

Spelt 2011 Fattoria La Valentina: un Montepulciano per tutti

20 marzo 2015



Spelt 2011 Fattoria La Valentina

Prodotto e stile azzeccato, in questi poche parole si racchiude una scelta vincente de La Valentina e, per correttezza, anche da molte altre aziende in Abruzzo. Il motivo è la versatilità del montepulciano, che riesce a dare vini pronti subito o da lungo invecchiamento. Le dimostrazioni sono varie in molte aziende.

Lo Spelt negli anni ha subito varie evoluzioni, fino a ottenere vari premi e riconoscimenti univoci.

La versione 2011 si mostra da subito capace di avvicinare un pubblico giovane e poco avezzo a bere, si rende leggibile e accattivante da subito, con discrezione e umiltà, senza intimorire il neofita. Ormai il suo stile lo rende abbinabile a molta cucina abruzzese e non solo, come pure ai vari taglieri misti e cibi di strada proposti nelle varie regioni italiane.

La degustazione

Al naso ti conquista subito con profumi di frutti rossi sinceri come la ciliegia e more, e note di corretta evoluzione e raffinate come tabacco e cuoio dolce, balsami e note mentolate in chiusura.

Al gusto si mostra più modesto, ma sempre di grande efficacia, vista la notevole trama tannica di qualità, uniforme e piacevole, che assieme ad un'ottima acidità lo rendono abbinabilissimo a una cucina di carne, ma riuscirebbe benissimo anche con un brodetto di pesce ricco di peperoni e pomodori come quello vastese. Il finale discreto ne conferma la qualità, ricco di frutto e note delicate di liquirizia.

Note di degustazione:

Il vino è stato degustato appena aperto e dopo tre giorni, le caratteristiche rilevate si sono esaltate e non presentava cedimenti olfattivi e gustativi. A bicchiere vuoto metteva in risalto il frutto.

Spelt 2011

- Montepulciano 100%
- Macerazione e fermentazione in acciaio
- Maturazione in barrique di primo e secondo passaggio per 16 mesi
- Affinamento in bottiglia per 12 mesi

Costo da 18,00 a 20,00 euro

Fattoria La Valentina è in Via Torretta, 52 – 65010 Spoltore (PE) – Tel. e Fax: 085.4478158

Questa scheda è di Andrea De Palma