

La Valentina

DOCHEIO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Montepulciano d'Abruzzo

Zona produttiva Comune di San Valentino in Abruzzo Citeriore, selezione da 7 ha di vigneto a 200 metri s.l.m., esposizione sud/sud-ovest.

Vitigno 100% Montepulciano

Tipologia del terreno Argilloso di medio impasto.

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Macerazione e fermentazione in orci di terracotta dell'Impruneta (FI), di uva intera con e senza raspi per 4 mesi.

Invecchiamento Travaso negli stessi orci per un'ulteriore sosta di 6 mesi. Affinamento finale in bottiglia di almeno 15 mesi.

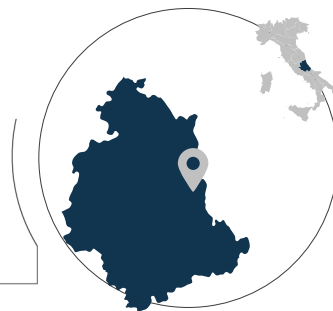
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino intenso.

Profumo Al naso emergono note intense di frutta rossa unite a ricordi di spezie e vaniglia.

Sapore Al sorso è deciso e robusto, con tannini morbidi e ben integrati. Ricco, complesso e strutturato, con un finale lungo.

Abbinamenti Perfetto insieme a carni rosse, cacciagione e sughi di carne.



SPOLTORE / ABRUZZO

BINOMIO



ANNO DI FONDAZIONE | 1998



VITIGNI | MONTEPULCIANO



ENOLOGO | STEPHANE DERENONCOURT

