

LO STABILIMENTO ENOLOGICO "VILLA PIGNA" SORTO NEL 1978 PER ONORARE LA VOLONTÀ DEL PADRE GUIDO SCOMPARSO - PUÒ PRODURRE TRE MILIONI DI LITRI DI VINO OGNI ANNO - APPARECCHIATURE MODERNE E SOFISTICATE - IL RUOLO IMPORTANTE DELL'ENOLOGO PASQUALINO GABRIELLI - DOPO IL VINO DOC ADESSO SI PRODUCONO ANCHE SPUMANTI - COSTANTINO ED ELIO ROZZI CAMPIONI ANCHE NELLA PRODUZIONE VINICOLA - CONQUISTATI I MERCATI EUROPERI E AMERICANI.

"VILLA PIGNA" NEL MONDO GRAZIE AI VINI DI ROZZI

di Mike

Servizio fotografico Mimi Riga



Una veduta panoramica della Vallata Ciofane, oggi denominata Villa Pigna, dove si coltivano le viti pregiate che poi sono trasformate in ottimo vino nella cantina dei fratelli Rozzi.

Ed ora anche lo spumante. I fratelli Rozzi, Elio e Costantino, non sono certo uomini che si accontentano facilmente, al contrario guardano sempre avanti alla ricerca di nuovi orizzonti. Nella vita e nel lavoro, praticamente sempre.

Dalla "super-cantina" di contrada Ciafone (Offida), oggi ribattezzata Villa Pigna, escono super vini pronti ad invadere l'Europa ed il mondo. Adesso esce anche lo spumante, uno spumante

degno di competere con altri più celebrati. Anche nel settore enologico, insomma, l'impronta decisiva dei fratelli Costantino ed Elio Rozzi si sta affermando, ogni giorno di più.

L'idea, in verità, spuntò fuori quattordici anni fa, nel 1969. Il "sor" Guido Rozzi, possedeva in contrada Ciafone un piccolo appezzamento di terra, coltivato a vigneto, ed una piccola casa di campagna, rustica come tante ce ne sono nel-

le nostre belle campagne picene. Spuntò l'idea ma ... restò tale perchè Elio e Costantino erano troppo presi dalle loro attività edili e Costantino, in particolare era da poco diventato presidente dell'Ascoli Calcio (lui che fino a qualche anno prima nemmeno aveva messo piede in uno stadio).

Nel 1979, quando sor Guido era ancora in vita, i due figli decisero di trasformare