



VINITALY, LA VALENTINA: IL LAVORO IN CAMPAGNA E L'ATTENZIONE ALLA SOSTENIBILITÀ FINO ALLA CERTIFICAZIONE BIO

2 Aprile 2023 

VERONA – “Tutto parte dalla campagna, per noi la cantina è solo un lavoro di rifinitura!”. È tutta qui l'essenza della filosofia della cantina La Valentina di Spoltore (Pescara), per l'ennesima volta al Vinitaly di Verona coi suoi prodotti ormai da qualche anno certificati biologici.

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 le punte di diamante presentate alla prestigiosa kermesse di Verona.

Sabatino Di Properzio, titolare dell'azienda insieme ai fratelli **Roberto** e **Andrea**, dall'inizio degli anni Novanta si è avvicinato ad un settore per lui nuovo: “Negli anni”, racconta, “abbiamo iniziato ad assaporare il piacere del lavoro in campagna e in cantina e il passaggio ad una produzione sempre più sostenibile fino ad arrivare oggi ad una produzione totalmente certificazione biologica”.

Al salone internazionale La Valentina propone 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