

La Valentina

Dal numero 178 di Venerdì 4 Marzo 2016



La Valentina

Nel 1989 Lorenzo Di Properzio acquista Fattoria la Valentina, e il figlio Sabatino, laureato in economia, diventa "uomo del vino": grazie a lui l'azienda nel corso degli anni è cambiata evolvendosi in maniera moderna.

La sua visione è stata sin dal primo momento che il vino deve essere espressione del territorio, consapevole anche che il Montepulciano d'Abruzzo è in grado di esprimere alti livelli se coltivato in vigna in maniera coerente per perseguire l'eleganza, e poi per essere trattato in una cantina moderna per poter esprimere il massimo del suo potenziale.

L'azienda possiede 40 ettari, venti dei quali si trovano tra Spoltore e Cavaticchi, vicino all'Adriatico con vigneti che si trovano a 150 m s.l.m., e prospicienti i massicci della Maiella e del Gran Sasso, posizione particolare poiché il clima è mediterraneo, risente dell'influenza marina, e l'ottima combinazione della vicinanza tra la costa abruzzese e la dorsale appenninica crea una ventilazione favorevole al mantenimento dell'aria pulita evitando il formarsi di umidità, che potrebbe danneggiare i vigneti.

Il sottosuolo è formato da argille, marne calcaree, arenarie di medio impasto, detriti derivati da sfaldamento delle rocce, residui organici marini e componenti eruttivi che hanno la loro matrice nel vulcanismo laziale.

Il sistema di allevamento è la Pergola abruzzese.



Il Montepulciano d'Abruzzo Spelt è la selezione delle migliori uve provenienti da diversi vigneti della maison che fanno una fermentazione-macerazione di 20 giorni con le bucce in contenitori di acciaio inox, poi 16 mesi di affinamento in botti da 25 hl, barrique e tonneau, segue l'assemblaggio dei vini e l'affinamento in botti da 25 hl e un anno di bottiglia prima di essere messo in commercio.

È un vino che esprime il terroir dal quale proviene.

Degustando **Il Montepulciano d'Abruzzo Spelt 2001** notiamo il colore rubino che vira verso il granato. Dopo un po' di ossigenazione viene fuori un Montepulciano d'Abruzzo che dà soddisfazione, fragrante, ricco ancora di sentori di frutta rossa come l'amarena, macchia mediterranea, note erbacee e speziate e una bella liquirizia che rimane nelle narici.

Al palato lascia una nota gradevole di cuoio e cacao che donano equilibrio al vino insieme a un tannino morbido e vellutato. Buona la persistenza finale che ripropone i sentori speziati e terziari già percepiti all'olfattiva.

Il Montepulciano d'Abruzzo Spelt 2011, di colore rubino consistente ha un olfatto già accattivante con note fruttate di cassis, poi cannella, noce moscata bacche di ginepro e pepe; bocca con un buon equilibrio tra le parti morbide e le durezza, con ancora una bella freschezza e una sapidità ben presenti, il finale speziato di chiodi di garofano lo rende piacevolissimo.

Lo **Spelt** ha dimostrato di emozionare e reggere il trascorrere del tempo.

Manlio Giustiniani

- Stampa l'articolo
- Visualizza tutti gli articoli del numero **178**

Accedi



Commenta l'articolo 

SCRIVI UN COMMENTO