

Trebbiano e Montepulciano d'Abruzzo raccontati da La Valentina

La Valentina nasce nel 1989 per mano della famiglia Di Properzio, quando decise di intraprendere una nuova sfida, diversificando nel mondo del vino. Lorenzo Di Properzio acquistò, così, la Fattoria La Valentina. Oggi, possiede una superficie vitata di 40 ettari: 20 sono ubicati tra Spoltore e Cavaticchi, mentre gli altri 20 si trovano a San Valentino in Abruzzo Citeriore. I vigneti sono dedicati alla produzione di Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo, Pecorino e Fiano. Danno vita a un'ampia gamma di vini. Alcuni di questi sono stati presentati a Milano, da Sabatino Di Properzio al ristorante Daniel, dove lo chef Daniel Canzian li ha abbinati a delle sue creazioni gastronomiche.



Spoltore e San Valentino rappresentano le due principali zone di produzione. La prima si caratterizza per essere la prima collina che dall'Adriatico va verso l'interno, con vigneti ad un'altitudine tra 150-200 metri s.l.m., ed al tempo stesso risulta prospiciente i massicci della Majella e del Gran Sasso. Su questi terreni è ubicato il vigneto principale, Bellovedere.



A San Valentino, invece, si trova il vigneto Binomio, che trae il nome dall'omonima

azienda, fondata nel 1998 e scaturita dall'amicizia tra Sabatino Di Properzio e Stefano Inama: qui si trovano circa 4 ettari vitati ad un'altitudine di 400 metri s.l.m., interamente coltivati con uva Montepulciano d'Abruzzo.



Sabatino Di Properzio, fin dall'inizio è stato coinvolto nella conduzione di La Valentina. Ha sempre puntato sull'espressività del territorio. Oggi, è affiancato dai fratelli Roberto ed Andrea.



Il pranzo di presentazione si è aperto con lo Spelt 2012. È un Trebbiano di Abruzzo, da uve allevate a pergola abruzzese con una resa per ettaro di 40 hl. Particolare interessante è che la vigna ha circa 40 anni di vita. Si tratta di un vino bianco che viene fermentato in acciaio e lasciato quattro mesi sulle fecce. Non viene filtrato. Daniel Canzian li ha abbinati a delle sue creazioni gastronomiche.



È seguito poi il Montepulciano d'Abruzzo 2012. Nasce da vigneti che hanno un'età che va dai 25 ai 35 anni e i sesti d'impianto sono a pergola abruzzese, con una resa di circa 70 hl. Il vino passa prima in acciaio e poi viene affinato in cemento. Nel corso dell'evento è stato abbinato a un risotto alle erbe fini, midollo alla piastra e salsa al vino rosso.



Ultimo protagonista è stato il Bellovedere. È un cru, ottenuto da un vigneto di 2 ettari di Montepulciano d'Abruzzo allevato a pergola abruzzese. Il vigneto ha 28 anni di vita e una resa di 40 hl per ettaro. La produzione di attesta su 6.000 bottiglie e 250 in magnum. È stato proposto in abbinamento a un'anatra al mandarino, con tortino di verze e coscette d'anatra.