

Le nuove etichette di La Valentina abbinate ai piatti di Vincenzo Delmonte

La Valentina ha scelto come vetrina dei suoi vini il ristorante romano Settembrini che, grazie alla creatività del cuoco e alla professionalità del sommelier, ha realizzato un'armoniosa degustazione

Se il vino è fatto per la tavola e per la gioia - principio alla base della filosofia della cantina pescarese **La Valentina** - è fondamentale l'armonia tra piatto e bicchiere. Così, per presentare in degustazione i suoi vini e in particolare le nuove etichette sul mercato, l'ultimo nato Spelt Cerasuolo d'Abruzzo 2014 e lo Spelt Montepulciano d'Abruzzo 2011, il titolare dell'azienda Sabatino Di Properzio, con la consulenza di Claudia Bondi di Perle&Perlage, ha puntato sul ristorante romano **Settembrini** e sulla creatività del giovane cuoco Vincenzo Delmonte. Di Properzio, con Luca Boccoli, sommelier del locale, hanno illustrato le peculiarità dei vini.



L'incontro romano è cominciato con un informale aperitivo con Pecorino Colline Pescaresi Igt 2014. Scelta giusta per la sua vivacissima freschezza e il gusto di frutti esotici ma anche per la bella giornata di sole romano, servito con frittelline calde di pasta cresciuta con alici, fior di latte e spezie esotiche. La new entry Spelt Cerasuolo d'Abruzzo Superiore 2014, appena uscito sul mercato, è stato servito invece in abbinamento allo Sgombro sottovento alla piastra in verde. Prodotto per la prima volta nel 2010 e da quest'anno anche con la menzione Superiore, presenta note persistenti di rosa, agrumi e melograno, ben fusi con una buona mineralità.

Con il risotto al sugo di granchio e pepe nero è stato invece servito il Montepulciano d'Abruzzo Doc 2012, dal colore rubino intenso. Note di pepe nero, così come di chiodo di garofano, tra il fruttato e il floreale, si coglievano anche nel calice. A completare, buona struttura, equilibrio e tannini non invasivi. A un altro Montepulciano d'Abruzzo Doc, lo Spelt 2011, anche questo presentato in anteprima, dopo che l'annata 2010 ha conquistato tutti i premi più importanti nelle guide nazionali, è stato abbinato il secondo piatto: filetto di maiale con crema di pinoli, semente di sedano e peperoni. Stesso colore rosso rubino intenso, elegante, dall'ampio ventaglio di note floreali, sentori di liquirizia, grafite, caffè e cacao potrebbe esprimersi ulteriormente nel tempo.

La Valentina nasce nel 1990, nel comune di Spoltore, sulle colline vicino Pescara, tra il mare e i massicci della Maiella e del Gran Sasso. Dal 1994, dopo alcuni avvicendamenti tra soci, Sabatino, Roberto e Andrea Di Properzio, acquistano l'intera società. Animati dalla certezza che il vero miglioramento qualitativo debba avvenire nel rispetto assoluto dell'equilibrio biologico, stagione dopo stagione, hanno dato alla tecnologia e alla chimica un ruolo non invasivo. Il microclima, il terreno legato a vitigni ben adattati, restituiscono etichette dal carattere marcato e unico. I vini nascono in oltre 40 ettari tra Spoltore, Scafa e San Valentino in Abruzzo Citeriore. La produzione annuale è di circa 350mila bottiglie, con una buona percentuale destinata all'estero dove questa tipologia di vino è molto richiesta. I rosati dell'azienda parteciperanno per la prima volta il 2 luglio alla manifestazione romana Bererosa, organizzato dal magazine Cucina&Vini, a Palazzo Brancaccio.

Fattoria La Valentina
Via Torretta, 52 - 65010 Spoltore (Pe)
Tel 085 44 78 158
www.lavalentina.it
lavalentina@fattorialavalentina.it

Ristorante Settembrini
Via L. Settembrini, 25 - 00195 Roma
Tel 06 3232617
www.viasettembrini.com
ristorante@viasettembrini.com

