



€10 IN REGALO PER TE

TERROIRVINO
22 giugno 2015, Genova



TERROIRVINO
22 giugno 2015, Genova



[Blog Esalazioni etiliche](#) [facebook](#) [twitter](#) [newsletter](#) [feed rss](#) [chi siamo](#) [sitemap](#) [cerca](#) [scrivici](#)

IN RETE DALL'ANNO 2000

Il **vino** nel bicchiere

- [Degustazioni](#)

Notizie e [attualità](#)

Mangio [ergo sum](#)

Disciplinari e [termini](#)

La [vite](#) fuori e dentro

Occasioni [speciali](#)

Andiamo a [vedere](#)

Fuori dal [coro](#)

Degustazioni

Collegamenti:



Cerasuolo d'Abruzzo Superiore Spelt 2014

Tipologia.....: D.O.C. rosato

Vitigni.....: montepulciano

Titolo alcolometrico...: 14%

Produttore.....: LA VALENTINA - Fattoria La Valentina

Prezzo enoteca.....: C (da 7,51 a 10 Euro)

Corrispondenza valutazione chiocciole/centesimi

@ = da 71 a 75; @@ = da 76 a 80; @@@ = da 81 a 85; @@@@ = da 86 a 90; @@@@@ = da 91 a 100

E' tempo di rosati, non solo perché la stagione sembra volgersi, anche se ancora timidamente, verso il caldo estivo, ma anche perché questa tipologia di vino ha fatto passi da gigante nell'ultimo decennio. Approfittando di un piacevole incontro, organizzato dalla brava Claudia Bondi dell'agenzia Perle e Perlage, presso il ristorante Settembrini a Roma con Sabatino Di Properzio, che ha rilevato La Valentina con i fratelli Andrea e Roberto nel 1994, ho avuto modo di apprezzare questo interessante rosato, il Pecorino Igt 2013 e il Montepulciano d'Abruzzo Spelt 2011 tutti della linea "Terroir", e il Montepulciano d'Abruzzo 2012 della linea "Classica".

Conoscevo già l'azienda da almeno 13 anni, ne è testimonianza una mia recensione del Montepulciano d'Abruzzo Binomio 1999 risalente al marzo 2002. Vino quest'ultimo che è nato da una collaborazione con Stefano Inama su un vigneto di 4 ettari coltivato con un antico clone di montepulciano, chiamato "Africa-binomio", per il quale è stato avviato il processo di riconoscimento.

Ma veniamo al Cerasuolo Spelt 2014, vino che mi ha particolarmente convinto perché, a mio avviso, esprime al meglio le caratteristiche di un'annata che purtroppo verrà ricordata come una delle più difficili degli ultimi vent'anni. La 2014, però, pur avendo messo in ginocchio parecchie aree viticole dello Stivale, sembra aver dato risultati più che buoni sulle uve bianche, ma per la sua spiccata acidità favorisce anche i vini rosati, che non necessitano di gran corpo e complessità, ma devono offrire piacevolezza di profumi, freschezza e godibilità, tutte caratteristiche che quest'annata è in grado di offrire. Va detto poi che a La Valentina c'è il contributo di un enologo del calibro di Luca D'Attoma, firma prestigiosa di aziende come Le Macchiole, Tua Rita, Fattoria Le Pupille, Castelvechio, Tenute Lunelli e molte altre.

Il vino proviene da un vigneto di due ettari allevato a pergola abruzzese sito in comune di Spoltore, su terreno ricco di argilla; subisce una macerazione piuttosto lunga per essere un rosato, circa 12-13 ore (ma a volte è arrivato anche a 18), a cui segue il salasso del mosto. La fermentazione si svolge in vasche d'acciaio termocontrollate, dove continua la sua maturazione; non subisce né chiarifiche né filtrazioni e affina in bottiglia per circa 4 mesi.

Nel calice mostra un classico colore cerasuolo di bella luminosità, accostato al naso esprime profumi di rosa, ciliegia, melagrana, fragoline di bosco su un sottofondo delicatamente minerale.

L'assaggio rivela una materia succosa e fresca, giocata molto bene sul frutto senza alcuna flessione verso toni dolci, l'alcol importante non disturba perché è ben integrato con la polpa che rivela, fra l'altro, un finale sapido, quasi salino.

Un buon rosato, di quelli che possono aprire le danze alla grande, sia davanti a sfiziosi antipasti a base di affettati, sia come compagno di pizzette, supplì, calzoni ripieni, o ancora davanti ad un buon fritto misto di totani, calamari e moscardini.

Roberto Giuliani

Valutazione: @@@@ (degustazione in data: 05/2015)



garantito
i giovani promettenti **igp**



TERROIRVINO
22 giugno 2015
Genova

wineOwine

Scopri ogni settimana
vini straordinari
selezionati fra
i migliori
**produttori
artigianali**

€10 IN REGALO
PER TE >>>

wineOwine

Scopri ogni settimana
vini straordinari
selezionati fra
i migliori
**produttori
artigianali**

€10 IN REGALO
PER TE >>>



© 2000-2015 **laVINIum.com** - Tutti i diritti riservati
E' vietata la copia anche parziale del materiale presente in questo sito.
Il collegamento al data base della guida è vietato senza esplicita autorizzazione
della direzione editoriale.
lavinium@lavinium.com

