitti. La storia dietro questa azienda è antica e strutturata come la terra su cui crescono le sue vigne ma le caratteristiche organolettiche dei vini e la loro ricercatezza ed unicità sono dovuti anche alla nuova voce del suo presidente. Michele Cicchitti è un ragazzo giovane, il nipote del fondatore della vigna, e riporta il suo spirito e la sua passione nel Pecorino 2020.



Rivoluzionario e coraggioso il presidente ha deciso di porre attenzione anche sul packaging del prodotto stesso. La sua produzione è infatti destinata ad un pubblico elegante, al passo con i tempi ed attento ai dettagli. La bottiglia, i colori, i disegni sono stati studiati da lui per la prima volta nell'azienda per comunicare la gioia del suo lavoro e l'amore infinito verso la sua terra.

È infatti proprio dalla luce del sole, dalle **vigne rigogliose** e dal **mare impetuoso** e potente che nascono le sue ispirazioni per lo scrigno del vino. 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 e lo spirito coraggioso del presidente **Michele Cicchitti**. 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, il rispetto verso la tradizione ma anche il carattere creativo del suo attuale presidente.

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 scelto un carattere senza grazie allungato verticalmente, icona di un carattere concreto e che tende verso una costante ricerca e miglioramento personale. Le lettere sono molto vicine l'una all'altra a simboleggiare uno dei valori più importanti di Cicchitti ma anche dell'azienda stessa, l'amore verso la famiglia.

Il Pecorino 2020 è imbottigliato in una borgognotta, il collo è però più stretto, per rappresentare l'evoluzione dinamica di gusto ed aroma del vino. **Sinuosa ed elegante la bottiglia pesa 600 gr.**

All'aspetto è un vino limpido e luminoso. Limpido non per via della filtrazione ma per il numero di travasi che sono stati effettuati per realizzarlo. Seguendo un esame visivo si può ammirare il colore giallo paglierino e notare le sfumature di riflessi dorati. L'odore è travolgente e delicato allo stesso tempo. Il bouquet (ovvero le caratteristiche aromatiche

del vino) si presenta all'inizio per lo più minerale. Poco dopo il vino diventa fruttato ed è possibile infatti riconoscere note di frutta gialla, tropicale, esotica.

Strutturato, sapido e fresco; queste sono le sensazioni percettibili al palato del Pecorino 2020. Degustandolo si sente un leggero sapore di minerali (quasi solfureo). Questa nota mineraria è dovuta al terreno argilloso e ricco di minerali su cui si estende per dieci ettari il vigneto de **Il Quercetto**. Il sapore solfureo non è però preponderante ma è perfettamente equilibrato con la dolcezza (che proprio come l'aroma) arriva dopo. Il profumo tropicale si concretizza anche con il gusto, con sentore di frutti gialli e frutta esotica.



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

L'azienda Il Quercetto. 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. Ad ovest 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, passione 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.

Il Quercetto - Instagram