

I vigneti dell'Azienda Agricola Angelucci sono situati all'interno dei comuni di Castiglione a Casauria e di Tocco da Casauria, due antichi borghi all'interno rispettivamente del Parco Nazionale del Gran Sasso e del Parco Nazionale della Maiella.

L'area è nota per la presenza incessante di vento e le forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

Antonio Angelucci, industriale di successo, si è dedicato alla vitivinicoltura inizialmente per partecipare al progetto di salvataggio dall'estinzione del Moscatello di Castiglione a Casauria.



E' un clone di moscato originale e poco produttivo, dotato di un grappolo di peso medio-basso, che raggiunge un elevato grado di maturazione.

Si ritiene che il Moscatello di Castiglione fosse coltivato già dalla metà del 1600.

All'inizio del 1900, a causa della fillossera e della forte emigrazione all'estero, la sua coltivazione fu quasi del tutto abbandonata, sopravvivendo in pochi appezzamenti destinati al consumo familiare, soprattutto in occasione della festa del patrono S.Biagio.

Oggi Antonio Angelucci ne coltiva circa 30 ettari, a cui si aggiungono quote minori di Montepulciano, Trebbiano d'Abruzzo e Pecorino.

L'Agronomo è Romano D'Amario, l'enologo Donato Di Tommaso.

La cantina è tecnologicamente all'avanguardia, costruita su tre livelli con vista sui vigneti e sulla Val Pescara.

Tra le varie versioni di Moscatello prodotte da Angelucci, tutte eccellenti, quella che mi ha conquistato è la versione Passito, grazie al colore delicato e brillante, all'esaltante bouquet dei profumi, al sapore delicato e mai stucchevole.

Le condizioni climatiche viste prima (escursione termica e forte vento) consentono il tradizionale appassimento delle uve sulla pianta.

La vendemmia comincia dopo circa 10/15 giorni di appassimento, di solito ad inizio settembre, nelle prime ore del mattino.

La raccolta dei grappoli è esclusivamente manuale, con successivi passaggi giornalieri seconda del grado di appassimento.

