

WINE TASTING

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC 2015

Il mio viaggio in Italia attraverso i suoi vini mi porta oggi ad esplorare una regione l'Abruzzo che, quando posso, ho piacere di visitare. L'azienda in degustazione è "Fattoria La Valentina" in agro di Spoltore (PE). La Fattoria La Valentina nasce nel 1990, (n.d.p.) dal 1994, dopo alcuni avvicendamenti tra soci, Sabatino, Roberto e Andrea Di Properzio, acquisiscono l'intera società. Attraverso la passione e dedizione per il proprio territorio sono riusciti a preservare le tipicità dei vitigni abruzzesi abbandonando l'uso di prodotti chimici e limitando l'uso della tecnologia ritornando quindi alle buone pratiche di una volta.

La Fattoria La Valentina abbiamo in degustazione il **Cerasuolo d'Abruzzo DOC annata 2015** 13% vol. interamente ottenuto da Montepulciano d'Abruzzo al 100%; è un Rosato, come ci riferisce l'azienda, ottenuto attraverso il metodo del salasso alternativo a quello della macerazione, così detta, di una notte delle bucce che molti altri produttori utilizzano per la produzione di vini rosati. La macerazione avviene per circa 18 ore mentre la fermentazione prosegue in tini di acciaio inox a temperatura controllata. Questo vino affina in acciaio sino al suo imbottigliamento che avviene solitamente per la metà di Gennaio.

All'analisi visiva il cerasuolo d'Abruzzo, come si può ben capire dal nome, si presenta con un bel colore rosa cerasuolo brillante, abbastanza intenso nella rotazione del bicchiere.

L'esame olfattivo denota un vino abbastanza intenso nella sua forza aromatica, abbastanza complesso per numero di famiglie individuate che si possono riassumere in floreale (fiori come la rosa, una leggera viola), fruttato (frutti rossi come amarena, more, ciliegia con una leggera nota acerba)

All'esame gusto olfattivo il Cerasuolo si presenta secco, abbastanza caldo, ed abbastanza morbido; fresco, leggermente tannico ed abbastanza sapido (sensazione di mineralità al palato).

E' un vino di corpo, con un buon equilibrio, la nota amaricante ha una media persistenza nel finale; possiamo identificarlo come un vino giovane che si presta sicuramente ad un'evoluzione nel tempo che potrà dare risalto al fruttato che lo compone.

Trovandoci in piena estate non potevamo non abbinare questo rosato abruzzese a piatti di pesce; alcuni di questi piatti però facenti parte della tradizione culinaria pugliese. Abbiamo creato un gemellaggio Abruzzo/Puglia; è entusiasmante capire come il cibo ed il vino siano il migliore viatico e/o trait d'union tra terre e tradizioni lontane.

Il menù prevedeva insalata di polpo, impepata di cozze nere gallipoline; cozze nere gallipoline ripiene di un composto di mollica di pane, formaggio, uova sbattute e carne macinata; ma entriamo nel dettaglio della preparazione di quest'ultimo piatto; una volta create queste polpette di pane e carne le si mettono nel guscio facendole ben aderire alla cozza che una volta completa la si mette a friggere in olio caldo. (Tipica ricetta salentina che si presenta con molteplici varianti da paese a paese come la presenza o meno della carne nell'impasto)

L'abbinamento è risultato essere gradevole; il sapore delicato del polpo ha saputo mitigare la nota amara del cerasuolo rendendolo meno spigoloso pulendo la bocca e preparandola al successivo boccone; l'abbinamento con l'impepata di cozze è risultato leggermente più aggressivo tanto da prevalere ma di poco sulle note aromatiche del vino che però in seconda battuta si sono ben adattate alla marinatura del piatto.

Situazione ben differente si è avuta con le cozze ripiene che per la loro composizione hanno prevalso in

ARTICOLI RECENTI

[Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2015](#)

[Flavi - Grillo - Terre Siciliane IGT](#)

[Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC](#)

[Nero d'Avola - Costadune](#)

[Fattoria La Valentina](#)

INSTAGRAM

Set an access token first

CATEGORIE

[Food Tasting](#)

[Visite in cantina](#)

[Wine Tasting](#)

MIKA WINERY



MASSERIA BARONE MELODIA



LA BOLLINA



VINI DA RE

percentuale maggiore rispetto al precedente piatto tanto da richiedere un secondo sorso per poter meglio apprezzare la combinazione dei vari sapori presenti in bocca.

Anche se giovane il Cerasuolo d'Abruzzo è sicuramente un vino interessante che si lascia bere specialmente se con una giusta temperatura di servizio 7/8°. Sarebbe interessante provare l'abbinamento con piatti di carne per capire la sua versatilità come succede per molti rosati in commercio.

Vino gentilmente inviato da Fattoria La Valentina come campionatura d'assaggio.

ABRUZZO CERASUOLO DOC LA VALENTINA MONTEPULCIANO

4 agosto 2016 by [Marco Massaro](#)

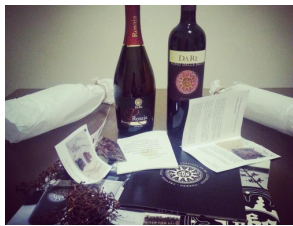


MARCO MASSARO



« PREVIOUS POST

YOU MIGHT ALSO LIKE



VITIVINICOLA DA RE
9 settembre 2015



SOCIETÀ AGRICOLA BAGLIO AIMONE
SRL
30 settembre 2015



LA LUNA NERA - COLLINE NOVARESI
DOC
4 febbraio 2016



BAGLIO AIMONE



CANTINA CONTARATO



CANTINE GUIDETTI



CANTINE FRAPONTI



ALESSANDRO MOTTA



CANTINA BAMBINUTO