

la Repubblica

Direttore Ezio Mauro

Fondatore Eugenio Scalfari

venerdì 11 luglio 2008

Anno 88 - Numero 164 - € 1,50 in Italia



I signori del vino

Montepulciano di Terra d'Aligi rosso monumentale e solenne

LUCIANO DI LELLO

IL PROGETTO di Adriano Spinelli (nella foto) e della sua famiglia, quello di ridare vita, qualità e sostanza ai vini della valle del Sangro, è ormai in pieno sviluppo e i risultati sono via via più convincenti. D'altra parte sulle potenzialità estreme del Montepulciano non esistono più dubbi, trattandosi di un vitigno che nei suoli giusti e portato a maturazione completa sta offrendo etichette emozionanti. Ma c'è anche un altro vitigno che va affacciandosi prepotentemente in Abruzzo e con vini bianchi sempre più convincenti come il Pecorino. Ed è appunto questa etichetta 2007 che apre il piacevolissimo ventaglio di proposte della Terra d'Aligi, con un bianco solido e velutato che ha fermentato per metà in vasche in inox e per metà in barrique. Vino che può ancora crescere in bottiglia, ma già ampio e dolce ai profumi. Le tre etichette di

Valutazione

Interessante	★
Buono	★★
Molto buono	★★★
Da non perdere	★★★★
Irripetibile	★★★★★

Tolos 2004	Tatone 2005
★★★★	★★★

Montepulciano vanno poi a salire e crescere di intensità e complessità, dall'appetitoso e sapido 2006 di consistente pienezza, al Tatone '05 che matura in botti grandi e si apre a lunghi profumi di frutta rossa matura, infine al Tolos '04, grande rosso monumentale, dalle forme solenni, con profumi nobili di frutti rossi e neri maturi che sfumano nel tartufo e nella cioccolata.

Az. agr. Terra d'Aligi
Via Piana La Fara 90 66041 Atessa (Ch),
0872.897916; www.terradaligi.it

La sosta

IL CASALE A PIZZOFERRATO

In un magnifico territorio tutto da riscoprire nella alta Val di Sangro un'accurata offerta di saporitissima cucina del territorio con materie prime della propria azienda. Si va dagli antipasti con salumi al tagliere di rara bontà come le cioccolatose salsicce di fegato, salami, prosciutti, pecorini, giuncata al miele. Poi i tagliolini al tartufo, i ravioli con gli orapi, le carni alla brace. Infine i dolci della casa con crema. Sui 22 euro, 0872.946242