

## Bio e Don Guido, San Lorenzo Vini con tante novità al Vinitaly 2024

9 Aprile 2024



CASTILENTI - Si chiama BIO, per indicare sì il concetto di biologico che raccontano, ma soprattutto per tracciare una biografia aziendale e riassumere il cammino di una cantina che esiste dal 1890, che lavora in lotta integrata e che produce in bio già da 4 anni.

È questa la novità che San Lorenzo Vini, l'azienda vinicola di Castilenti (Teramo) oggi condotta dai fratelli **Gianluca e Fabrizio Galasso** e dal loro zio **Gianfranco Barbone**, porterà al prossimo Vinitaly, il salone del vino che si terrà a Verona dal 14 al 17 aprile e che *Virtù Quotidiane* come sempre seguirà con focus e approfondimenti.

BIO è la nuova linea di San Lorenzo composta da un Montepulciano e da un Trebbiano. "Siamo in bio da 4 anni", spiega Gianluca Galasso, "ma di fatto non avevamo mai puntato su una linea di vendita biologica. Oggi abbiamo fatto questo passaggio, puntando su un progetto che è un po' una sintesi del nostro percorso. Noi siamo oltre il bio, perché perseguiamo un

concetto di sostenibilità basato non su uno story telling, ma su dati certi. Questi vini sono sostenibili perché non fanno affinamento in legno, che abbiamo evitato anche per abbattere il contenuto di solforosa. Fanno un affinamento in cemento e sono prodotti freschi, per un palato giovane”.

Il palcoscenico di Verona sarà l'occasione anche per presentare un altro progetto di San Lorenzo. Al Vinitaly verrà lanciata la riserva del Fondatore “Don Guido”, una produzione da 3.500 bottiglie, tutte numerate e in formato solo magnum, ispirata al nonno di Gianluca e Fabrizio, venuto a mancare nel 2019.

“È un progetto nato nel 2015, che abbiamo poi intitolato a mio nonno. Lo abbiamo voluto omaggiare con una bottiglia iconica, unica. Il Montepulciano deriva dalla vigna più vecchia dell'azienda, allevato a pergola abruzzese. In questo caso facciamo una selezione della selezione, perché i chicchi vengono scelti in vigna e poi in cantina a mano”.

Le uve vengono raccolte tardivamente, per essere poi messe in cassette di legno. Quindi per circa 60-70 giorni sono sottoposte ad un appassimento sui graticci, con ventilazione naturale.

“Dopo vari test”, spiega il produttore “su appassimenti anche più lunghi che portavano vini molto concentrati, visto che partivamo già da una maturazione tardiva, abbiamo scelto questo appassimento breve, che conferisce una maggiore enfasi e morbidezza al vino. Il tannino diventa più setoso e durante la pigiatura, la macerazione e la fermentazione tutto l'alcol viene degradato. Non c'è residuo zuccherino perché non abbiamo voluto ispirarci a vini di altre regioni, ma abbiamo voluto fare un prodotto rispettoso dell'Abruzzo, che fosse un Montepulciano a tutti gli effetti. Riconoscibile”. Il vino poi fa un affinamento in tonneau usati, per cinque anni. “Questo lungo tempo dà eleganza, morbidezza e rotondità al vino. Nonostante sia da 16 gradi, in bocca si presenta facile, perché sì è un vino da meditazione, ma che si possa bere”.

Infine l'ultima novità, è la bottiglia rinnovata della linea Sirio (Montepulciano d'Abruzzo, Cerasuolo d'Abruzzo e Trebbiano d'Abruzzo) a 15 anni dal suo debutto. La borgognotta lascia il posto a una bordolese e la grafica è nuova. “Strizziamo l'occhio ai giovani” anticipa Galasso “con un design più elegante e ricco per dare maggiore valore al prodotto”.









*pubbliredazionale*