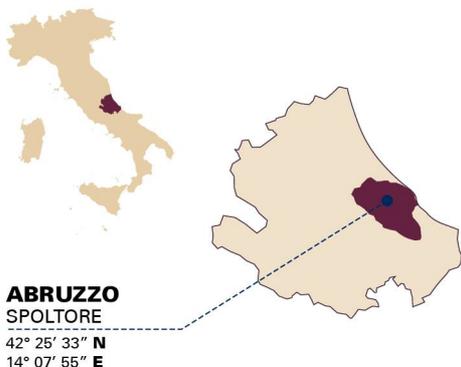


BELLOVEDERE

SPOLTORE (PE) / ABRUZZO

Fattoria La Valentina nasce nel 1990, nel comune di Spoltore, sulle colline vicino Pescara. Dal 1994, dopo alcuni avvicendamenti tra soci, Sabatino, Roberto e Andrea Di Properzio, acquistano l'intera società. Tra viti e cantina, comincia allora il loro lavoro a stretto contatto con la natura. Ed i suoi frutti. I vini di Fattoria La Valentina sono prodotti dalla natura attraverso l'unicità dei terroir. È questo il segreto della loro originalità. Il microclima, il terreno legato a vitigni ben adattati, restituiscono vini dal carattere marcato e unico. Vini che parlano di luoghi e di coltivazioni, che nascono dalla somma di tanti piccoli particolari e dalla passione. Vini autentici.



ANNO DI FONDAZIONE
1990



ESTENSIONE TERRITORIO
40 Ha



ENOLOGO
LUCA D'ATTOMA



BOTTIGLIE IN UN ANNO
370.000



VITIGNI
MONTEPULCIANO – TREBBIANO –
PECORINO - FIANO



TIPOLOGIA

Vino rosso - Montepulciano d'Abruzzo DOC Terre dei Vestini Riserva



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Spoltore. Altitudine 200 metri s.l.m., esposizione Sud/Sud-Ovest.



VITIGNO

100% Montepulciano d'Abruzzo.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo argilloso di medio impasto



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Pergola abruzzese.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

43 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Bellovedere viene prodotto solo nelle annate caratterizzate da un ottimo andamento climatico e dal 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. Conversione malolattica e successivo affinamento parte in barriques, parte in tonneaux, parte in cemento e parte negli stessi tini di fermentazione per circa 18 mesi. Travaso blending ed imbottigliamento, durante la fase lunare più propizia, senza filtrazione, un anno prima della commercializzazione.



COLORE

Rubino scuro.



PROFUMO

Complesso olfatto di inchiostro, idrocarburi, quindi più dolci note di cacao, caffè, sandalo, spezie e ancora frutta rossa matura e iris.



SAPORE

Elegante e ampio.

