

[Chef](#)

[Ristoranti](#)

[Ricette](#)

[\(/it/search/chef\)](#)[\(/it/search/ristoranti\)](#)[\(/it/search/tutte-le-ricette\)](#)

[Forniture](#)

[Eventi](#)

[Enti e associazioni](#)

[\(/it/search/forniture\)](#)[\(/it/search/eventi\)](#)[\(/it/search/enti-e-associazioni\)](#)

Vini abruzzesi e vini d'Abruzzo? Gianni Sinesi risponde!

pubblicato il 7 marzo 2011 di Nicola Sprelli



Gianni Sinesi è sommelier del ristorante "Reale" a Rivisondoli. Ecco qualche consiglio sui vini abruzzesi, i vini d'Abruzzo e il vino Montepulciano d'Abruzzo.

Gianni Sinesi è il giovane sommelier del ristorante "Reale" a Rivisondoli (AQ), 2 stelle Michelin. ItaliaSquisita, nelle vesti della nostra giovane enofila Alice Bresolin, lo ha intervistato per farci consigliare dei grandi vini abruzzesi. Dall'antipasto al dolce, rossi e bianchi, passando da una sorprendente bollicina. Ecco allora delle "belle chicche" di vini d'Abruzzo! "La domanda rivolta ai vini abruzzesi cresce, insieme alla produzione di qualità. Ci sono molti

[\(//italiasquisita.net/files/chunks/54c9f3bcfb5ab97177000772/54c9f49bfb5ab96de20001cb.jpg\)](#)

Vini importanti e di struttura, intriganti, ricchi di profumi: gli anni di studio e di esperienza dei vignaioli abruzzesi hanno portato a una crescita culturale e del palato, hanno portato a fare scelte innovative, tra cui quella di ridurre o eliminare del tutto il legno per l'invecchiamento, e di riportare a tavola dei vini d'Abruzzo che erano stati trascurati per troppo tempo. Oggi possiamo proporre un buon menu a base di vini abruzzesi dall'antipasto al dolce! Partendo dall'antipasto, con una bollicina Esmerly's della cantina **Dora Sarchese**, prodotto da uve Chardonnay, Trebbiano e Cococciola. Bollicina divertente, semplice e fresca che ricorda profumi di frutta e si abbina bene con Baccalà e peperone arrosto (www.dorasarchese.it (<http://www.dorasarchese.it/>)). Proseguiamo con un Trebbiano d'Abruzzo **Valle Reale**, vino fermentato naturalmente, con note minerali e agrumate, e un finale di radice di liquirizia abbinato a una Zuppetta di acciughe, scampo patate e cime di rapa (www.vallereale.it (<http://www.vallereale.it/>)). Per secondo scegliamo il classico vino Montepulciano d'Abruzzo

Bellovedere della cantina **Fattoria La Valentina**. È un vino elegante e fine, con tannini asciutti che trovano equilibrio con l'alcol, gusto finale di mandorla amara tipica del Montepulciano d'Abruzzo, da accompagnare con un Torcinello d'agnello (interiora d'agnello, fegatini polmoni e cuore avvolti nella rete di budella di maiale) e friggitelli (www.lavalentina.it (<http://www.lavalentina.it/>)). Per finire il dolce: vino Montepulciano d'Abruzzo Clematis della **Cantina Zaccagnini**. È un vino dal colore nero ma dai profumi eleganti che ricordano caffè cioccolato e liquirizia; dolce ma non stucchevole da abbinare con un dessert a base di cioccolato, mosto d'uva, liquirizia e - perché no? - un po' di acidità di limone che non guasta mai (www.cantinazaccagnini.it (<http://www.cantinazaccagnini.it/>))."

Tags: [vino montepulciano d'abruzzo \(/it/tag/vino-montepulciano-dabruzzo\)](/it/tag/vino-montepulciano-dabruzzo/), [vini abruzzo \(/it/tag/vini-abruzzo\)](/it/tag/vini-abruzzo/), [vini abruzzesi \(/it/tag/vini-abruzzesi\)](/it/tag/vini-abruzzesi/), [valle reale \(/it/tag/valle-reale\)](/it/tag/valle-reale/), [gianni sinesi \(/it/tag/gianni-sinesi\)](/it/tag/gianni-sinesi/), [dora sarchese \(/it/tag/dora-sarchese\)](/it/tag/dora-sarchese/), [cantina zaccagnini \(/it/tag/cantina-zaccagnini\)](/it/tag/cantina-zaccagnini/)

Etichette-e-cantine: [FATTORIA LA VALENTINA \(/it/etichette-e-cantine/fattoria-la-valentina\)](/it/etichette-e-cantine/fattoria-la-valentina/)

LE NEWSLETTER

[ARCHIVIO \(http://archivio.wikisending.com/search/?sort=ddesc&holdsro=53&fresh=1\)](http://archivio.wikisending.com/search/?sort=ddesc&holdsro=53&fresh=1)

[ISCRIVITI \(/it/pg/iscrizione\)](/it/pg/iscrizione/)

[Privacy Info \(http://www.codacons.it/informativa_privacy2.html\)](http://www.codacons.it/informativa_privacy2.html)

LA RIVISTA



<http://www.bema.it/ItaliaSquisita.html>



[\(/chunks/54e2fb93fb5ab912bc000030/follow_body/?](https://chunks/54e2fb93fb5ab912bc000030/follow_body/?)

[access_token=w2RFknixD7d-wxpGKcytIZ-7GFC2-NuSpAobKDvOA6s\)](#)



[\(/chunks/550047d8fb5ab916ee000002/follow_body/?](https://chunks/550047d8fb5ab916ee000002/follow_body/?)

[access_token=w2RFknixD7d-wxpGKcytIZ-7GFC2-NuSpAobKDvOA6s\)](#)

ITALIASQUISITA.NET
il network dell'eccellenza a tavola

© Copyright 2009-2015 GIGA Publishing - Tutti i diritti riservati - 20128 Milano - via Teocrito 47 - tel +39 02 252071 - Fax +39 02 27000692 - [Privacy policy](#)
(/pages/privacy-policy)