

Vinòpolis

[Home](#)[Note di degustazione](#)[Aziende](#)[Vinòpedia](#)[Eventi](#)[Chi sono](#)[Perché Contattarmi](#)

[Aziende](#) • [Degustazioni](#) • [Regione Abruzzo](#) • [Vini DOC](#) • [Vini Italiani](#)

La Valentina presenta la nuova annata di SPELT

3 ore ago • di [Claudio Bonifazi](#) • [commenta](#)



Scritto da [Claudio Bonifazi](#)

Immagine di copertina tratta da witaly

Anche quest'anno l'appuntamento tra la stampa romana e l'azienda **La Valentina di Sabatino di Properzio** ha avuto luogo presso l'accogliente ristorante **Settembrini**, sito nell'omonima via vicino Piazza Mazzini, sotto il controllo dell'organizzatrice da **Claudia Bondi di Perle&Perlage**.

Nuovo anno, nuovi brindisi e nuovi vini, affiancati da un menù in abbinamento, volto ad esaltare le caratteristiche delle stesse etichette e che qui riscriverò in funzione delle bottiglie. Avendo già parlato lo scorso anno della storia dell'azienda (che potete trovare qui) passerei subito alle degustazioni.

Il **Pecorino 2015** ha un naso molto delicato che si muove tra fiori bianchi e frutta gialla; il palato mostra una forza che si gioca tra freschezza e scia sapida. Consumato freddo è l'ideale per passare un pomeriggio aperitivo dove abbinare tartine al formaggio, prosciutto crudo e ananas.

Caratteristiche tecniche: Vendemmia a metà Settembre. Diraspatura, macerazione a freddo del pigiato e pressatura soffice; viene effettuata la decantazione del mosto a bassa temperatura. La fermentazione ed il successivo affinamento su fecce avvengono in serbatoi inox. Imbottigliamento da Febbraio, per la sosta finale di circa 8 mesi.

Trebbiano d'Abruzzo DOC Superiore – Spelt 2015

Torna con un'impronta molto diversa da quello dello scorso anno. Il calice è dorato; il naso ha evidenti sentori di timo, anice, sbuffi di caffè e rimbalzi di menta.

La freschezza è più che abbondante, ma non eccessiva e conduce il vino ad un finale medio-lungo che permane con le sensazioni balsamiche dell'olfatto. Orata al forno con verdure grigliate e rafano.

Caratteristiche Tecniche: Diraspatura, macerazione a freddo del pigiato e pressatura soffice; il mosto fermenta in tini di acciaio e la decantazione avviene a bassa temperatura, con successivo affinamento per 4 mesi sulle fecce. Imbottigliato infine a Maggio senza interventi enologici e senza filtrazione.

Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2015.

Tra i vini proposti è quello che questa volta mi ha stupito di più.

Il colore è invitante col suo rosso ciliegia mediamente carico. Il naso sferza intensamente su frutti di bosco freschi, melograno e rosa. Il sorso è reso piacevole dalla totale conferma aromatica del naso, rafforzata da una spalla di sapore che dona buona struttura. Spaghetti al pesto di cicoria con limone candito.

Caratteristiche Tecniche: Vendemmia a metà Ottobre. Macerazione per circa 18 ore, salasso del mosto e fermentazione lenta a bassa temperatura controllata in tini di acciaio. Affinamento sempre in tini di acciaio, con stabilizzazione naturale ed imbottigliamento effettuato da metà Gennaio.

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2012 – Spelt

Il bicchiere è rosso rubino impenetrabile. Ribes, lampone, chiodi di garofano, note di pepe e butterscotch sono racchiuse in un agglomerato mentale viola scuro. In bocca è di corpo, il tannino massaggia per bene gengive mentre l'acidità rinfresca il palato; buona la persistenza. Filetto di manzo alle alici.

Caratteristiche Tecniche: Vendemmia a fine Ottobre. Diraspapigiatura, seguita da macerazione e fermentazione per circa 7 giorni in tini di acciaio verticali. Conversione malolattica controllata e completamente svolta, seguita da affinamento in vasche di acciaio e di cemento (di cui il 20% in legno) per un periodo di 12 mesi. Vengono effettuati più imbottigliamenti a partire da 15 mesi dopo la vendemmia.

Fattoria La Valentina

Via Torretta, 52

65010 – Spoltore (PE)

Abruzzo – Italia

Tel. e Fax: +39 085 44 78 158

Correlati

I vini de 'LaValentina'
presentati da Settembrini
maggio 23, 2015
In "Aziende"

Chianti Colli Senesi
"Belsedere" 2007, Fattoria
Casabianca
agosto 19, 2015
In "Degustazioni"

Pecorino Romano DOP,
caratteristiche e abbinamenti.
marzo 22, 2014
In "Wine News"

#Cerasuolo d'Abruzzo #La Valentina #Montepulciano Spelt #Pecorino #Sabatino di
Properzio #Trebiano Spelt



Schulz: Il Riesling di Ronco del
Gelso

Potrebbe interessarti anche



La Fattoria di Fiorano
raccontata da Alessia
Antinori.
aprile 15, 2014
• di Claudio Bonifazi



Fiano di Avellino 2011 –
Guido Marsella
settembre 4, 2015
• di Claudio Bonifazi

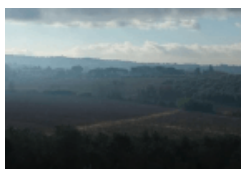


3 rosati per rinfrescarci con
questo caldo
luglio 6, 2015
• di Claudio Bonifazi



Verticale storica di Arnaldo
Caprai: il sagrantino in...
febbraio 27, 2016
• di Claudio Bonifazi

L'Abruzzo e i vini: cosa c'è da sapere
maggio 11, 2014 • di Claudio Bonifazi



Il buon Frascati (e non solo)
di Casale Marchese
gennaio 7, 2015
• di Claudio Bonifazi