

La Valentina

CERASUOLO D'ABRUZZO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Cerasuolo d'Abruzzo

Zona produttiva Comuni di Scafa, San Valentino e Spoltore. Altitudine 150-300 metri s.l.m., esposizione sud/sud-ovest.

Vitigno 100% Montepulciano

Tipologia del terreno Argilloso di medio impasto.

Sistema di allevamento Pergola abruzzese

Vinificazione Macerazione per circa 18 ore, salasso del mosto e fermentazione lenta a bassa temperatura controllata in acciaio.

Invecchiamento Affinamento sempre in acciaio, con stabilizzazione naturale ed imbottigliamento effettuato da metà gennaio.

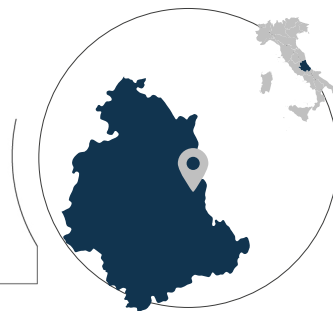
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore brillante, simile alla ciliegia.

Profumo Al naso è elegante, netto con note di frutta rossa di bosco, croccante.

Sapore Sul palato è sapido e teso, e dalla complessità bilanciata e appagante.

Abbinamenti A tutto pasto, 365 giorni l'anno, con qualsiasi cibo.



SPOLTRE / ABRUZZO

LA VALENTINA DA OLTRE 30 ANNI



ANNO DI FONDAZIONE | 1990



ENOLOGO | LUCA D'ATTOMA



VITIGNI | MONTEPULCIANO,
TREBBIANO, PECORINO

