



[www.peppinofalconio.it](http://www.peppinofalconio.it)

---

## II BORSA DI STUDIO “PEPPINO FALCONIO ONLUS”

Palermo, 18 Maggio 2022

---

**MOD “C”**

NOME DEL PIATTO: \_\_\_\_\_

PRESENTATO DAL CANDIDATO: \_\_\_\_\_

ISTITUTO DI PROVENIENZA: \_\_\_\_\_

---

VINO ABBINATO:

N.B. Scrivere nel riquadro il nome del vino da abbinare alla ricetta.

---

Selezione vini:

**Cantina “TORRE DEI BEATI” – Loreto Aprutino (PE)**

- Mazzamurello – (Montepulciano d’Abruzzo DOC)
- Giocheremo con i fiori - (Abruzzo DOC Pecorino)
- Bianchi Grilli - (Trebiano d’Abruzzo DOC)
- Rosa-ae - (Cerasuolo d’Abruzzo DOC)
- Cocciapazza – (Montepulciano d’Abruzzo DOC)

---

PER INFO:

Segreteria organizzativa ONLUS: Tel. 0872/631394 – [info@peppinofalconio.it](mailto:info@peppinofalconio.it)  
Istituto “Paolo Borsellino” - Prof. Maurizio Spinoso: Tel. 3804312559

## “Mazzamurello” - Montepulciano d’Abruzzo DOC

Ottenuto con la particolare tecnica di affinamento sui lieviti alla quale vengono sottoposte le partite migliori dell’annata. Le peculiarità aromatiche legate a tale tecnica, che a volte, durante la maturazione in legno, si manifestano in modo abbastanza inusuale per un Montepulciano, ci hanno ricordato il nome di questo scherzoso folletto della tradizione abruzzese, che immaginiamo nascosto tra le nostre barrique a giocare con il vino in esse contenuto.

Vino di notevole struttura, persistenza ed equilibrio. La tecnica di affinamento sui lieviti, che dona al vino caratteristiche di naturale stabilità, arricchisce il ventaglio di frutto con profumi floreali e speziati di grande eleganza, introducendo una fresca profondità gustativa, capace di motivare un quadro di lunga progressione e di intrigante bevibilità. Si abbina con piatti elaborati di carne, stufato di manzo al Montepulciano, spezzatino di cinghiale in bianco con ginepro e Aurum, formaggi stagionati.

### SCHEDA TECNICA:

- **Uve:** Montepulciano 100%
- **Vigneto:** superficie 2 Ha  
ceppi/Ha 1600  
sesto impianto 2,50×2,50  
altitudine 250 m/slm  
esposizione varie
- **Allevamento:** pergola abruzzese
- **Anno d’impianto:** 1972
- **Terreno:** argilloso-calcareo
- **Resa per ettaro:** 50 hl/Ha
- **Vinificazione:** acciaio
- **Maturazione:** 20 mesi in barrique di rovere francese con batonnage sulle fecce fini
- **Grado Alcolico:** 13,5 – 14,5% secondo l’annata
- **Temperatura di servizio:** 18-20° C

## “Giocheremo con i fiori” – Abruzzo DOC Pecorino

Di recente recupero nei nostri territori, il Pecorino è un vitigno autoctono di scarsa produttività e di grande interesse enologico, che sta meritando l'attenzione degli appassionati. Da selezioni scalari operate nei nostri vigneti, e da tecniche di vinificazione tradizionali e non intrusive, proviene questa versione che ha l'obiettivo di esprimere i caratteri fondamentali del Pecorino, esaltandone, senza forzature, la fresca e non banale complessità aromatica, e il particolare profilo gustativo in cui alcol, acidità e mineralità sono ben presenti e in buon equilibrio fra di loro.

Giallo paglierino con leggeri riflessi dorati, denso nel bicchiere. Elegante il naso, di agrumi e fiori bianchi, arrotondato da note mielate ma vibrante di caratteristici richiami officinali. Entra in bocca morbido, subito sostenuto da una succosa reazione degli acidi e da una nervosa mineralità, che creano un ottimo bilanciamento spostato verso l'alto e contribuiscono ad un finale di lunga e stimolante persistenza. Si abbina a piatti intensi a tendenza cremosa o grassa, come risotti, gnocchi con salsa ai formaggi, frittura di paranza.

### SCHEDA TECNICA:

- **Uve:** Pecorino 100%
- **Vigneto:** superficie 5 Ha  
ceppi/Ha 5000  
sesto impianto 2,50×0,80  
altitudine 300 m/slm  
esposizione E-NE
- **Allevamento:** controspalliera, potatura guyot
- **Anno d'impianto:** 2005
- **Terreno:** argilloso-calcareo su substrato sabbioso
- **Resa per ettaro:** 50 hl/HA
- **Vinificazione:** acciaio
- **Maturazione:** 6 mesi sui lieviti in acciaio
- **Grado Alcolico:** 13,5-14,5% secondo l'annata
- **Temperatura di servizio:** 12°C

## “Bianchi grilli” – Trebbiano d’Abruzzo DOC

La nostra attività è limitata alla coltivazione di pochi vitigni autoctoni, che amiamo vinificare in purezza per cercare di caratterizzarli come meglio possiamo nel nostro territorio in relazione alle singole annate. Con il nome Bianchi Grilli indichiamo delle produzioni limitate di vino bianco nate dalla nostra volontà e dal nostro piacere di approfondire e di sperimentare, in accordo con le potenzialità delle nostre uve. Dei grilli, per così dire, che non riusciamo insomma a toglierci dalla testa.

Giallo paglierino con riflessi dorati, sentori intensi e molto eleganti di fiori bianchi e gialli, con robinia e ginestra in evidenza, e polpa fresca di frutta gialla, con piacevoli note di pepe bianco e camomilla. In bocca, l’ottimo equilibrio tra acidità e morbidezza rende il vino perfetto per accompagnare formaggi freschi e raffinate preparazioni di pesce bollito e crudo. Ideale su ravioli di ricotta o di burrata con salsa in bianco e zafferano di Navelli.

### SCHEDA TECNICA:

- **Uve:** Trebbiano Abruzzese 100%
- **Vigneto:** superficie 1 Ha  
ceppi/Ha 5000  
sesto impianto 2,50×0,80  
altitudine 300 m/slm  
esposizione Est
- **Allevamento:** controspalliera, potatura a guyot
- **Anno d’impianto:** 2008
- **Terreno:** argilloso-calcare
- **Resa per ettaro:** 40-50 hl/Ha
- **Vinificazione:** macerazione a freddo sulle bucce fino a tre o quattro giorni, quindi separazione delle bucce e fermentazione del mosto in acciaio e, per una piccola parte, in tonneau di acacia
- **Maturazione:** 11 mesi sui lieviti negli stessi recipienti di fermentazione
- **Affinamento:** 8 mesi in bottiglia
- **Grado Alcolico:** 12-13%
- **Temperatura di servizio:** 13°

## “Rosa-ae” – Cerasuolo d’Abruzzo DOC

E’ nella nostra azienda la prima espressione del Montepulciano dell’annata, e il primo indicatore del suo andamento. L’estrema selezione fatta prima in vigna e poi sul tavolo di scelta garantisce al vino buona struttura e maturita’, arricchite da un corredo aromatico fresco e piacevole legato alla fermentazione a temperatura controllata, a ulteriore dimostrazione della grande flessibilita’ del vitigno Montepulciano.

Consistente nel bicchiere, tipico rosso ciliegia brillante, con lievi riflessi violacei in gioventù. Profumi freschi e persistenti, di fragola, melograno, ciliegia, e leggero agrume caratteristico della zona. Eleganti sentori floreali, in evidenza la rosa. Buon volume in bocca, ottimo equilibrio tra la morbidezza, legata anche alla buona componente alcolica, e la viva componente acida e minerale, che rende lunga la persistenza in bocca e stimolante il finale. Queste peculiari caratteristiche danno al Cerasuolo grande piacevolezza e flessibilità negli abbinamenti, rendendolo idoneo ad accompagnare antipasti misti all’italiana, primi piatti salsati, zuppe di legumi e cereali, carni bianche ed elaborazioni di pesce, pizza.

### SCHEDA TECNICA:

- **Uve:** Montepulciano 100%
- **Vigneto:** superficie 13 Ha  
ceppi/Ha 1600-5300  
sesto impianto 2,50×2,50 2,50×0,75  
altitudine 250-300 m/slm  
esposizioni varie
- **Allevamento:** pergola abruzzese, cordone speronato
- **Anno d’impianto:** 1972, 1995
- **Terreno:** argilloso-calcareo
- **Resa per ettaro:** 70 hl/Ha
- **Vinificazione:** acciaio, una parte salasso dei rossi dopo premacerazione a freddo, una parte pressatura diretta leggerissima delle uve non diraspate, una parte proveniente da macerazione a freddo sulle bucce
- **Fermentazione:** a 15-16° C
- **Maturazione:** acciaio
- **Grado Alcolico:** 13 – 14% secondo l’annata
- **Temperatura di servizio:** 13-14° C

## “Cocciapazza” - Montepulciano d’Abruzzo DOC

Porta il vecchio nome della zona dove sono piantati i nostri vigneti, in quanto vuole esserne la massima espressione di tipicità. Le raccolte scalari, di norma tre per annata, vengono in questo caso effettuate nelle parti del vigneto che godono delle migliori condizioni pedoclimatiche, e che sono quindi capaci di dare i vini più maturi e complessi.

Rosso rubino carico e denso, con riflessi violacei in gioventù. Il caratteristico frutto rosso del Montepulciano, particolarmente ampio e maturo, è in equilibrio con la speziatura di pepe nero e di liquirizia, ed è impreziosito da tipiche note balsamiche, di cioccolato e tabacco. Buoni la struttura e il volume in bocca, con tannini ben presenti, ma morbidi ed evoluti, e con la freschezza acida tipica della zona di provenienza, che ne rende piacevole e mai pesante la bevibilità. Perfetto con una buona costata di manzo o con un coscio di agnello al forno alle erbe di montagna.

### SCHEDA TECNICA:

- **Uve:** Montepulciano 100%
- **Vigneto:** superficie 13 Ha  
ceppi/Ha 1600-5300  
sesto impianto 2,50×2,50 2,50×0,75  
altitudine 250-300 m/slm  
esposizione varie
- **Allevamento:** pergola abruzzese, cordone speronato
- **Anno d’impianto:** 1972, 1995
- **Terreno:** argilloso-calcareo
- **Resa per ettaro:** 70 hl/Ha
- **Vinificazione:** acciaio
- **Maturazione:** botti di rovere, prevalentemente barrique francesi di secondo passaggio, per 15-18 mesi
- **Grado Alcolico:** 13-14% secondo l’annata
- **Temperatura di servizio:** 18-20° C