



## LA BOTTIGLIA

### MASCALICO 2014

Tenuta Pescara  
Spoltore  
(Pescara)

Un rosso  
intenso  
per il bicchiere  
della staffa

### Alla fine dell'Ottocento la famiglia Cerulli Irelli acquistò la tenuta Pescara.

Fu poi nonno Quintino a trasformarla in azienda agricola: colture miste e vigna.

Il cuore della tenuta, che fungeva anche da casa padronale, era il convento di Spoltore. Solo con l'ultima generazione, rappresentata da Francesco, torna la voglia di fare viticoltura di qualità. Francesco, appassionato di equitazione arrivato ad alti livelli (partecipazione alle Olimpiadi) ora è istruttore federale.

Sette anni fa ha dato il via alla riorganizzazione, con la collaborazione di Giovanni Lamorgese, esperto di economia aziendale e marketing.

Nella superficie totale dell'azienda (80 ettari) 5 sono stati reimpiantati a vite. Al momento sono tre le etichette: Il convento, bianco da uve Pecorino (tutto in inox) e due rossi da Montepulciano: La torre e Mascalico. Quest'ultimo è dedicato, anche con disegno in etichetta, al cavallo preferito da Francesco.

Sempre in etichetta questa frase: «Ancora un calice, un ultimo saluto, il bicchiere della staffa, il più bel brindisi, al galoppo e al volo». Il Mascalico 2014 trascorre un anno d'affinamento in barrique. Bel rubino intenso, profuma di frutti rossi e neri, di erbe aromatiche. Il sorso è sapido, elegante, di quieta potenza e lunga persistenza. A Marostica (Vicenza) da Emmebi, a Potenza da Cibò sui 23/25 euro.