

Biologico d'Abruzzo



Sulle colline di Pescara tre fratelli producono Pecorino, Trebbiano, Montepulciano e Cerasuolo: un poker d'assi di sapori

La Valentina è una di quelle realtà di cui è un piacere parlare, rarissimo caso di sintesi perfetta tra vocazione territoriale e lungimiranti intendimenti aziendali. Siamo a Spoltore, sulle colline che circondano la città di Pescara, a una dozzina di chilometri appena dal mare. Una Regione, l'Abruzzo, che rappresenta, nella storia pur recente del vino italiano, una riscoperta, capace di regalare espressioni avvincenti, rimaste tuttavia per anni un patrimonio strettamente locale. Tutto, o quasi, cambia una trentina di anni fa, quando diversi piccoli ma raffinati produttori si mettono in luce, con l'intento di trasformare la Regione in un'eccellente modellizzazione a livello di approccio agricolo sostenibile. Fattoria La Valentina nasce proprio nel 1990, assumendo la forma attuale nel 1994, quando i fratelli Sabatino, Roberto e Andrea Di Properzio ne prendono in mano le redini. Due corpi aziendali, uno a 150-200 metri slm, con suolo limoso-argilloso di medio impasto, e uno ai piedi della Maiella, a 350 metri slm, un microclima collinare, tuttavia allietato dalle correnti che provengono dalla costa. Il fulcro è fin da subito la campagna, da cui nasce l'iter verso la conversione al biologico che, anche grazie alla consulenza di Luca D'Attoma, si trasforma in un produttivo percorso di ascolto attivo delle piante. Poi c'è una cantina moderna, capace di assecondare gli intendimenti aziendali, con grande attenzione dedicata alla digeribilità del prodotto finito. Pecorino, Trebbiano e Montepulciano (ovviamente anche in versione Cerasuolo) le etichette, che rappresentano un vero poker d'assi. Si inizia con il Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC Spelt 2019, naso di cassis e mentolato, con chiusura su note di rabarbaro, bocca croccante e profonda, tannini salmastri e ritorno balsamico-fruttato sul finale. Poi il Trebbiano d'Abruzzo DOC Spelt Oro 2020, naso di susina gialla, con tocchi di salvia selvatica e biancospino, piacevole alla beva, con richiami di macchia mediterranea, limpida fotografia delle potenzialità territoriali. **'E**



La vendemmia nella Fattoria La Valentina di Spoltore (Pescara). A destra: Sabatino Di Properzio nella cantina



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC RISERVA BELLOVEDERE 2019

PUNTEGGIO: 97/100

Una linea di etichette minimale, segno di idee cristalline, Fattoria La Valentina asseconda la vocazione territoriale producendo rossi e bianchi ugualmente distintivi. L'apice è questo Riserva da una parcella di soli due ettari. Un vino dal naso sfaccettato; mora di rovo, maggiorana, tocchi di caffè tostato e note di iris. Al palato è ricco, con richiami di frutti rossi e un piacevole finale mentolato, di grande persistenza. Da provare in abbinamento ai classici arrostiti abruzzesi.

FATTORIA LA VALENTINA SRL

Via Torretta, 52 - 65010 Spoltore (PE)
085 4478158
info@lavalentina.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA