



Monteroduni - Il progetto assieme all'Università Pentro doc, presto una realtà per la provincia di Isernia

MONTERODUNI - La provincia di Isernia avrà il suo vino Doc.

E' ciò che promette la Cantina di Monteroduni, che dopo una pausa di dieci anni, grazie ad un team di giovani - ma già esperti - appassionati, è tornata a produrre vino di qualità, rigorosamente a denominazione di origine controllata. E lo farà grazie ad un progetto con l'università degli studi del Molise, attraverso il quale sarà possibile valorizzare il territorio della provincia pentra con la produzione di vino autoctono. Il come lo spiega l'enologo della cantina Emanuele Primi, che illustra nel dettaglio le operazioni di microbiologia attraverso le quali si andranno a selezionare i lieviti presenti in natura sugli acini stessi, nel mosto di uva in fermentazione, nonché i batteri malolattici che si formano durante la fermentazione e l'affinamento in botti e in silos d'acciaio, il tutto da utilizzare durante il processo di



La Cantina di Monteroduni

produzione. «Queste operazioni garantiscono la produzione di un vino non stressato da prodotti chimici - spiega l'esperto - che sono poi i responsabili delle caratteristiche che un vino assume generalmente. Dunque il vino di Isernia, che nasce da uve Montepulciano, Tintilia, Bombino e Sangiovese, non è solo biologico ma anche unico per caratteristiche organolettiche, compresi

profumi e sapore». Il piccolo gioiello enologico tra qualche mese festeggerà la sua seconda vendemmia. Dalla prima sono nati vini come Sannazzaro e Veritas che stanno ottenendo un successo strepitoso e tra appena qualche giorno sarà possibile degustare il Casolino, prodotto da un'accurata selezione di uve Montepulciano.

Maria Antonietta Tortola