

# VINOSANO

[www.vinosano.com](http://www.vinosano.com)

## Abruzzo: Fattoria La Valentina

DEGUSTAZIONI

L’Abruzzo è sinonimo di natura incontaminata piccoli borghi ed eccellenze enogastronomiche, distribuite in un territorio sito tra le vette dell’Appennino e le acque dell’Adriatico. Questi imponenti massicci del Gran Sasso posti a poca distanza dal mare, favoriscono le escursioni termiche e una buona ventilazione, garantendo così un microclima ideale per uve di grande qualità. L’Abruzzo enologico è infatti una realtà in forte crescita con una superficie vitata pari 36 mila ettari e una produzione annua che sfiora i 3,8 milioni di ettolitri.



Punto di forza della viticoltura nella regione è senz’altro il **vitigno Montepulciano a bacca rossa, seguito dal Trebbiano d’Abruzzo vitigno a bacca bianca**. La cucina abruzzese si ispira specialmente nell’entroterra ai piatti semplici e saporiti della tradizione contadina: carni ovine, zuppe e minestre, formaggi ed erbe aromatiche. Sulla costa troviamo invece la cucina marinara, assieme a tante varietà di ortaggi e verdure.

Nel comune di Spoltore in provincia di Pescara su terreni collinari posti tra l’Adriatico e il Gran Sasso, sorge “**Fattoria La Valentina**”; gestita dal 1994 dalla famiglia Di Properzio si estende per 40 ettari di vigneto dal suolo ricco di argille e marne, specializzati nella coltivazione delle uve autoctone Montepulciano, Trebbiano, Cerasuolo, Fiano e Pecorino. La Valentina aderisce ai principi di sviluppo sostenibile e tutti i vini sono biologici, certificati ‘Pesticide Free’, per una produzione annua di 350 mila bottiglie ed un’esportazione in 65 Paesi.

Numerosi negli anni i riconoscimenti ottenuti dalle guide nazionali e internazionali per il lavoro eseguito da Fattoria La Valentina sul vitigno Montepulciano, grazie anche alla preziosa collaborazione con l’enologo Luca D’Attoma partecipe dal 1998. Di recente abbiamo avuto il piacere di contattare **Sabatino Di Properzio**, uno dei proprietari dell’azienda e ci ha confermato come il mercato vinicolo non sia rimasto indifferente al tracollo dovuto al Covid-19.



“Il vino per noi è condivisione e l’annullamento degli incontri come di tutte le fiere ci ha condotto ad una riorganizzazione delle principali attività di comunicazione. Per mantenere attivi i canali con appassionati ed esperti di vino abbiamo elaborato diverse teleconferenze e degustazioni on line; seppur l’attività in azienda si è ridotta del 25%- 30% rispetto al solito” – dice il Sig. Di Properzio – “la vendita e l’operato quotidiano non si sono mai fermati. In vigna si respira aria di normalità e siamo pronti ad accogliere nuovamente i nostri ospiti”.

## DEGUSTAZIONE

### **Spelt 2016 Montepulciano d’Abruzzo DOCG Riserva Alc 13,5 % Montepulciano d’Abruzzo 100%**

Selezione su 20 ha di vigneti che sfiorano i 40 anni di età, siti nei comuni di Spoltore, San Valentino e Scafa ad altitudine compresa fra i 150-400 metri s.l.m.. Il retro dell’etichetta in bottiglia riporta che: “il nome Spoltore deriva da “Spelt”, etimo di lingua germanica che significa “farro”, frumento diffuso sulla collina dove venne costruito il borgo durante il periodo longombardo”. Vendemmia manuale effettuata la prima settimana di ottobre; macerazione e fermentazione per circa tre settimane in tini di acciaio.

Affinamento di 16 mesi parte in botti di rovere da 25 hl. e parte in barriques e tonneaux, sia nuove sia di secondo passaggio. Sosta finale in botti di rovere da 25 hl. ed un anno in bottiglia prima della commercializzazione. 65.000 bottiglie prodotte, prima annata in commercio nel 1987. **Rubino intenso espressivo di amarena, mirtili e prugna in confettura. Fresco e sapido è dotato di beva piacevolissima. Il bouquet continua su note di liquirizia, ginepro e tabacco da sigaro. Il tannino è morbido e il sorso equilibrato. Si conclude con sbuffi balsamici. Strutturato, elegante. Ideale con agnello al forno profumato al rosmarino.**

### **Pecorino 2018 Colline Pescaresi IGT Pecorino 100% Alc 13%**

Vigneto di 8 ha in provincia di Pescara con esposizione a sud e sud-ovest di terreno argilloso da medio impasto. Età delle uve di circa 15 anni poste ad altitudine di 150 – 250 metri sul livello del mare, vendemmia eseguita dalla prima metà di settembre.

Pressatura soffice delle uve e vinificazione in bianco a temperatura controllata in serbatoi di acciaio. Dopo il travaso sosta di 2 mesi sulle fecce fini. 70.000 btg prodotte. Prima annata in commercio nel 2006. **Giallo paglierino vivace dal bouquet floreale e fruttato intenso. Sentori di biancospino, ananas e miele anticipano un sorso fresco e ricco di note sapide. Ampio e di buona struttura regala un finale agrumato e di mandorla bianca dolce. Insalata di calamari.**

**Ilaria Martinelli, Master Sommelier**

22 Maggio 2020

[www.vinosano.com/abruzzo-fattoria-la-valentina](http://www.vinosano.com/abruzzo-fattoria-la-valentina)