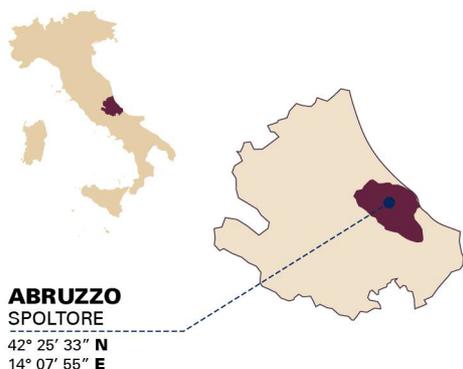


LA VALENTINA

BINOMIO

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 Riserva DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di San Valentino in Abruzzo Citeriore. Altitudine 300-350 metri s.l.m., esposizione Sud pieno.



VITIGNO

100% Montepulciano, Clone Africa – Binomio.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo argilloso di medio impasto.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Tendone molto aperto.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

Superiore a 35 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

In cantina ci affidiamo ad un approccio non invasivo. Utilizziamo semplici pratiche enologiche che consentono di ottenere un vino fresco e netto, non sovraestratto. Diraspatura dell'uva. Macerazione e fermentazione in tini verticali. Svinatura, pressatura e fermentazione malolattica. Travaso in barrique nuove e di secondo passaggio. Affinamento per un periodo di 15 mesi, scelta delle barrique, travaso, nessuno collaggio e leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento.



COLORE

Rosso granato.



PROFUMO

Al naso affiorano suggestioni di sottobosco, come le foglie secche, l'humus e i funghi, accompagnate da aromi di coriandolo e pepe nero; seguono le sfumature di tabacco, fino a virare su accenti di cuoio e pellame.



SAPORE

Al palato si presenta fresco e ricco, con raffinata tessitura tannica; lunga e definita la chiusura.

