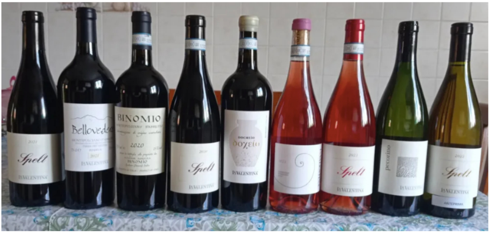
I vini da non perdere

Vini Fattoria La Valentina – Nuove annate

18/5/2024 1.1 MILA LETTURE



Vini La Valentina

di Enrico Malgi

Non c'è dubbio che in Abruzzo si producono ottime bottiglie di vino, frutto di vitigni tutti o quasi autoctoni. L'ennesima conferma viene registrata attraverso la proposta di nove etichette de **La Fattoria La Valentina** di Spoltore che ho preso in esame. Azienda nata nel 1960 ed appartenente ai fratelli **Sabatino, Roberto e Andrea Di Properzio.**

Controetichette vini La Valentina

Pecorino Colline Pescaresi Igt 2023. Soltanto Pecorino vendemmiato a metà settembre. Maturazione in acciaio sulle fecce fini per due mesi. Imbottigliamento a gennaio 2023. Tasso alcolico di tredici gradi. Prezzo finale di 14,00 euro. Bottiglie prodotte di questo millesimo numero 65.000.

Articoli recenti

Scegli un mese ▾

Facebook

Luciano Pignatar…
Segui la Pagina

Luciano Pignataro Wine Blog
circa un'ora fa

Primo Campionato della Pasta fatta a Mano vince la sarda Ylenia Parente
https://www.lucianopignataro.it/a/ylenia-parente-vince-i…/…/

26 3 2

LA VALENTINA
COLLINE PESCARESI
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
PECORINO
2023
Imbottigliato nella zona di produzione da Fattoria La Valentina srl Spoltore • Pescara • Italia
Prodotto in Italia
75 cl ℮
13 % vol

Pecorino Colline Pescaresi Igt 2023 La Valentina

Nel calice sfavilla un appariscente e luminoso colore giallo paglierino, schizzato di lampi verdognoli. Profilo aromatico gradevolmente connotato da pronunciati profumi, principalmente quelli fruttati di mela golden, melone bianco, pesca bianca, nespola, pera spadona e frutto della passione. In appresso risaltano poi doviziose essenze di biancospino, gelsomino, salvia, rosmarino e menta, insieme a sospiri speziati. In bocca penetra un sorso di ottimo respiro, che trasmette subito percezioni tattili di freschezza, morbidezza, sapidità, succosità, genuinità, gentilezza, piacevolezza, grazia, rotondità, suadenza e raffinatezza. Silhouette snella, agile e cristallina. Discreta la serbevolezza. Affondo finale appagante. Da provare su un risotto ai frutti di mare e spiedini di pesce.

Trebbiano d'Abruzzo Spelt Anteprima Vino Biologico Doc 2022. Trebbiano d'Abruzzo in purezza. Raccolta delle uve a metà settembre. Affinamento in acciaio per quattro mesi e poi il vino transita in serbatoi di cemento. Imbottigliamento dopo quindici mesi dalla vendemmia. Tenore alcolico di tredici gradi. Prezzo finale di 20,00 euro. Bottiglie prodotte numero 7.600.

Spelt Trebbiano d'Abruzzo Doc 2022 La Valentina

Alla vista si presenta un limpido e luccicante colore giallo paglierino già abbastanza carico. Dal variegato e multiforme bouquet si sprigionano composite ed ammiccanti fragranze di pera kaiser, mela renetta, pesca gialla, albicocca, clementina, banana, ananas, ginestra, acacia, erbe officinali, zenzero, zafferano e curcuma. In bocca esordisce un sorso da incorniciare così scorrevole, accattivante, propositivo, tagliente, glicerico, suadente, arrotondato, minerale, vellutato e gioioso. Sviluppo palatale seducente, elegante, aggraziato, leggiadro, cristallino, cadenzato e bene equilibrato. Buona la serbevolezza. Fraseggio finale decisamente persistente. Perfetto in abbinamento ad un piatto di vermicelli a vongole e carne bianca.

Cerasuolo d'Abruzzo Vino Biologico Doc 2023. Montepulciano d'Abruzzo al 100%. Vendemmia effettuata tra metà settembre e metà ottobre. Macerazione con le bucce per circa 18 ore, salasso del mosto e fermentazione lenta a bassa temperatura controllata in acciaio. Affinamento sempre in acciaio, con stabilizzazione naturale ed imbottigliamento effettuato a metà gennaio. Gradazione alcolica di dodici e mezzo. Prezzo finale di 13,00 euro. Bottiglie prodotte numero 35.000.

Veste cromatica dipinta da una sfavillante tonalità di rosato cerasuolo, come da prassi. Corredo aromatico espansivo e goliardico e detentore di un pot pourri di gradevoli profumi, i quali cominciano la scalata verso il naso proponendo in primis afflati di una buona scorta fruttata di amarena, melagrana, melone cantalupo, pompelmo rosa e cassis. Subito dopo ecco poi avanzare voluttuose folate di rosa appassita e di erbe di mediterranea purezza, insieme a frammenti speziati. In bocca fa il suo ingresso un sorso giudizioso, ammaliante, aggraziato, garbato, fresco, equilibrato, morbido e composito. Cotè armonico, intrigante e connivente, per un palato sapido, pimpante, polposo e tonico. Progressione finale sicuramente godibile. Da preferire su una bella zuppa di pesce dei trabocchi abruzzesi e tagliere di salumi.

Cerasuolo d'Abruzzo Spelt Vino Biologico Colline Pescaresi Doc 2023. Montepulciano d'Abruzzo in purezza. Raccolta delle uve ad inizio di ottobre.
Macerazione con le bucce per circa 18 ore, salasso del mosto e fermentazione lenta a bassa temperatura controllata in acciaio. Affinamento al 90% sempre in acciaio per 4 mesi e restante 10% in barrique. Imbottigliamento a marzo. Gradazione alcolica di tredici e mezzo. Prezzo finale di 18,00 euro. Bottiglie prodotte numero 13.000.

Cerasuolo d'Abruzzo Spelt Colline Pescaresi Doc 2023 La Valentina

Nel calice si staglia il tipico e coreografico colore brillantemente ciliegioso. Intreccio olfattivo depositario di una vasta e caratteristica gamma di sensitivi aromi, che vanno all'attacco di un naso particolarmente disponibile. Subito in evidenza multiformi afflati di marasca, mela cotogna, chinotto, fragola, lamponi, ribes, mirtilli, rabarbaro, rosa damascena, erbe officinali, humus, radici e svolazzi speziati. L'approccio palatale si rivela fresco, affascinante, glicerico, sapido, fine, delicato, armonico, intrigante, balsamico, sensuale, voluttuoso ed anche complesso. Coté deliberatamente appassionato, prezioso, avviluppante, vezzoso e garbato. Chiusura su toni esplicitamente edonistici. Da preferire su un timballo di riso e pollo alla cacciatora.

2023
Spelt
LA VALENTINA

Cerasuolo d'Abruzzo Spelt Colline Pescaresi Doc 2023 La Valentina

Montepulciano d'Abruzzo Riserva Doc 2020. Soltanto Montepulciano. Vendemmia effettuata ad inizio di ottobre. Macerazione e fermentazione per tre settimane in acciaio. Affinamento per sedici mesi in botti di rovere, in tonneaux ed in barriques. Elevazione in vetro per un anno. Gradazione alcolica di quattordici e mezzo. Prezzo finale di 22,00 euro. Bottiglie prodotte numero 65.000.

Calice tinto da uno smagliante colore rosso rubino. Crogiolo densamente affastellato da una sfilza di esplosivi profumi, che rimembrano in successione svolazzi di tanta buona frutta fresca della pianta e del sottobosco, unitamente a minime credenziali di fiori vestiti sempre di rosso, in quanto come si sa il Montepulciano possiede scarsa concentrazione di terpeni. In seguito si percepiscono captazioni di macchia mediterranea, umori speziati di cannella, noce moscata e pepe nero e deliziosi afflati terziari. Attacco in bocca tagliente, espansivo, schietto, immediato, accattivante, equilibrato, elegante, sapido, goliardico e plastico. Tannini ottimamente risolti. Slancio finale piacevolmente godibile. Da preferire su un piatto di pasta e fagioli, tagliere di formaggi abruzzesi e brodetto di pesce.

Montepulciano d'Abruzzo Riserva Doc 2021. Ovviamente tutto uguale al millesimo precedente.

Nel calice lampeggia un gioioso colore rosso rubino. Bouquet costellato da una sequela di ottimi segnali aromatici, che si manifestano sotto forma di ciliegia, prugna secca, scorza d'arancia, mandorla, viola, erbe aromatiche, pepe nero, chiodi di garofano, cannella, tabacco, cioccolato fondente, cuoio e goudron. In bocca fa il suo ingresso un sorso caldo, intenso, schietto, centrato, infiltrante, balsamico, morbido, tonico, pimpante, teso, approcciabile, polposo, minerale e detentore di una trama tannica bella liscia ed affusolata. Tattilità incisiva, profonda, rotonda, contrastata, fascinosa, e sospirosa. Longevità tutta da scoprire. Scatto finale edonistico. Da abbinare ad un piatto di pasta al ragù e formaggi semistagionati.

Binomio Montepulciano d'Abruzzo Doc 2020. Montepulciano in purezza. Maturazione in barriques nuove e di secondo passaggio per quindici mesi. Tasso alcolico di quindici gradi. Prezzo finale di 45,00 euro.

Livrea segnata da un fervido colore rosso rubino, con spicchi prevalentemente scarlatti. Bouquet pervasivo e variegato, dal quale il naso attinge una moltitudine di profumi di amarena, susina nera, mandorla, carruba, piccole drupe del sottobosco, violetta, garofano, salvia, timo, menta, effusioni speziate e giocosità terziarie. Una bocca allertata e molto disponibile accoglie un sorso carico di un bonus di calore, tagliente, sublime, strutturato, complesso, voluminoso, balsamico, imponente, sontuoso, dinamico e vibrante di frutto. Trama tannica bene intessuta ed avvolgente. Legno ben calibrato e senza prevaricazione. Longevità a lunga scadenza. Fraseggio finale molto godibile. Da provare su un piatto di lasagna al forno e tagliata di carne arrosto.

Bellovedere Montepulciano d'Abruzzo Terra dei Vestini Riserva Doc 2021. Soltanto Montepulciano vendemmiato a metà ottobre. Maturazione per un anno e mezzo in barriques, tonneaux e cemento. Alcolicità di quindici gradi. Prezzo finale di 53,00 euro. Bottiglie prodotte numero 9.000.

Bellovedere
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
TERRE DEI VESTINI
RISERVA
2021
LA VALENTINA

Bellovedere Montepulciano d'Abruzzo Terre dei Vestini Riserva Doc 2021 La Valentina

Nel calice traspare un sontuoso colore rosso rubino bello carico e sfrontato. Corredo aromatico di grande spessore, laddove il naso riesce ad intercettare una caterva di percezioni olfattive che si materializzano sotto forma di elegiaci profumi di visciola, prugna, mora, mirtilli, ribes, florealità vestita di rosso, erbe officinali e costumanze speziate di grande rilievo. Calibrati poi i sentori terziari. Sorso fresco, sapido, morbido, etereo, austero, aristocratico, compatto, esuberante, vigoroso, verticale, materico, polposo e quasi masticabile. Tannini bene aggiustati. Legno ottimamente dosato. La tensione gustativa sa bene coniugare finezza e temperamento, che sfocia in un palato scalpitante, maestoso e terroso. Tutta da scoprire la longevità che sarà sicuramente a lungo termine. Retroaroma impagabile e persistente. Personalmente l'ho provato su un piatto di fusilli cilentani e ravioli e carne al ragù ed è stato perfetto.

Docheiò Montepulciano d'Abruzzo Vino Biologico Doc 2021. Solo Montepulciano. Macerazione e fermentazione in orci di terracotta dell'Impruneta (FI), di uva intera con e senza raspi per quattro mesi. Dopo la svinatura nuovo travaso negli stessi orci per un'ulteriore sosta di sei mesi. Affinamento finale in bottiglia di almeno quindici mesi. Tenore alcolico di quindici gradi. Prezzo finale di 100,00 euro. Una novità aziendale assoluta.

Veste cromatica disegnata da uno sfavillante colore rosso rubino vivo. L'incipit dell'intrigante e variegato profilo aromatico è costellato da gradevoli profumi di tanta buona frutta rossa fresca, tonica e pimpante, sia della pianta e sia del sottobosco ed in modo particolare si evidenziano umori di ciliegia, prugna secca e ribes che contraddistinguono il marker varietale. In appresso si respirano poi sostanziose fragranze floreali di violetta e di rosa e gradevoli captazioni vegetali di genziana e di salvia. All'appello non mancano poi effluvi speziati di cannella, pepe nero, noce moscata, chiodi di garofano e zenzero. Bocca larga e ricettiva, che ospita un sorso subito caldo, appena sfumato da una verve di fresca congiunzione. Trama tannica gentile ed affusolata. Gusto profondo, grasso, polposo, raffinato, glicerico, fine, seducente, rotondo, reattivo, equilibrato, dinamico ed anche elegante. Longevità a lungo raggio. Allungo finale decisamente persistente e godibile. Da abbinare ad un timballo di maccheroni ed agnello alla brace al modo abruzzese.

Anche stavolta si è trattato di un'ottima batteria di vini abruzzesi, prodotti da un'azienda territoriale leader e che riflettono un territorio di grande potenzialità enologica. Certamente non avevo dubbi in proposito, perché ho già più volte assaggiato questi vini e sono sempre rimasto affascinato.

Fattoria La Valentina

Sede a Spoltore (Pe) – Via Torretta, 52

Tel e Fax 085 4478158

lavalentina@fattorialavalentina.it

Enologo: Luca D'Attoma

Ettari vitati: 40 – Bottiglie prodotte: 380.000

Vitigni: Montepulciano, Trebbiano, Pecorino e Fiano.

Scheda dle 3 dicembre 2021

2017
Bellovedere
LA VALENTINA
2017
Spelt
LA VALENTINA
2019
Spelt
LA VALENTINA
LA VALENTINA
2019
BINOMIO
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
RISERVA
2018

Vini La Valentina

di Enrico Malgi

Dal 1994 i fratelli Sabatino, Roberto e Andrea Di Properzio, titolari de **La Fattoria La Valentina** di Spoltore, conducono con molto impegno ed acume la loro azienda vitivinicola, dedicandosi alla produzione di ottimi e pluripremiati vini abruzzesi.

Controetichette vini La Valentina

In questi giorni ho assaggiato cinque etichette di nuove annate.

Spelt Trebbiano d'Abruzzo Superiore Doc 2019. Trebbiano in purezza maturato per quattro mesi in acciaio e cemento e poi affinato in vetro per quindici mesi senza chiarifica e senza filtrazione. Tasso alcolico di tredici gradi. Prezzo finale intorno ai 15,00 euro.

Nel bicchiere risalta un luminoso colore giallo paglierino carico. Al naso si approcciano voluttuosi e variegati profumi di pera, pesca gialla, mela, albicocca, ananas, fiori bianchi, erbe officinali e sentori speziati. In bocca il sorso fa sfoggio di tutto il suo magnifico appeal, esprimendo in primis tanta freschezza e sapidità, seguite subito dopo da sensazioni gustative complesse, vibranti, raffinate ed equilibrate. Longevità ancora lunga. Finale molto persistente. Da provare su un piatto di spaghetti ai frutti di mare e formaggi freschi.

Montepulciano d'Abruzzo Doc 2019. Soltanto Montepulciano lavorato in acciaio per l'80% un anno e mezzo e l'altro 20% in botti di rovere e barriques e poi affinato in vetro. Gradazione alcolica di tredici e mezzo. Prezzo in enoteca intorno ai 15,00 euro.

Scintillante il bel colore rosso rubino chiaro. Spettro aromatico costellato da ingenti e molteplici profumi di ottima rilevanza olfattiva, con in primo piano reminiscenze fruttate di rosso vestite, che si contendono il primato con collaborativi umori floreali e vegetali e parvenze speziate e terziarie. Sorso subito incisivo, schietto, piacevole, accattivante, arrotondato, elegante, equilibrato e sospiroso. Gusto perfettamente in linea, bello teso e raffinato e segnato poi da un tannicità già evoluta. Buona serbevolezza. Chiosa finale godibile. Da spendere su un tagliere di salumi e formaggi.

Spelt Montepulciano d'Abruzzo Doc Riserva 2017. Montepulciano al 100% maturato per sedici mesi in botti di rovere grandi ed in parte in barriques di secondo passaggio. Un anno di affinamento in bottiglia. Tenore alcolico di quattordici gradi. Prezzo finale in enoteca di 16,00 euro.

Alla vista di presenta un luccicante colore rosso rubino giovane. Dall'ampio bouquet un naso estremamente fortunato riesce a captare subito deliziose esplosioni di un'ottima scorta di frutta fresca: ciliegia, prugna, mandorla, ribes, mirtilli e more. In seguito si propongono estasiati e pluralistici afflati di macchia mediterranea, cannella, noce moscata, pepe nero, liquirizia, tabacco, catrame e cuoio. Sulla lingua plana un sorso affascinante per freschezza, morbidezza, complessità e finezza. Trama tannica gradevole. Allure accattivante. Vino destinato a lunga serbevolezza. Chiusura espansiva. Perfetto su un piatto di pasta al ragù e carne arrosto.

Binomio Montepulciano d'Abruzzo Riserva Doc 2018. Soltanto Montepulciano lavorato in acciaio e legno piccolo per un anno e mezzo. Affinamento in boccia per un altro anno. Gradazione alcolica di quattordici e mezzo. Prezzo finale in enoteca intorno ai 25,00 euro.

Bicchiere tinto da un fulgido colore rosso rubino. Un caleidoscopio di eterei profumi investe proditoriamente le narici, costringendole così ad annusare aggraziate e ricamate effusioni di frutta, fiori e vegetali di ottimo pregio. Sospirose e gradevoli poi le pregnanze speziate e terziarie. Approccio palatale avvolgente, profondo, carnoso, sanguigno, austero, sontuoso ed ottimamente strutturato. La botta di calore che pervade la bocca è subito stemperata da un ragguardevole acidità. Tannini golosi ed affascinanti. Percezione tattile sublimata da evolute cognizioni balsamiche, rotonde, sapide, intriganti e sensuali. Legno ben dosato. Longevità tutta da esplorare. Retroaroma edonistico. Sulla classica cucina di terra abruzzese.

Bellovedere Montepulciano d'Abruzzo Terre dei Vestini Vino Biologico Riserva Doc 2017. Montepulciano in purezza fermentato per un mese in legno. Maturazione in barriques, tonneaux e cemento per un anno e mezzo. Un anno di sosta in boccia prima della commercializzazione. Prezzo finale in enoteca di circa 32,00 euro. Vino prodotto soltanto in annate favorevoli.

Veste cromatica segnata da uno sfavillante colore rosso fuoco. Bouquet depositario di un ampio e leggiadro corollario di profumi che si aprono voluttuosamente al naso, intercettando in prima istanza nette percezioni di drupe a bacca rossa della pianta e del sottobosco. Subito dopo ecco affiorare giocosi vezzi floreali e vegetali, insieme ad aggraziate costumanze terziarie e di spezie orientali. Sorso di primo acchito esplosivo, compatto, aristocratico, esuberante, scalpitante, materico, polposo, maestoso, strutturato, armonico e potente. Tannini superbi. Legno bene integrato. Ottima la spalla acida. Gusto fine, raffinato, glicerico ed elegante. Vino meraviglioso, che durerà integro ancora per molti anni. Da abbinare ad un agnello al forno con patate e formaggi stagionati.

Grandi vini davvero, frutto di un areale oltremodo privilegiato come quello abruzzese che sa esprimere eccellenze a livello nazionale ed internazionale, attraverso vini versatili e compositi e che non tradiscono mai le attese.

Sede a Spoltore (Pe) – Via Torretta, 52

Tel e Fax 085 4478158

lavalentina@fattorialavalentina.it

Enologo: Luca D'Attoma

Ettari vitati: 40 – Bottiglie prodotte: 380.000

Vitigni: Montepulciano, Trebbiano, Pecorino e Fiano.