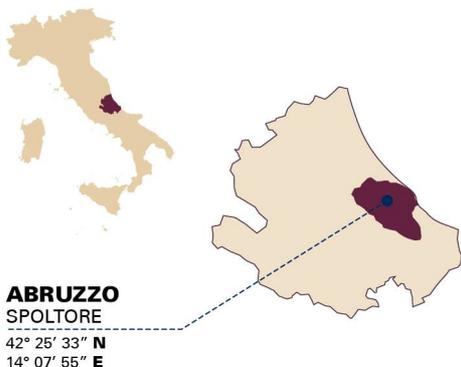


# CERASUOLO D'ABRUZZO RISERVA SPELT

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 rosato - Cerasuolo d'Abruzzo Superiore DOC - Biologico



## ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Spoltore. Altitudine 150 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

42 anni



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione con le bucce per circa 18 ore, salasso del mosto e fermentazione lenta a bassa temperatura controllata in acciaio. Affinamento sempre in acciaio per 4 mesi all'esterno, imbottigliamento in Marzo senza chiarifiche e senza stabilizzazioni forzate.



## COLORE

Rosa ricco brillante, che ricorda i chicchi del melograno



## PROFUMO

I profumi sono intensi, e tra essi spiccano quelli di rosa canina, ciliegia fresca, melograno e fragoline di bosco.



## SAPORE

Al palato è ricco e piacevole, pieno e sapido, calore in equilibrio e con una delicata trama tannica che si immerge in un retrogusto con sfumature di anice e mandorla.

