

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 280 - Dal 15 al 21 Ottobre 2023 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino
ivini@winenews.it - www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001

LE RECENSIONI DELLA SETTIMANA

DAL 15 AL 21 OTTOBRE 2023

Tedeschi

Batzella

Valle Reale

St. Michael-Eppan

Gianni Gagliardo

Podere Sapaio

Famiglia Cotarella

Adelsheim

Réva

Firriato

Grifalco

Umberto Cesari

Campo alle Comete

Arnaldo Caprai

Zoom: Pasticceria Pansa, le Cartucce

Ristorante: Dei Cappuccini - Amalfi



VALLE REALE

Doc Montepulciano d'Abruzzo

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 46.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Valle Reale Società Agricola](#)

Proprietà: Leonardo Pizzolo

Enologo: Emmanuel Merlo

Eccoci nell'Abruzzo aspro e selvaggio, tra boschi e vigne ad altitudini che vanno dai 300 ai 500 metri. Siamo a Popoli, dove si trovano la cantina e i vigneti per l'appunto, di Popoli, Sant'Eusanio e San Calisto (quest'ultimo in restauro). Non smetteremo mai di stupirci per i tesori nascosti che l'Abruzzo enologico ci disvela. "Valle Reale prende il nome da una falda acquifera sottostante Popoli", spiega Leonardo Pizzolo, titolare. Dal 1999 Valle Reale diventa il suo luogo del cuore, dove si dedica a valorizzare la viticoltura d'altura, introducendo il regime biologico prima e il biodinamico poi. Mentre camminiamo le vigne del vigneto di Popoli, ci mostra in alto i ruderi di una grotta-cantina. Dalle ricerche effettuate, risulta che i monaci benedettini, provenienti dal convento di San Benedetto in Perillis, li vinificavano e conservavano il loro vino. Pizzolo decide di mantenere i nomi dei vigneti consacrati ai santi che loro già avevano dato alle vigne sottostanti. In effetti ci si sente in paradiso in questo luogo fuori dal tempo, capace di dare dei vini freschi, di spalla acida, dinamici, venati da un certo mistero ma di trama solida. Elargiscono benessere immediato al sorso, ma sanno anche evolvere nel tempo, amplificando le sfumature naturali. Come questo Montepulciano d'Abruzzo, fragrante e vibrante al sorso. Materico e sapido, mostra un allungo luminoso per una beva succosa e gastronomica.

(Alessandra Piubello)