



LA VALENTINA

Schede tecniche

LA VALENTINA ^{DA OLTRE} 30 _{ANNI}

La Valentina

TREBBIANO D'ABRUZZO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Trebbiano d'Abruzzo

Zona produttiva Comuni di San Valentino, Spoltore ed Alanno. Altitudine 150-300 m s.l.m., esposizione sud-sud-ovest.

Vitigno 100% Trebbiano

Tipologia del terreno Argilloso di medio impasto.

Sistema di allevamento Pergola abruzzese

Vinificazione Diraspatura, pressatura soffice e decantazione del mosto a bassa temperatura. Fermentazione.

Invecchiamento Affinamento in acciaio. Imbottigliamento a partire da metà gennaio.

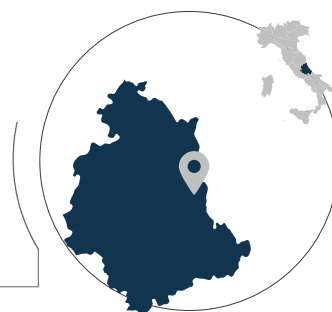
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo intenso con riflessi verdognoli.

Profumo Al naso profuma di fresco con note di frutta rosa, pesca ed albicocca, appena matura.

Sapore In bocca, subito piacevole, è verticale, sapido, sostenuto da una buona e bilanciata acidità, e di buona persistenza.

Abbinamenti Perfetto per l'aperitivo, con crudité di mare e di terra, paste con frutti di mare o sughi di pesce, pesce al forno o grigliato, e formaggi freschi.



SPOLTORE / ABRUZZO

LA VALENTINA DA OLTRE
30 ANNI



ANNO DI FONDAZIONE | 1990



ENOLOGO | LUCA D'ATTOMA



VITIGNI | MONTEPULCIANO,
TREBBIANO, PECORINO



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.

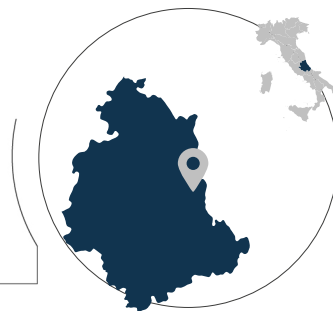
NOTE ORGANOLETTICHE

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



La Valentina

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Montepulciano d'Abruzzo

Zona produttiva Comuni di Spoltore, San Valentino e Scafa. Altitudine 150-400 metri s.l.m., esposizione sud/sud-ovest.

Vitigno 100% Montepulciano

Tipologia del terreno Argilloso di medio impasto.

Sistema di allevamento Pergola abruzzese

Vinificazione Fermentazione e macerazione per circa 10 giorni in tini di acciaio.

Invecchiamento Per circa 18 mesi l'80% del vino in acciaio ed il restante 20% parte in botte di rovere da 25 hl. e parte in barriques di secondo passaggio. Vengono effettuati più imbottigliamenti a partire da 15 mesi dopo la vendemmia.

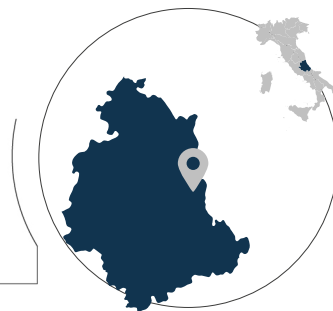
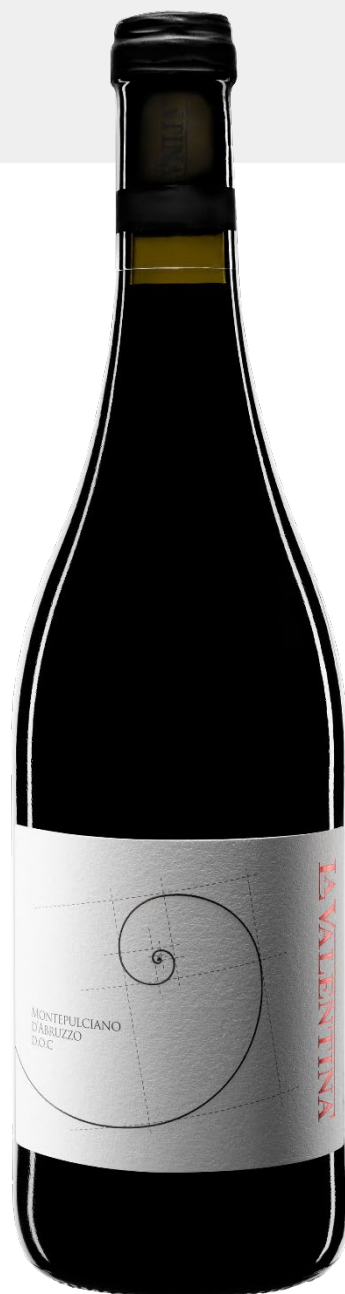
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino con riflessi porpora.

Profumo Intensi toni di confettura di amarene e prugne, quindi violette, arancia rossa, spezie e un elegante corredo vegetale di alloro, mirto.

Sapore Equilibrato e piacevole all'assaggio, con una dote fresco-sapida sempre presente, corpo agile e finale fruttato.

Abbinamenti Ottimo con affettati tipici abruzzesi, pasta aglio e olio, porchetta, arrosticini, pollo alla brace e brodetto di pesce.



SPOLTORE / ABRUZZO

LA VALENTINA ^{DA OLTRE} 30 ANNI



ANNO DI FONDAZIONE | 1990



ENOLOGO | LUCA D'ATTOMA



VITIGNI | MONTEPULCIANO,
TREBBIANO, PECORINO



La Valentina

PECORINO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Terre d'Abruzzo

Zona produttiva Provincia di Pescara. Altitudine 150-250 m s.l.m., esposizione sud/sud-ovest.

Vitigno 100% Pecorino

Tipologia del terreno Argilloso di medio impasto.

Sistema di allevamento Pergola abruzzese modificata a filari.

Vinificazione Vendemmia da metà di settembre, pressatura soffice e tradizionale vinificazione in bianco in acciaio.

Invecchiamento Dopo il travaso il vino sosta 2 mesi sulle fecce fini.

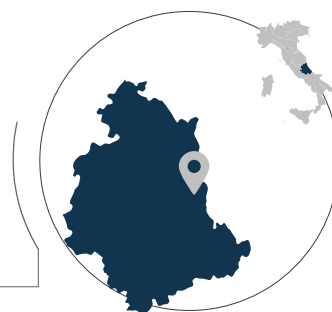
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo, quasi dorato.

Profumo Decisa intensità di susina gialla, ginestra, mimosa, erba e soffi agrumati.

Sapore Rispondente, caldo ed equilibrato; ha scintillante chiusura sapida profumo che rivela sentori floreali freschi di biancospino, frutta esotica tipo mango e papaya, miele e note quasi iodate; una vivida freschezza sempre accompagnata da venature minerali.

Abbinamenti Perfetto per l'aperitivo, e poi con molluschi, crostacei, e piatti di pesce dell'Adriatico dal sapore deciso.



SPOLTORE / ABRUZZO

LA VALENTINA ^{DA OLTRE} 30 ^{ANNI}



ANNO DI FONDAZIONE | 1990



ENOLOGO | LUCA D'ATTOMA



VITIGNI | MONTEPULCIANO,
TREBBIANO, PECORINO



La Valentina

SPELT ORO TREBBIANO D'ABRUZZO SUPERIORE

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Trebbiano d'Abruzzo Superiore

Zona produttiva Provincia di Pescara. Altitudine 150-250 m s.l.m., esposizione sud/sud-ovest.

Vitigno 100% Trebbiano

Tipologia del terreno Argilloso di medio impasto.

Sistema di allevamento Pergola abruzzese

Vinificazione Diraspatura dell'uva. Macerazione e fermentazione in tini verticali. Svinatura, pressatura e fermentazione malolattica.

Invecchiamento Dopo il travaso in barrique nuove e di secondo passaggio affina per 15 mesi. Dopo la scelta della barrique avviene il travaso senza nessun collaggio e con una leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento.

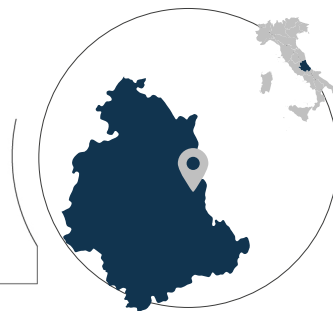
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo dorato chiaro.

Profumo L'insieme olfattivo risulta di grande raffinatezza, con accenti fruttati di pesca ed albicocca mature, effluvi di dragoncello e salvia e spunti di note iodate.

Sapore Corpo pieno e profondo, percorso e sorretto da una decisa componente salina e arricchito da note floreali e di frutta bianca. Di buon equilibrio e persistenza, con una chiusura all'insegna di gustosa sapidità.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento ad antipasti di pesce crudi e tiepidi, pasta con le vongole e pesci dell'Adriatico al vapore.



SPOLTORE / ABRUZZO

BINOMIO



ANNO DI FONDAZIONE | 1998



VITIGNI | MONTEPULCIANO



ENOLOGO | STEPHANE DERENONCOURT



La Valentina

SPELT CERASUOLO D'ABRUZZO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Cerasuolo d'Abruzzo

Zona produttiva Comune di Spoltore. Altitudine 150 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 con le bucce per circa 18 ore, salasso del mosto e fermentazione lenta a bassa temperatura controllata in acciaio.

Invecchiamento Affinamento sempre in acciaio per 4 mesi all'esterno, imbottigliamento in Marzo senza chiarifiche e senza stabilizzazioni forzate.

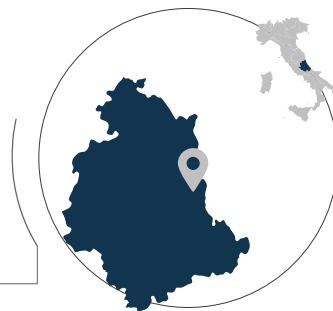
NOTE ORGANOLETTICHE

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.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento ad antipasti con salumi ed affettati, carpacci e tagliate di carne, zuppe e minestre.



SPOLTORE / ABRUZZO

BINOMIO



ANNO DI FONDAZIONE | 1998



VITIGNI | MONTEPULCIANO



ENOLOGO | STEPHANE DERENONCOURT



La Valentina

SPELT MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Montepulciano d'Abruzzo Riserva

Zona produttiva Comuni di Spoltore, San Valentino e Scafa. Altitudine 150-400 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 e fermentazione per circa tre settimane in tini di acciaio.

Invecchiamento Affinamento 16 mesi parte in botti di rovere da 25 hl. ed in parte in barriques e tonneaux sia nuove sia di secondo passaggio. Sosta finale in botti di rovere da 25 hl. ed un anno in bottiglia prima della commercializzazione.

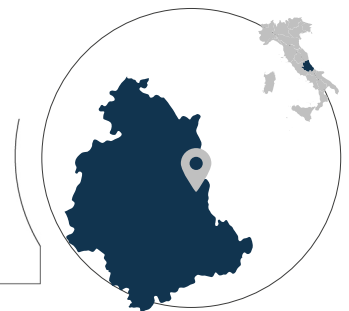
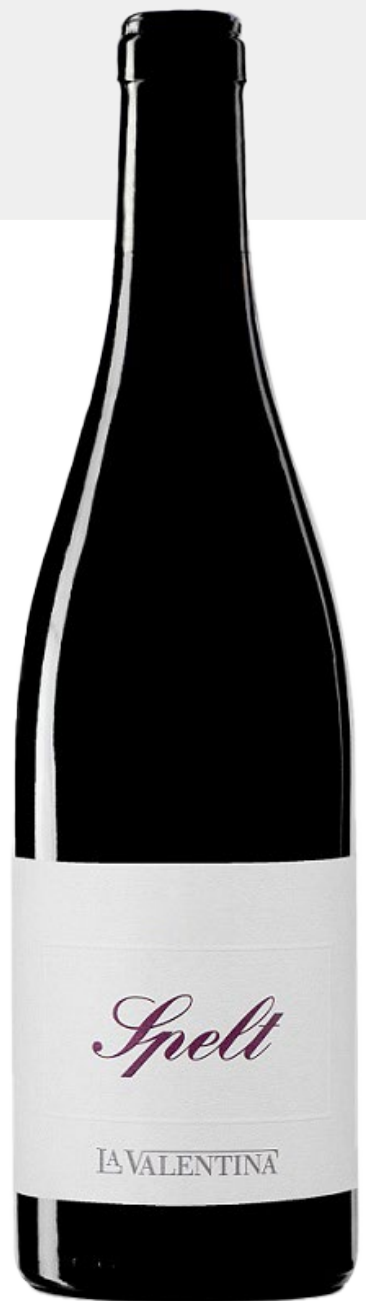
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso granato.

Profumo Tra i profumi di sciroppo di visciola, liquirizia, confettura di prugna e foglie di tè fanno capolino note di china e torba.

Sapore Al palato mostra grande vitalità, con un tannino vivo ma al contempo vellutato. Malgrado la potenza, il sorso, scorrevole e rotondo, ha l'agilità di un atleta: vigoroso e scattante. Il gusto è armonioso e ben calibrato da calore alcolico, con una persistenza lunga e saporita.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento ad agnello e capretto al forno, carni grigliate, arrostiti e costole di agnello, primi piatti con ragù di carne.



SPOLTORE / ABRUZZO

BINOMIO



ANNO DI FONDAZIONE | 1998



VITIGNI | MONTEPULCIANO



ENOLOGO | STEPHANE DERENONCOURT



La Valentina

BELLOVEDERE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Montepulciano d'Abruzzo Terre dei Vestini Riserva

Zona produttiva Comune di Spoltore. In una singola vigna chiamata Bellovedere a 200 metri s.l.m., esposizione sud/sud-ovest.

Vitigno 100% Montepulciano

Tipologia del terreno Argilloso di medio impasto.

Sistema di allevamento Pergola abruzzese

Vinificazione Bellovedere viene prodotto solo nelle annate caratterizzate da un ottimo andamento climatico e 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. Malolattica svolta.

Invecchiamento Affinamento svolto in parte in barriques, in tonneau, in cemento e in parte negli stessi tini di fermentazione per circa 18 mesi. Travaso blending e imbottigliamento, durante la fase lunare più propizia, senza filtrazione, un anno prima della commercializzazione.

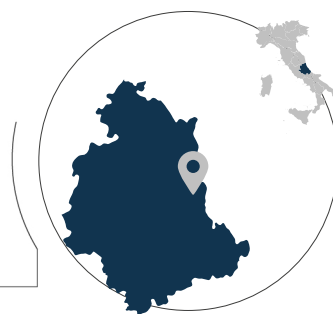
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino scuro con sfumature di inchiostro viola.

Profumo I bouquet evidenzia aromi e sapori di prugna scura, nettare di mora ed erbe aromatiche, arricchite da note di caffè e cacao.

Sapore In bocca esplode il suo carattere maestoso, è insieme denso ma fresco, caratterizzato da tannini nobili e potenti, ed una nota di profumo di violetta. Il finale è lungo e pulito con una dotazione di mineralità che ne esalta le caratteristiche di vivacità, potenza e pulizia.

Abbinamenti Preparazioni complesse a base di carne rossa come stufati, brasati e stracotti, selvaggina di penna e di piuma, formaggi a lunga stagionatura.



SPOLTORE / ABRUZZO

BINOMIO



ANNO DI FONDAZIONE | 1998



VITIGNI | MONTEPULCIANO



ENOLOGO | STEPHANE DERENONCOURT



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.

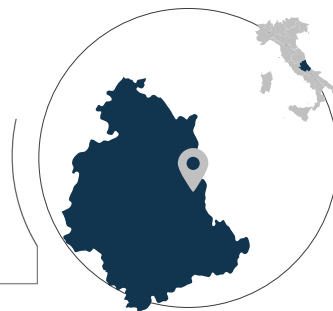
NOTE ORGANOLETTICHE

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

