

# Colline Teramane Cerasuolo d'Abruzzo Doc Superiore Bio 2024 di Chiamami quando Piove – Vini Valori

scritto da Redazione Wine Meridian | 7 Novembre 2025



L'Abruzzo è terra di caparbietà e di cultura contadina, un territorio che lascia pochi spazi ai compromessi perché fiero della sua storia e della sua identità.

Chiamami quando Piove – Vini Valori ne è parte integrante: un progetto che propone una visione produttiva personale, ancorata ai tempi e ai ritmi della natura, al valore del lavoro e all'importanza delle relazioni, che è perfettamente in linea con i principi di qualità, autenticità e attenzione all'ambiente che vivono nella formula imprenditoriale del gruppo Masciarelli, di cui sono di recente entrati a far parte

i Vini Valori. Il legame tra la tradizione e la contemporaneità che si ritrova nei vini di Luigi Valori è un connubio che lo spirito imprenditoriale di Gianni Masciarelli ha sempre portato avanti con fierezza e orgoglio, diventando un simbolo dell'enologia italiana nel mondo.

Colline Teramane Cerasuolo d'Abruzzo Doc Superiore Bio è ottenuto esclusivamente da uve Montepulciano d'Abruzzo, è frutto di un concetto produttivo non invasivo, che vuole preservare le caratteristiche della materia prima lavorata, attraverso una fermentazione spontanea, senza aggiunta di lieviti esogeni e senza filtratura.

Al naso si presenta molto ampio facendo emergere la freschezza piacevolmente acidula della frutta rossa come il ribes e il melograno maturo, una varietà di ciliegie anche in confettura, per poi unire le spezie fini di campo e quelle sfumature minerali tipiche del terroir abruzzese che si affaccia sul mare.

In bocca l'armonia di frutta si fonde con un'ottima e sapida struttura; vino che si fa rispettare ma al tempo stesso si fa apprezzare per la sua morbidezza e per la sua franchezza.

Un vanto per Chiamami quando Piove – Vini Valori, questo Cerasuolo d'Abruzzo è al fianco di chi ama una cucina semplice ottenuta da materie prime di alta qualità, dai formaggi freschi conditi con un filo d'olio a un piatto di spaghetti con il pomodoro fresco e basilico, ma anche con piatti internazionali come la tempura giapponese o una paella alla valenciana; questo vino simbolo di una terra verace saprà regalarvi le stesse emozioni di chi visita e respira l'Abruzzo.

## **Company profile**

Situata in una delle migliori zone di produzione della Doc Montepulciano d'Abruzzo della provincia di Teramo – nonché dell'unica DOCG regionale – l'azienda Valori dispone di 14

ettari di vigneto nei comuni di Controguerra e Sant'Omero, caratterizzati da una posizione collinare ai piedi del Gran Sasso e dalla vicinanza al mare Adriatico, con un'esposizione a sud-est e un'altitudine dai 160 ai 300 metri s.l.m. I terreni mediamente sabbiosi, poveri di sostanze nutritive ma ricchi di minerali, forzando le viti al limite della coltivazione, aumentano esponenzialmente la qualità delle uve, caratterizzate da un'invidiabile maturità fenolica. Con una produzione di circa 125.000 bottiglie all'anno, la gamma della cantina vanta un totale di sei referenze.

Nel 2017 le etichette dei vini Valori sono state oggetto di revisione, con un'immagine coordinata sulla base del claim: "Chiamami quando piove", cioè quando in vigna non si può lavorare. Questa frase coglie in modo illuminante la necessità dell'uomo di adeguarsi ai tempi della natura e, in particolare, l'approccio di Luigi a un'agricoltura integrata e consapevole, che rispetta l'ambiente, segue e si adatta alle sue esigenze, più che a quelli del consumo, e in base a quelle definisce le sue priorità. Il risultato è un'etichetta raffinata, minimal ma al tempo stesso d'impatto, che nel 2019 ha ricevuto il premio Top Award Fedrigoni per concept, creatività e originalità.

### **Chiamami quando Piove – Vini Valori**

Via Torquato al Salinello 8, Sant'Omero, Teramo

[info@vinivalori.it](mailto:info@vinivalori.it) – +39 370 344 1973

<https://www.vinivalori.it>

