



Paolo Valente

# Passatempo 2017

Un Montepulciano d'Abruzzo, con tutta la sua potenza, che proviene da un unico vigneto: ecco uno dei vini più rappresentativi di Conti Degli Azzoni

...

L'azienda Conti Degli Azzoni, nell'attuale conformazione, è stata fondata nel 1940 da Roberto Degli Azzoni Avogadro Carradori ed è frutto di sette secoli di impegno agricolo delle famiglie di origine. Si estende su ben 850 ettari di cui 130 di vigneto; la rimanente parte è destinata a seminativi e a bosco. Oggi è guidata dai figli Aldobrando, Filippo e Valperto che riservano una grande attenzione all'ambiente e alla sostenibilità a tutto tondo. Oltre alla pubblicazione del Bilancio di Sostenibilità, Conti Degli Azzoni sta lavorando per ottenere, entro i prossimi anni, la certificazione B Corp facendo in modo che la società civile, le persone e l'ambiente diventino una parte fondamentale della missione aziendale. Il Passatempo è un Montepulciano d'Abruzzo in purezza le cui uve provengono dalla vigna più antica della tenuta, un vigneto impiantato nel 1968 e ubicato sul versante sud della collina Monte Carnevale, a 250 metri di altitudine e a pochi chilometri di distanza dai Monti Sibillini e dal mare Adriatico. Il suolo è argilloso di medio impasto e molto profondo; queste caratteristiche consentono alle viti, di ben 22 cloni differenti, di andare in profondità e resistere meglio al riscaldamento climatico e alla siccità. La 2017 è la prima annata in cui la fermentazione alcolica avviene con lieviti indigeni e la macerazione sulle bucce è protratta per circa tre mesi. Il nome Passatempo racchiude in sé tutta l'essenza di questo vino: passatempo come il tempo che deve trascorrere affinché il vino maturi, evolva e sia pronto al consumo ma anche come il piacere di prendersi del tempo per degustare questo vino in tranquillità con le persone care. Un vino di grande struttura così come il vitigno riesce a regalare. Già all'impatto visivo si percepisce la ricchezza e la potenza, rosso rubino pieno e generoso. La relativa giovinezza si esprime ancora con note di frutta matura, accenni erbacei; sentori speziati e tostati completano il bouquet aromatico dalla grande piacevolezza. Il tannino, decisamente presente, risulta levigato grazie alla maturazione di tre anni in tonneau di rovere francese; ottime la struttura e la persistenza. Il finale, morbido e avvolgente, lo rende un vino da godere con pietanze importanti, anche con accenni piccanti o speziati.

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