

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Venerdì 08 Agosto 2014 | aggiornato alle 10.06 | 34064 articoli in archivio

laT

ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE LUXURY

LA SQUADRA | NETWORK | ABBONAMENTI | PUBBLICITÀ | CONTATTI



Cerca per codice o parole chiave

SCONTO 1€
OTTIENI SUBITO IL BUONO SCONTO!
NUOVO
Desideri magazine .it
Creato per te da P&G

VINO > AZIENDE E CANTINE

08 Agosto 2014 09:53

La Valentina, vino abruzzese di qualità premiato con la Corona del Touring

Qualità e sostenibilità sono le caratteristiche principali di un'azienda, come La Valentina, che sulla guida ViniBuoni d'Italia si è aggiudicato l'ambito riconoscimento della Corona. Al timone i 3 fratelli Di Properzio

Ennesimo riconoscimento per la valida azienda vitivinicola abruzzese **La Valentina**. Questa volta è il Montepulciano d'Abruzzo Doc Riserva Spelt 2010 ad esser premiato con la corona, massimo riconoscimento attribuito dalla guida **ViniBuoni d'Italia 2015**. Bene, assegnati anche stavolta corone, bicchieri e i massimi voti della classe, veniamo a noi: lasciamo da parte numeri e statistiche e cerchiamo di conoscere un'azienda che merita avvicinandoci alla sua storia, alla sua filosofia produttiva, ai suoi vignaioli.

di Giovanni Angelucci



Intanto il trio formato dai fratelli Sabatino (che tiene il timone), Roberto e Andrea Di Properzio, dal 1989 a lavoro per valorizzare la loro azienda e i vini che è capace di donare. Obiettivo da subito lucido e netto, ottenere la massima espressività da un territorio che è culla del Montepulciano d'Abruzzo, accantonando l'uso sfrenato della chimica e della tecnologia.

Poi le loro vigne, espressione di differenti sfaccettature di un Abruzzo ricco, longevo e ricchissimo che vivono estendendosi su 40 ettari: 20 tra Spoltore e Cavaticchi, gli altri 20 a San Valentino in Abruzzo Citeriore. I vigneti della collina di Spoltore sono ad un'altitudine tra 150-200 metri s.l.m. rivolti ai massicci della Majella e del Gran Sasso. Proprio qui è ubicato il trentennale "Bellovedere" che costituisce il cru aziendale. Ai filari di San Valentino e Scafa, oltre ai circa 15 ettari vitati preesistenti, nel 2007 si è aggiunto il vigneto "La Bianca" (uve Fiano, Montepulciano e Cilegiolo). Il sistema di allevamento scelto per la quasi totalità è la pergola abruzzese con una densità compresa tra 1.600 e 2.000 piante per ettaro (solamente "La Bianca" è allevato a guyot).

Beh, poi ci sono i vini, da sempre corretti e rappresentativi della zona, in grado di mantenere un'elevata qualità costante nel tempo, portavoce di una terra generosa e schietta. La produzione si divide in:



RICERCA AVANZATA

Inserisci una o più parole chiave

Sezione

VINO

Categoria

AZIENDE e CANTINE

Regione

CERCA



ARTICOLI CORRELATI

Sulla guida ViniBuoni d'Italia 2015
419 Corone e 222 Golden star



ARTICOLI RECENTI

Vranken Pommery al Forte Village Reso per due eventi gastronomici d'eccellenza

Maserati e Zegna brindano con Bisol all'eccellenza del Made in Italy

Canelli celebra le cattedrali sotterranee e i paesaggi vitivinicoli dell'Unesco

I viticoltori indipendenti di Sette Terre promuovono il territorio bergamasco

Cantine Settesoli rafforza la sua immagine con il bilancio di un triennio in crescita

Colline di Sopra crea "Tredici M" Moscato bianco secco e aromatico

CONSORZIO TUTELA DEL GAVI
GAVI DAL 972
DI GAVI IN GAVI
FOOD FILM FEST
CINEMA & DIBO FILM FESTIVAL
BERGAMO 11-14 SETTEMBRE
PIAZZA DELLA LIBERTÀ
AUDITORIUM DI BERGAMO
PALAZZO DEI CONTRATTI E DELLE MANIFESTAZIONI

OSTERIA DELLA BUONA CONDOTTA
Scopri le novità dell'Osteria della Buona Condotta.
www.osteriabuonacondotta.it



LINEA CLASSICA

- MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC (130.000 bottiglie)
- TREBBIANO D'ABRUZZO DOC (26.000 bottiglie)
- CERASUOLO D'ABRUZZO DOC (25.000 bottiglie)

LINEA TERROIR

- "BELOVEDERE" MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC (6.000 bottiglie)
- "SPELT" MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC (30.000 bottiglie)
- "SPELT" TREBBIANO D'ABRUZZO DOC (12.000 bottiglie)
- "SPELT" CERASUOLO D'ABRUZZO SUPERIORE DOC (3.500 bottiglie)
- BIANCO FIANO COLLINE PESCARESI IGT (3.500 bottiglie)
- BIANCO PECORINO COLLINE PESCARESI IGT 2013 (37.000 bottiglie)

BINOMIO (azienda nata nel 1998 dalla grande amicizia tra Sabatino Di Properzio e Stefano Inama dell'Azienda Agricola Inama dedicata esclusivamente alla produzione di Montepulciano d'Abruzzo)

- "BINOMIO" MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC (13.000 bottiglie)
- "BINOMIO" CERASUOLO D'ABRUZZO SUPERIORE DOC (13.000 bottiglie)



Degno di nota lo **Spelt Cerasuolo d'Abruzzo Doc 2013** da uve raccolte nella seconda metà di ottobre con una macerazione di circa 18 ore. Affinato in acciaio, non è chiarificato né stabilizzato. Un rosa brillante caratterizza questo Cerasuolo dal frutto deciso e dal gusto saporito. Profumatissimo con naso ampio che spazia dalla rosa ai frutti rossi non totalmente maturi. Di facile beva, è piacevole ed armonico con una gradevole persistenza accompagnata dal tenore alcolico presente ma mai ingombrante. La corretta acidità rende lo Spelt Cerasuolo snello e accattivante.

Fattoria La Valentina

via Torretta 52 - 65010 Spoltore (Pe)

Tel e fax 085 4478158

www.lavalentina.it

lavalentina@fattorialavalentina.it

LA VALENTINA

VINO ABRUZZESE

MONTEPULCIANO D ABRUZZO

DOC

GUIDA TOURING

CORONA

Mi piace 0

Tweet 0

+1 0

CONDIVIDI



CONDIVIDI



Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Nome *	<input type="text"/>	Cognome *	<input type="text"/>
Indirizzo	<input type="text"/>	Città	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	Nazione	<input type="text" value="Italia"/>
Provincia *	<input type="text"/>	CAP	<input type="text"/>
Telefono	<input type="text"/>	Professione	<input type="text"/>
Azienda	<input type="text"/>	Cellulare	<input type="text"/>
Fax	<input type="text"/>	Sito web	<input type="text"/>
E-mail*	<input type="text"/>	Categoria *	<input type="text"/>

Titolo

Messaggio

Codice di verifica

Voglio ricevere le newsletter settimanali

INVIA

Ai sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità. Letta l'informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.

