

## VINITALY, LA VALENTINA CON LE PUNTE DI DIAMANTE TREBBIANO E CERASUOLO SPELT E BINOMIO COLLEZIONE 2017

25 Marzo 2023



SPOLTORE – Le nuove annate che stanno uscendo proprio in questi giorni di Trebbiano e Cerasuolo Spelt e poi il Montepulciano d’Abruzzo Binomio Collezione 2017, il vino risultato di una speciale selezione di uve e di un lungo affinamento, uscito lo scorso autunno. Sono queste le novità che La Valentina, azienda vinicola di Spoltore (Pescara), operativa dal 1990 presenterà al Vinitaly, in programma a Verona dal 2 al 5 aprile e che **come sempre Virtù Quotidiane seguirà con speciali dedicati**.

Nel padiglione Abruzzo, allo stand H2, **Sabatino Di Properzio** torna al Vinitaly per la sua 28esima volta. “I primi Vinitaly erano quelli in cui vendere il Montepulciano d’Abruzzo a 3 mila lire era un’epopea – racconta il produttore – e tutta la regione aveva sì e no una quindicina di box microscopici e una piccola area comune. Dopo tanti anni il Vinitaly è

cambiato. Lo scorso anno, è stata la prima fiera che ha segnato la ripartenza post pandemia. Questa edizione però arriva dopo il VinExpo di Parigi e il Prowein a Düsseldorf e quindi una percentuale di clienti si è già dedicata a questi appuntamenti. Non tutti faranno la doppietta e di certo pochissimi la tripletta. A ciò si aggiunge, per il mercato domestico, che la fiera capita nella domenica delle Palme, con agenti e ristoratori impegnati. L'aspettativa quindi è quella di un buon Vinitaly, ma non sarà 'il' Vinitaly".

Al salone internazionale La Valentina proporrà tutte le referenze, con particolare attenzione nell'assaggio delle annate nuove, "che stiamo rilasciando in questi giorni, e cioè il Trebbiano e il Cerasuolo Spelt. Questa sarà anche la prima fiera del Binomio Collezione 2017, un vino di grande invecchiamento; una super selezione fatta nelle vigne e produzione molto limitata ed esclusiva".

In occasione del 20esimo anniversario dell'azienda, la cantina con le vigne sulle colline pescaresi ha deciso di iniziare a selezionare alcuni grappoli speciali per dare vita ad un progetto che verrà riproposto solo nelle migliori annate. La scelta è ricaduta sull'annata 2017, che ha visto un lungo periodo di siccità, arricchito da ondate di caldo interrotte a metà settembre, con piogge che hanno permesso un riequilibrio della maturazione delle uve montepulciano, la cui vendemmia è iniziata nei suoi tempi normali. Dalla selezione di alcuni grappoli ben ombreggiati dalle foglie sono uscite fuori 3 mila bottiglie.



***pubbliredazionale***