

La Valentina

BELLOVEDERE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Montepulciano d'Abruzzo Terre dei Vestini Riserva

Zona produttiva Comune di Spoltore. In una singola vigna chiamata Bellovedere a 200 metri s.l.m., esposizione sud/sud-ovest.

Vitigno 100% Montepulciano

Tipologia del terreno Argilloso di medio impasto.

Sistema di allevamento Pergola abruzzese

Vinificazione Bellovedere viene prodotto solo nelle annate caratterizzate da un ottimo andamento climatico e raggiungimento della piena maturazione. Vendemmia a fine ottobre, una volta raggiunta la maturità fenolica e l'equilibrio tra zuccheri e acidità. Selezione degli acini, macerazione e fermentazione per circa 30 giorni in tini tronco-conici aperti di rovere di Slavonia. Malolattica svolta.

Invecchiamento Affinamento svolto in parte in barriques, in tonneau, in cemento e in parte negli stessi tini di fermentazione per circa 18 mesi. Travaso blending e imbottigliamento, durante la fase lunare più propizia, senza filtrazione, un anno prima della commercializzazione.

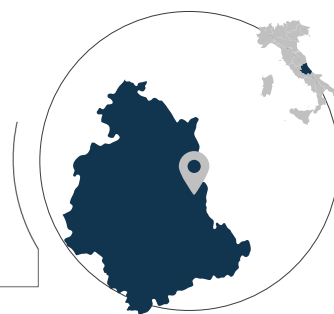
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino scuro con sfumature di inchiostro viola.

Profumo I bouquet evidenzia aromi e sapori di prugna scura, nettare di mora ed erbe aromatiche, arricchite da note di caffè e cacao.

Sapore In bocca esplode il suo carattere maestoso, è insieme denso ma fresco, caratterizzato da tannini nobili e potenti, ed una nota di profumo di violetta. Il finale è lungo e pulito con una dotazione di mineralità che ne esalta le caratteristiche di vivacità, potenza e pulizia.

Abbinamenti Preparazioni complesse a base di carne rossa come stufati, brasati e stracotti, selvaggina di penna e di piuma, formaggi a lunga stagionatura.



SPOLTORE / ABRUZZO

BINOMIO



ANNO DI FONDAZIONE | 1998



VITIGNI | MONTEPULCIANO



ENOLOGO | STEPHANE DERENONCOURT

