



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

IL GHIOTTONE ERRANTE di Cosimo Torlo

IL GHIOTTONE ERRANTE – 7 MAGGIO 2020

Piatti e vini resistenti; frittura di alici e Vermentino "Litorale" Val delle Rose.

Le alici per me son buone sempre, in tutti i modi e tutto l'anno, certo la stagione migliore è però quando i branchi con la primavera e poi l'estate risalgono dalla profondità del mare per avvicinarsi alle coste per depositare le uova e nutrirsi di plancton. Vengono pescate un po' dappertutto con il sistema con le reti a strascico, da posta o con la rete di circuizione, con l'aiuto fondamentale della luna piena o dalle luci artificiali (lampare) che attirano in superficie le acciughe che sono molto abbondanti nel Mare Adriatico. Al mercato del pesce di San Benedetto del Tronto ora la pesca inizia ad essere abbondante, pur se ancora limitata per le restrizioni dovute al Coronavirus, ma quando ci sono non me le faccio mancare sulla mia tavola. In particolare fritte, una pietanza super sfiziosa e ancora economica che amo mangiare come se fossero delle chips. Una via l'altra.



Me le sono preparate qualche sera fa, mi piace pasticciarmi le mani per prepararle, far andare l'olio di girasole per farlo arrivare a temperatura per poi friggere le alici, riti semplici ma così appaganti. Così come aprirsi una bottiglia di buon vino, come lo è il Maremma Toscana Vermentino doc "Litorale" 2019 – Val delle Rose prodotto dall'azienda Cecchi. Un bianco profondamente Toscano e maremmano, che fin dal colore mi riporta al giallo nitido del grano che cresce rigoglioso in quella terra. Al naso è ricco di sentori fruttati di frutta bianca, in bocca la sensazione è ricca di freschezza, una beva persistente, allegra, che con armonia danza in bocca con la frittura.



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI



La proprietà è della famiglia Cecchi, una realtà storica del vino italiano, si pensi che l'attività ha visto la luce nel lontano 1893 per merito di Luigi Cecchi. Oggi al comando abbiamo la quarta generazione, un'azienda che ha dato da bere a generazioni di appassionati del vino, vini franchi e schietti che hanno nel proprio dna la loro profonda toscaneità. La sede principale a Castellina in Chianti e i vigneti posti nelle principali aree della Toscana favoriscono la produzione dei vini simbolo della regione come il Chianti Classico DOCG, il Vino Nobile di Montepulciano DOCG, il Brunello di Montalcino DOCG e il Morellino di Scansano DOCG. Cecchi è presente anche in Umbria con la produzione del sontuoso Sagrantino di Montefalco DOCG. Tra le varie tenute, quella di Val delle Rose, in località Poggio la Mozza, in provincia di Grosseto, è stata acquistata dalla famiglia Cecchi nel 1996.



Dai 25 ettari vitati iniziali, Val delle Rose oggi conta circa cento ettari impiantati a vigneto, con il sangiovese che risulta in re incontrastato dei filari, attorniato anche da vermentino, cilieggiolo e cabernet. Uve dalle quali prendono vita vini come il nostro Vermentino "Litorale", il "Litorale" Rosato, il "Cobalto", il Morellino di Scansano DOCG, il Cilieggiolo, il Cabernet "Samma", "Aurelio" e "Poggio al Leone". Etichette che vogliono essere in primis l'espressione più immediata del territorio, ma anche della giusta, necessaria innovazione che va ad innervare la necessaria tradizione

www.valdellerose.it