

Le mille sfumature dei vini di San Lorenzo incontrano le eccellenze locali all'Aquila

8 Settembre 2024



L'AQUILA - Un'azienda a conduzione familiare con 134 anni di storia. Ed è proprio per far conoscere questo lungo percorso, e come il vino cambia di anno in anno, che San Lorenzo Vini, oggi alla quinta generazione, ha promosso nel punto vendita dell'Aquila una serata-degustazione coinvolgendo anche produttori locali di formaggi e un giovane e promettente chef.

“Due bollicine, una base Pecorino e una 90 per cento Montepulciano e 10 Cabernet sauvignon, entrambe metodo charmat, sono i prodotti che stasera hanno riscosso il maggior interesse del folto pubblico”, ha detto **Gianmarco Cicoria**, sommelier aziendale.

Tra le numerose referenze all'assaggio, anche il Cerasuolo Casablanca, “una nostra eccellenza perché viene prodotto con fermentazione spontanea e affinato in botte di cemento”, aggiunge. E ancora, il Montepulciano Antares, affinato in barrique di rovere francese nuove.

Storicità nel vino, storicità negli abbinamenti: da cinquant'anni il Caseificio Campo Felice, a

Lucoli produce formaggi eccellenti. “Abbiamo portato ricotta di mucca, il Blucoli, un formaggio muffato leggermente piccato e un provolone stravecchio di circa due anni” dice **Marco Di Carlo**.

Insieme a lui, **Laura Silla**, che porta avanti l’azienda agricola del compianto **Gregorio Rotolo**, a Scanno: “Abbiamo 1.500 pecore, 60 mucche, 60 vitelli e cento capre, i nostri animali sono sempre al pascolo a 1.300 metri”, racconta, “e d’estate arrivano anche a 1.600-1.800 metri. L’azienda esiste dagli anni Settanta e oggi abbiamo portato caprino, pecorino stagionato due anni e mezzo e ricotta scorza nera prodotta con tre lattini”.

Ciliegina sulla torta, il finger food salato di **Federico Marrone**, del ristorante aquilano Da Lincosta: una ratatouille di verdure accompagnata da una spuma di Gregoriano e una polvere di pomodoro.

Riuscito, insomma, l’obiettivo di avvicinare il grande pubblico al mondo del vino attraverso serate spensierate in cui al nettare di Bacco si abbinano ottimi prodotti del territorio e buona musica, complici le note del The Italian Swingin’, duo con **Fabio Smargiassi** e **Valter Marola**

Prossimo appuntamento nel punto vendita San Lorenzo Vini dell’Aquila, in viale della Croce Rossa n.46, venerdì 20 settembre con una nuova serata tra vino, cibo e musica.

pubbliredazionale