

CICCOONE
— BISENTI —


CICCOONE

C. DA CHIOVIANO BASSO, 38 - BISENTI (TE) — ITALIA —


Slow Food
Presidio

T. +39 340 55 37 497
info@aziendaagricolaciccoone.it
www.aziendaagricolaciccoone.it



PILATUM

Il Montonico è un vitigno a bacca bianca di origine antichissima. Se ne parla diffusamente nel 1600 nel catasto Onciaio; si narra di questo vitigno autoctono originario di Bisenti, nell'alta valle del Fino, in provincia di Teramo.

Quando tra il 1788 ed il 1799 le truppe napoleoniche entrarono in Italia, arrivati in Abruzzo si imbarbarono nel vino Montonico, fresco ed armonioso tanto che numerose forniture di uve partirono per la Francia ed impiegato nelle cantine d'Ollivalpe come base per i loro Champagne. Talmente fu il loro stupore che soprannominarono il territorio del Montonico "Le Petit Champagne".

Nei primi del 1900 veniva usato principalmente come uva da tavola; nel solo territorio del comune di Bisenti se ne producevano circa 11000 quintali. L'uva messa in apposite cassette, caricate sui muli arrivavano nelle stazioni ferroviarie della costa teramana e spedite in Francia e Germania. L'uva Montonico ha un grappolo corposo, serrato ed acini molto grandi, rotondi con una buccia molto spessa di colore verdognolo con moderato grado zuccherino ed una spiccata acidità, a maturazione tardiva.

PILATUM è il primo metodo classico prodotto dalla cantina Ciccone, al 100% con uva Montonico. Doppia fermentazione, la prima in botte la seconda in bottiglia, secondo quanto previsto dal disciplinare di produzione. Affina per oltre 36 mesi sui lieviti in ambiente con temperatura costante. Si accompagna ottimamente con affettati, formaggi stagionati ma non disdegna la porchetta. Ottimo con tutti i piatti a base di Pesce. Servire ad una temperatura non superiore a 6°C.



ABRUZZO SPUMANTE BIANCO METODO CLASSICO