



Piandimare di Villamagna, rossi moderni presentati nel verdeggiante golf club

Alla scoperta di un nuovo concetto di Montepulciano d'Abruzzo. Degustazione presso il circolo golfistico di Miglianico (Ch). In arrivo due nuovi vini “estivi” e gastronomici



Le tre etichette Piandimare (Foto © Jenny Viant Gómez).

Una presentazione in grande stile dedicata esclusivamente alla stampa e agli addetti ai lavori in un contesto di charme, il **Golf Club Club di Miglianico** (Ch). Così ha voluto valorizzare ulteriormente le sue tre etichette la dinamica realtà vitivinicola abruzzese **Piandimare di Villamagna**, fondata nel 2014 e rappresentativa di una compagine di **settanta viticoltori** che operano su duecento ettari seguendo un criterio di agricoltura sostenibile – con la **certificazione SQNPI** (sistema produttivo a basso impatto ambientale) e molti dei vigneti a completa conduzione biologica – in un territorio che grazie alla sua vocazione ha dato vita nel 2011 alla **Doc Villamagna** (denominazione di origine controllata), una denominazione a base di Montepulciano d'Abruzzo.

Cantina Piandimare: ricerca e orgoglio identitario

La ricerca e l'orgoglio identitario hanno spinto **Piandimare**, presieduta da **Carlo D'Onofrio**, a selezionare e replicare un **vecchio clone del vitigno principe abruzzese** avvalendosi della collaborazione con la nota società agricola specializzata Vitis Rauscedo.

Ne deriva un **Montepulciano d'Abruzzo marcatamente territoriale** e nel contempo moderno. Il palmares di **riconoscimenti conquistati in poco tempo** ne costituiscono la prova: Wine Hunter di Merano Wine Festival, Mundus Vini, Gilbert&Gaillard e China Wine & Spirits Awards. Fondamentale il contributo tecnico del rinomato enologo **Romeo Taraborrelli**.



Carlo D'Onofrio e l'enologo Romeo Taraborrelli durante la presentazione (Foto © Jenny Viant Gómez).

I vini Piandimare di Villamagna

Volendo riassumere le caratteristiche dei vini attraverso un filo conduttore possiamo definirli agili e aggraziati, complessi ma non ridondanti, dalla trama cromatica purpurea, vivida e impenetrabile, con uno spettro olfattivo incardinato sulla prugna matura, la marasca e il tabacco, – **nella versione che fa solo acciaio, la Blue label, ritroviamo un modernissimo Montepulciano d'Abruzzo che possiamo definire "4.0", in quanto a innovazione, idoneo al consumo estivo** – si arricchisce di note più speziate e complesse nelle due versioni classiche che fanno passaggio in legno. Tannini mai sovrastanti, sorso persistente e con tendenza sapida.

Non vengono trascurati **il packaging e il naming**. Le etichette sono eleganti, neutre, con una componente tattile e impreziosite da rilievi aurei. **Piandimare Blu Label** allude alla continuità tra collina e mare (che secoli prima era dove attualmente sorgono le vigne), **Monolith** raffigura la stilizzazione di un sito archeologico: la **necropoli di Fossa detta "la piccola Stonehenge di Abruzzo"**, mentre **Maja** è un omaggio all'iconico **profilo della Majella**.

Piandimare diffonde concetti che travalicano gli aspetti intrinseci del vino, dettagli veicolati con efficacia dallo studio di comunicazione Civilization.

Abbinamento culinario



I Montepulciano d'Abruzzo di Piandimare, versatili nell'abbinamento (Foto © Jenny Viant Gómez).

Degna di nota la **versatilità di abbinamento culinario**, a partire da piatti mediamente strutturati, come la pasta al forno, fino alle tradizionali carni con preparazioni più elaborate. Ribadiamo l'**impronta avanguardista** della Blu label in quanto "rosso estivo". Questa tendenza guiderà le **prossime due nuove creazioni di Piandimare: un rosso e un rosato**.

Produttori Riuniti in Pian Di Mare SCA

Via Salaia sn – Villamagna (CH)

[Sito web](#)

Data di creazione

19/10/2020

Autore

jenny-viant