743	set-10	EVENTO	18 ABRUZZO GOURMET	GENEROSOS SECOS	.
2008	13,5°	PRODUTTORE	CITRA	ESPUMOSOS	.
€ 5,0	esselunga	NOME	QUIS	BLANCOS	.
				ROSADOS	.
				BLANCOS CRIANZA	.
				TINTO JOVEN	XXX
DOC / IGT	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	TIPOLOGIA	MONTEPULCIANO SECCO FERMO	TINTO GUARDA	.
				FERMO	XXX
persistenza 1-5: 3	acidità 1-5: 2	giudizio 1-5: 8	vitigni: MONTEPULCIANO	MOSSO	.
			Commento breve GRANDE VINO, VANIGLIA SOPRATTUTTO, MA ANCHE MORE E MIRTILLI. MORBIDO IN BOCCA BUONA PERSISTENZA E STRUTTURA	FRIZZANTE	.
				SECCO	XXX
				ABBOCCATO	.
				DOLCE	.

EEcco come l'azienda si presenta nel suo sito
http://www.citra.it/

Citra: un nome, una storia
"Nomina sunt consequentia rerum." (Giustiniano)

Citra e Ultra, due avverbi latini, identificativi dei Principati in cui risultava suddiviso l'Abruzzo nelle carte geografiche del Regno dei Borboni e dello Stato Pontificio, risalenti al diciassettesimo secolo.

Il nome Citra è allora denso di significati: esprime il forte legame con il territorio e rimanda ad un'antica sapienza vitivinicola che nel chietino si perde nella notte dei tempi.

Un'esperienza rinnovata dai nostri fieri soci, giorno per giorno, con orgoglio e passione.

Ho aspettato molti giorni prima di iniziare a parlare di questi due vini abruzzesi. Il motivo non è che mi mancassero gli argomenti per la descrizione dei vini, quello è facile, basta raccontare le sensazioni, e quelle restano chiare e vivaci nella memoria. Il motivo vero è che non posso parlare di questi vini senza dire qualcosa sulla mia esperienza abruzzese. Per cinque anni ho lavorato per la SIV di Vasto, tre li ho passati proprio a Vasto, gli altri due in Spagna. In Abruzzo ho imparato a lavorare, in Spagna mi sono sposato. I ricordi sono un'infinità, non bastano le sensazioni di un bicchiere di Montepulciano per risvegliarli. Per quella terra provo un grande amore ed un profondo rispetto. Grandi spazi, montagne e silenzi. Nevicate improvvise quando il vento freddo viene dai Balcani. Amici, veri amici, che preferiscono non si parli di loro, tutti lavoratori, anche quando non hanno lavoro, tutti discreti, alcuni chiusi, ma tutti sinceri. Che vino può nascere da questa terra, un vino aspro e schietto e così mi aspettavo questa bottiglia, ma non è stato così. Ho provato invece un vino elegante e fine, rubino molto scuro, con riflessi viola, un profumo intenso e dolce, di garnde impatto, stupefacente. More e mirtilli, pesca e albicocca, ma sopratutto vaniglia, un grande legno. In bocca di soffusa morbidezza, no, non assomiglia per niente nè al paesaggio nè alla gente abruzzese. Ma forse perchè è un vino costruito più in cantina che in vigna. Un mio collega disegnatore mi aveva invitato a casa sua, perchè la mia cinquecento aveva bisogno di una riparazione e lui eveva una piccola ma ben attrezzata officina dove faceva semplici riparazioni a tempo perso, come secondo lavoro. Altro mistero dell'Abruzzo, terra di emigrazione, ma dove tutti hanno un secondo lavoro. Naturalmente invece di farsi pagare mi invitò a pranzo a casa sua. Il padre coltivava una vigna (ovviamente come secondo lavoro) e il vino che mi offrirono con il pranzo era fatto da loro. Credo che se mi servissero un vino tanto aspro in una delle nostre serate di degustazioni, lo sputerei, ma in quella casa aveva odore di nobiltà, di altruismo e cordialità. Quel mio giovane collega si chiamava Forte, non ne ricordi il nome o forse non l'ho mai saputo, era un collega, ci davamo del lei, non l'ho più rivisto.