

Dalla parte del gusto

GAMBERO ROSSO



Anno 33 · numero 394
mensile novembre 2024
€ 6.50
gamberrosso.it

**VINI D'ITALIA 2025
I 12 PREMI SPECIALI**

**ALTA CUCINA
OLTRE
IL FINE DINING**

**LE MIGLIORI
MARGHERITE
SURGELATE**

**Tiratura
Limitata**

Vini rari: le migliori 50 etichette artigianali

IN EDICOLA IL 29 OTTOBRE 2024 | POSTE ITALIANE S.P.A. SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE D.L. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N° 46) ART. 1, COMMA 1, AUT. N. MBPA/C/PM/45/2018 - AUSTRIA, GERMANIA E OLANDEA € 12,80; BELGIO, FRANCIA, GRECIA, LUSSEMBURGO, PORTOGALLO (CONTI) E SPAGNA € 11,20; PRINCIPATO DI MONACO € 13,50; SVIZZERA CHF 15,50; SVIZZERA CANTON TICINO CHF 14,50; GRAN BRETAGNA £ 12,80.



Bellovedere, un grande rosso che sfida il tempo e racconta l'Abruzzo



Con la supervisione di Luca D'Attoma nasce un Montepulciano d'Abruzzo figlio di una accuratissima selezione e di un lungo lavoro di sperimentazione

La Valentina nasce a Spoltore, sulle coline pescaresi, nel 1990, ma è dal 1994 che i fratelli Sabatino, Roberto e Andrea ne acquisiscono la piena proprietà. Oggi i loro vigneti si estendono su oltre 40 ettari: la cantina è circondata da vigne ma a queste si sommano anche quelle in altre zone vocate della provincia, come Loreto Aprutino, Moscufo, Civitella Casanova; poi ci sono quelle ai piedi della Maiella, a San Valentino in Abruzzo Citeriore e a Scafa, dove troviamo anche il vigneto Binomio, che dà vita al vino omonimo, che nato dalla collaborazione dei Di Properzio con la famiglia veneta Inama. Le vigne de La Valentina sono gestite in regime biologico con grande attenzione alla sostenibilità: qui non si fa uso di pesticidi, dissecanti e prodotti di sintesi. Il rispetto per la natura è massimo, come l'attenzione alle fonti energetiche rinnovabili e al consumo dell'acqua, alla formazione continua del personale. Le varietà coltivate sono le classiche della tradizione abruzzese, con il posto d'onore per il montepulciano, che viene declinato in più versioni, dalla linea Classica alle selezioni Spelt, dove lo troviamo ancora con il Cerasuolo d'Abruzzo, corposo e fragrante rosato della tradizione, al sofisticato Trebbiano d'Abruzzo e con la Riserva. Nell'assortimento non manca il Pecorino, ma recentemente è arrivata una nuova etichetta, il Montepulciano d'Abruzzo Dochèio, vinificata in anfora. Una gamma di assoluto prestigio, insomma, dove però una speciale selezione, che nasce dal vigneto contiguo al centro aziendale,

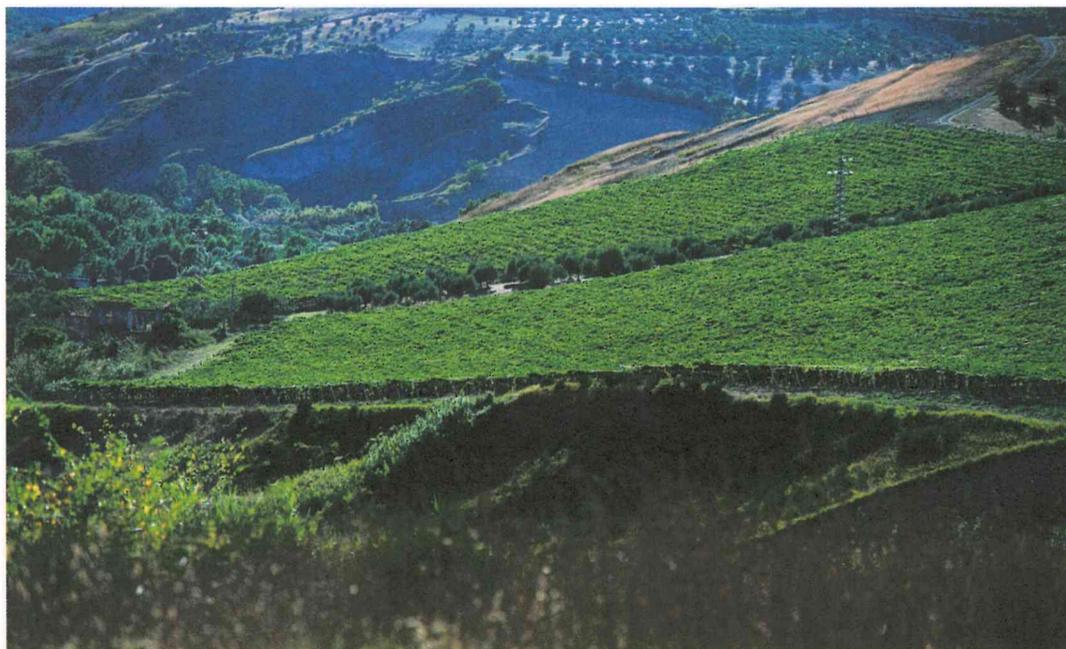
è l'etichetta iconica. Si tratta del Montepulciano d'Abruzzo Terre dei Vestini Bellovedere: un grande rosso frutto di vecchie vigne e di un lungo lavoro di sperimentazione, che viene prodotto solo nelle migliori annate. La vigna sfiora ormai i cinquant'anni. È allevata col tradizionale sistema della pergola abruzzese, e affonda le radici su un suolo argilloso di medio impasto. Siamo a 200 metri di quota, la felice esposizione a sud-sud-est assicura un'ottima insolazione, mentre l'età assicura una resa bassissima, sui 40 ettolitri per ettaro. La raccolta è manuale, in cassetta. Alla selezione degli acini segue una fermentazione in tini tronco-conici di legno. Il vino poi matura per un anno e mezzo parte in barrique, parte in tonneau, parte in vasche di cemento e parte, ancora, negli stessi vasi di fermentazione. Sotto la supervisione di Luca D'Attoma, da sempre consulente dei Di Properzio, si procede infine all'assemblaggio e all'imbottigliamento. Il vino lascerà la cantina solo dopo un ulteriore anno di affinamento in bottiglia.

Montepulciano d'Abruzzo Terre dei Vestini Bellovedere Ris. 2021

È straordinariamente ricco in questa fase giovanile. Ha un colore profondo, un naso ematico e ferroso all'attacco, poi succoso, con belle note di frutti rossi e neri, che spaziano dal succo di ciliegia alla mora di gelso. La bocca appare già distesa, sapida e progressiva. È esuberante di polpa, ricco ma non pesante, e mette in mostra







un tannino dolce e ben estratto. È ricco di nerbo acido, e promette longevità e complessità. Ricco, dinamico, lungo: ne parleremo per anni...

Montepulciano d'Abruzzo Terre dei Vestini Bellovedere Ris. 2019

Rilassato e fresco all'olfatto, denota un'estrusione delicata: è un vino di raffinata eleganza, in qualche modo sottile ma teso, saldo e ricco allo stesso tempo. Il bouquet è di erbe aromatiche officinali e di montagna, con un tocco floreale. Poi ribes, lampone, fragolina selvatica e un leggero tono fumé e di grafite. La bocca ha un che di austero all'attacco, ma poi si dipana elegante, armonica e soprattutto fresca. Il vino è sapido e polposo, torna la ciliegia, ma l'insieme è all'insegna della freschezza e dell'equilibrio. Chiude lungo e fresco su note balsamiche e mentolate.

Montepulciano d'Abruzzo Terre dei Vestini Bellovedere Ris. 2016

Ha ancora una spettacolare ricchezza di colore; il naso offre note di piccoli frutti, ciliegia e marmasca, visciola, poi delicate componenti vegetali, di fieno maturo, e infine grafite. La bocca è davvero elegante, distesa, fine, apparentemente sottile ma di grande carattere. È un vino profondo, deciso, già armonico, in una fase adulta della sua vita. Il palato è ampio, i tannini di straordinaria estrazione e finissima astringenza; delicata la speziatura finale, all'insegna del chiodo di garofano.

Montepulciano d'Abruzzo Terre dei Vestini Bellovedere Ris. 2013

Al naso propone un frutto nero maturo che vira sulle classiche note ferrose e ancora ematiche, poi alloro, artemisie e toni di sottobosco, autunnali, di fungo porcino. Al palato è assertivo, sapido e fitto, e denota un equilibrio di morbida dolcezza, che ancora una volta si sviluppa elegante sui toni del frutto.

Montepulciano d'Abruzzo Terre dei Vestini Bellovedere Ris. 2010

L'annata inaugura la sottodenominazione della Docg che racconta il territorio della provincia di Pescara più influenzato dal clima mediterraneo. Di sorprendente compattezza cromatica, ha corpo struttura solidissimi che non è mai pesante; spigoloso a tratti, è morbido, sapido e dolce, varietale e soprattutto profondo. Finale lunghissimo, delicatamente astringente e teso.

Montepulciano d'Abruzzo Bellovedere Ris. 2008

Un vino di fascino assoluto, a cominciare dal colore rubino cupo e profondo. Al naso ecco china calissaia, menta piperita e anice, poi curcuma, note di tè puer e sottobosco, fava di cacao. La bocca è di sorprendente vitalità e di grande leggerezza: è un vino armonico e dinamico. È ricco ed estrattivo nella sua materiale ricchezza che ricorda il jus delle carni rosse al forno con il loro corredo di erbe aromatiche. Finale ricco e speziato.



LA VALENTINA ^{FOR} 30 YEARS

La Valentina

Spoltore (PE)

via Torretta, 52

085 4478158

lavalentina.it

 [fattorialavalentina](https://www.facebook.com/fattorialavalentina)

 [flavalentina](https://www.instagram.com/flavalentina)

