



Les premières informations sur les origines de l'ancienne ferme remontent à 1793. Le splendide domaine de chasse a été apporté en dot par la noble Adelina Ruggeri De 'Capobianchi à son illustre mari Raffaele Castorani. La renommée du célèbre chirurgien, depuis des années maître de conférences à la Sorbonne à Paris et inventeur de la première technique d'intervention sur les cataractes, a investi le même domaine, qui porte depuis son nom: Villa Castorani.

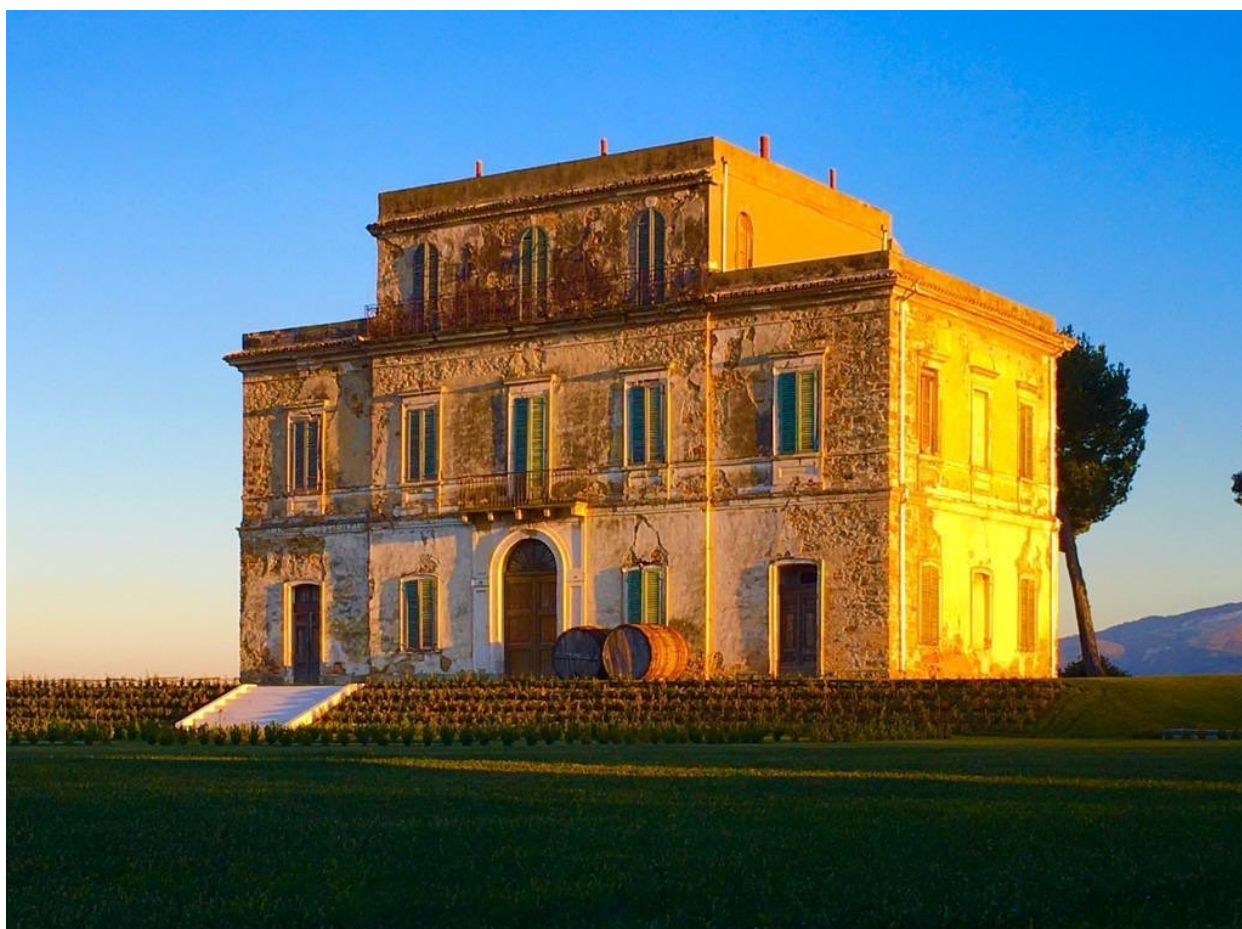
Par la suite, la propriété du Podere passa à un autre illustre professeur, Antonio Casulli. D'origine sarde, Casulli a été professeur de droit international à l'Université de Naples et plus tard à l'Université de Tokyo, où il a gagné l'estime personnelle de l'empereur Hiroito. Ce fut la période la plus heureuse pour la ferme née autour de la villa, avec une extension de plus de deux cents hectares de terres cultivées. Après la disparition de Casulli, dans les années 1960, la propriété a été divisée et le déclin a commencé: la villa s'est terminée par l'abandon et il semblait que les anciennes traditions viticoles du passé avaient été perdues.

Ceci jusqu'à il y a quelques années, lorsque les intrigues de l'histoire ancienne se sont refaites grâce à la volonté tenace d'un groupe d'amis, les partenaires actuels de la société Castorani. Chaque membre s'occupe personnellement des différentes étapes de la vinification: de la culture amoureuse du raisin à la récolte soignée, de la production du vin à sa promotion et sa commercialisation. Alliant la passion du bon vin à la volonté de donner vie à une campagne commerciale vouée à une production de qualité, l'entreprise opère dans le plein respect des anciennes valeurs paysannes qui animent ces campagnes depuis des siècles, dans le sillage d'une histoire ancienne attachement à la terre généreuse des Abruzzes.

Après des années de travail passionné, la sélection de vins de Castorani est l'expression claire d'un territoire voué à la production de raisins de grande qualité, transformés avec une grande passion en vin grâce à des techniques traditionnelles. Nos bouteilles racontent l'histoire des collines à 350 mètres d'altitude dans la commune d'Alanno, dans la province de Pescara où les vignobles, situés entre le parc national de la Majella et la côte adriatique voisine, bénéficient d'une excellente exposition au soleil et aux vents nocturnes, et des excursions thermales entre le jour et la nuit qui confèrent aux raisins des caractéristiques uniques et précieuses.

Aujourd'hui, comme par le passé, tout tourne autour du magnifique manoir qui domine l'entreprise, qui s'étend sur une trentaine d'hectares et plongé dans une campagne luxuriante et non contaminée. Les vignes cultivées sont principalement "Montepulciano d'Abruzzo", tandis que les raisins à baies blanches sont des variétés "Trebiano d'Abruzzo", "Malvasia", "Cocociola", "Pecorino" et "Passerina"; une petite superficie est laissée pour la culture de variétés expérimentales.

L'âge moyen des vignobles dépasse trente ans et toute la surface de l'entreprise est cultivée en agriculture biologique, sans utilisation de pesticides et d'engrais chimiques. En particulier, les vignobles sont protégés par des méthodes de lutte biologique et nourris avec des engrais naturels.



Via Castorani, 5 - Contrada Oratorio 65020 Alanno (PE) - Italia



Via Castorani, 5 - Contrada Oratorio 65020 Alanno (PE) - Italia