

- PrimoPiano
- News
- Degustazioni
- Gastroviaggiando

Auhà, il Fiano che parla abruzzese

G+1 0

Tweet

Mi piace 15

La Valentina presenta l'annata 2015



Sabatino Di Properzio, alla guida della cantina LA VALENTINA, ha deciso di immettere sul mercato l'annata 2015 di AUHA' FIANO COLLINE PESCARESI IGT, vino prodotto con 100% Fiano, dopo che lo scorso anno, nello stesso periodo, era uscita l'annata 2014.

Quella di AUHA' è una storia affascinante e particolare, che inizia dalla considerazione che esso è generato con un vitigno non autoctono, il Fiano, per poi approdare all'evidenza di una bottiglia che dichiara il suo amore per l'Abruzzo e il suo carattere fin dal nome: AUHA' infatti nel dialetto regionale significa "Guarda qui".

LA VALENTINA ha iniziato la produzione di una etichetta 100% Fiano con la vendemmia 2010, dopo avere compiuto vari studi e sperimentazioni che avevano rivelato come questa uva risultasse perfetta per quella porzione di terra tra San Valentino e Scafa, incastonata nelle prime colline che si incontrano provenendo dal mare Adriatico e prospicienti il massiccio della Majella: le uve nascono da vigne di 10 anni di età coltivate a guyot (n.d.r.: è l'unico caso in azienda dove si utilizza questo sistema produttivo e non la pergola abruzzese) che si distendono su una superficie di 1,3 ettari e con una densità di 7.000 ceppi per ettaro.

Negli anni il vino ha mostrato una perfetta sintonia con il microclima e con il terreno argilloso di medio impasto: la vinificazione prevede una macerazione a freddo delle uve diraspate e pressatura soffice, poi la fermentazione del 25% in acciaio e del 75% in tonneau di varia età, mosto decantato a bassa temperatura a cui segue l'affinamento per sei mesi sulle fecce e l'imbottigliamento a Maggio con sosta finale di almeno 6 mesi.

L'annata 2015 è figlia della neve: l'inverno infatti è stato ricco di precipitazioni e lungo, con l'ultima nevicata nel Lunedì di Pasqua e le vette della Majella e del Gran Sasso imbiancate fino alla metà di Maggio, per poi virare su temperature più elevate della media a partire dalla metà di Giugno, con un risultato finale di una vendemmia qualitativamente elevata che per i vini bianchi ha donato connotazioni spiccate quali frutto croccante, pulizia e mineralità.

Nel bicchiere AUHA' 2015 mostra una veste dorata con riflessi verdolini, un bouquet con note floreali di ginestra e gelsomino insieme ad albicocca, frutti esotici, pompelmo e cenni balsamici; in bocca è scorrevole e di buon spessore, con un retrogusto cesellato da spunti fruttati, grande freschezza ed una marcata scia sapida che immediatamente prefigurano fortunati abbinamenti gastronomici specialmente

con molluschi, crostacei e molti piatti contemporanee e creativi.

Ancora una volta LA VALENTINA fornisce una chiave di lettura del proprio territorio, e stavolta compie ciò in un modo indiretto ma assolutamente inequivocabile: accade attraverso AUHA', vero e proprio "Fiano d'Abruzzo".

LA VALENTINA Via della Torretta, 52 / 65010 Spoltore / Pescara / Italy

Phone&Fax +39 085 4478158 E-mail lavalentina@fattorialavalentina.it Web Site www.lavalentina.it
Twitter @FLaValentina Instagram @flavalentina

A cura di PERLE & PERLAGE di Claudia Bondi

mail: info@perleperlage.it



REDAZIONE

Via Edda Fagni, 35 - 57123 Livorno (LI)

Realizzazione del corriere del vino

Settimanale Autorizzazione Pres. Tribunale di Livorno 11/5 del 30/05/05

P.iva 01484850498 - iscrizione al ROC n.14074 - Direttore Responsabile: Riccardo Gabriele

INTERNET PARTNERS



- PrimoPiano
- News
- Degustazioni
- Gastroviaggiando