Tre nuove espressioni per il progetto biologico Chiamami Quando Piove di Vini Valori

scritto da Claudia Meo | 10 Ottobre 2025



Vini Valori presenta tre nuove espressioni biologiche del progetto Chiamami Quando Piove: due Pecorino e un Cerasuolo d'Abruzzo, tutti non filtrati. Sotto la guida di Masciarelli, i vini esprimono autenticità territoriale attraverso vinificazioni non invasive, fermentazione spontanea e un approccio rigenerativo che valorizza il Montepulciano d'Abruzzo DOCG delle colline teramane con filosofia sostenibile e rispetto del territorio.

Chiamami Quando Piove è il progetto enologico di Vini Valori, che esalta la vocazione territoriale del Montepulciano d'Abruzzo attraverso un approccio biologico e rigorosamente espressivo del territorio. Ci troviamo a Sant'Omero, in

provincia di Teramo, nel cuore delle colline teramane. I suoi 14 ettari di vigneto fanno parte dell'unica DOCG della regione, **Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane**, e beneficiano della vicinanza del Mare Adriatico e della prossimità del Gran Sasso: un felice contesto pedoclimatico in grado di esprimere una specificità del tutto unica.

I Vini Valori sono di recente entrati a far parte del gruppo **Masciarelli** e una profondità di filosofia e intenti lega il progetto di Luigi Valori all'azienda di San Martino sulla Marrucina, che vanta un'estensione di 300 ettari, 60 appezzamenti diversi in 4 province, nel cuore dell'Abruzzo collinare.

Per comprendere la portata di questo legame prendiamo spunto dal pensiero di Marina Cvetic, titolare di Masciarelli: "Investimento per noi non è solo qualcosa di materiale; si può investire in processo, in organizzazione, in capitale umano, in specializzazione. Alla base delle nostre ultime scelte c'è una nuova consapevolezza: l'agronomia, dopo tanti anni di difficoltà e forse di sotto-valutazione, oggi, in conseguenza del cambiamento climatico, torna ad avere l'importanza che merita. E oggi Masciarelli è guidata da una filosofia volta a ridurre l'impatto ambientale, a vivificare il suolo attraverso la biodiversità e il ripristino della salute del terreno; in tutte le tenute Masciarelli si pratica agricoltura rigenerativa".

Masciarelli adotta da anni pratiche agronomiche sostenibili e innovative orientate all'efficienza, alla ottimizzazione delle risorse naturali e alla riduzione degli sprechi. Oggi promuove un modello di agricoltura rigenerativa che si fonda sulla riduzione delle emissioni, il contenimento delle acque utilizzate e il mantenimento della salute della terra: biodiversità, protezione dei corridoi ecologici e riduzione dell'utilizzo dei fertilizzanti costituiscono i pilastri di un approccio volto a salvaguardare il territorio con la sua ricchezza vegetale e animale. Ogni anno Masciarelli rende

pubblica la propria Dichiarazione Ambientale, un documento consultabile sul sito aziendale che riporta i risultati e gli avanzamenti ottenuti nella riduzione dell'impatto ambientale.

Chiamami Quando Piove esprime una propria visione produttiva, fondata sui ritmi della natura, sul valore del tempo, sul rispetto del lavoro e delle relazioni interpersonali, che si sposa perfettamente con i valori di qualità, autenticità, innovazione continua e rispetto per l'ambiente che delineano l'identità di Masciarelli.

"Abbiamo scelto con Luigi Valori di lavorare su vini non filtrati – spiega Marina Cvetic – per offrire la nostra lettura del concetto di **processo produttivo non invasivo**, che interpreta con fedeltà il proprio terreno: si tratta di esprimere la volontà di restituire alla materia prima la sua voce più viva, meno addomesticata. E abbiamo voluto che questo concetto di delicatezza e sobrietà emergesse anche dal packaging di questi vini: il **design, ispirato alla semplicità e a colori tenui**, è stato illustrato da Cristiana Cerretti. L'estetica di queste bottiglie non è un ornamento, ma la narrazione visiva della filosofia dell'azienda: elementi naturali, intimità e rispetto; rispetto di un filo conduttore che parte dalla vigna e arriva in tavola con delicatezza".

La sinergia tra Masciarelli e Vini Valori si alimenta da anni con progetti sempre nuovi, in un processo di trasformazione che si riflette anche su vini già prodotti: a testimoniare la semplicità e la fedeltà con cui Masciarelli sceglie di raccontare il territorio sono oggi, in particolare, due Pecorino in purezza e un rosato Cerasuolo d'Abruzzo, a base di Montepulciano.

Octava Dies Abruzzo Pecorino Biologico DOC: da uve coltivate a 280 metri sul mare, a partire dall'annata 2023 viene vinificato **in anfora** con acini interi; macerazione sulle bucce, con pressatura al termine della fermentazione e decantazione naturale; l'imbottigliamento è senza filtrazione.

I sentori eleganti e freschi che si sprigionano nel calice trovano un abbinamento di elezione con la fantasia dei piatti di pesce della costa adriatica.

Abruzzo Pecorino Biologico DOC: nasce a 300 metri di quota sul mare; vinificazione in acciaio, senza contatto con le bucce, fermentazione spontanea e dal 2024 senza filtratura, per esprimere al massimo l'identità delle uve. Sviluppa note aromatiche che vanno dal fruttato di agrume alle erbe mediterranee, da profumi di montagna fino a note balsamiche; perfetto per abbinamenti con pesce crudo o piatti delicati di pesce. L'assenza di filtrazione permette di mantenere lieviti e sedimenti e di arricchire l'esperienza gustativa.

Con tutte le carte in regola per cavalcare il momento di grande favore che i rosati attraversano in questo momento, **Cerasuolo d'Abruzzo Biologico DOC**, 100% Montepulciano, grazie a una fermentazione spontanea, senza aggiunta di lieviti esogeni e senza filtratura, sprigiona le sue proprie note floreali e fruttate, raggiungendo particolare complessità aromatica e persistenza. E' premiato da tutti gli abbinamenti di territorio, dai salumi dell'entroterra a gustosi piatti di pesce, anche in zuppa, mentre si accompagna con grande versatilità ai primi piatti della tradizione e alle pizze di ogni sfumatura.

Punti chiave

1. **Vini Valori entra nel gruppo Masciarelli**, condividendo filosofia di agricoltura rigenerativa e riduzione dell'impatto ambientale nel territorio abruzzese.
2. **Tre vini biologici non filtrati**: due Pecorino DOC e un Cerasuolo d'Abruzzo 100% Montepulciano con fermentazione spontanea.
3. **Octava Dies vinificato in anfora** con acini interi e

macerazione sulle bucce, senza filtrazione dall’annata 2023.

4. **Packaging minimalista illustrato da Cristiana Cerretti** esprime delicatezza, sobrietà e narrazione visiva della filosofia aziendale sostenibile.
5. **Terroir unico a Sant’Omero**, 14 ettari tra Mare Adriatico e Gran Sasso nell’unica DOCG abruzzese di Montepulciano.