

SELEZIONE DI VINI ABRUZZESI IN INVECCHIAMENTO SUL GRAN SASSO



3 Dicembre 2018

L'AQUILA - "Vini d'Altura", è un progetto che, dopo un periodo di sperimentazione pionieristica, la Pendeche Srl ha sviluppato in maniera coordinata e scientifica. Per la prima volta al mondo una selezione dei migliori vini abruzzesi, ottenuti da uve autoctone, sono posti all'invecchiamento, per tutto il periodo dell'innevamento, in alta quota nel territorio del Parco nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga.

Il procedimento è una preziosa eredità tramandata dai pastori delle nostre montagne, luoghi simbolo per le eccellenze naturalistiche e per il patrimonio che ne rappresentano. Il particolare processo conferisce ai vini straordinarie ed irripetibili qualità: freschezza, vivace acidità, e armoniosa complessità olfattiva.

Di tale progetto l'Ente Parco ha voluto fortemente la realizzazione, concedendo il proprio patrocinio e tutte le autorizzazioni necessarie ed inserendo l'ipotesi progettuale nelle proprie linee di azione, proprio perché laboratorio di sviluppo ecocompatibile.

Sui Vini d'Altura l'Ente Parco ha incentrato un'attività di promozione su scala internazionale: saranno presentati come "ambasciatori" delle eccellenze ambientali e paesaggistiche del Parco, del ricco patrimonio immateriale, della tradizione vitivinicola e dell'enogastronomia d'Abruzzo.

"La progettualità in questione è di assoluto significato, coniugando il valore del territorio e le

potenzialità di sviluppo proprie dello stesso, nel pieno rispetto delle matrici ambientali che ne costituiscono ricchezza e patrimonio identitario”, dice in una nota il presidente del Parco, **Tommaso Navarra**.

“I migliori vini delle nostre splendide terre si arricchiranno di un affinamento straordinario in quota e testimonieranno la capacità produttiva e l’eccellenza di una tradizione sempre capace di innovarsi nel rispetto dell’ambiente”.