

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.

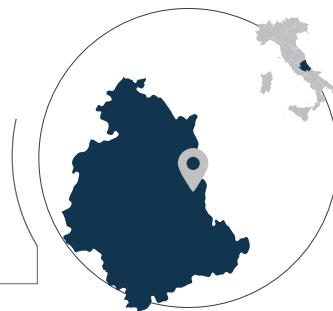
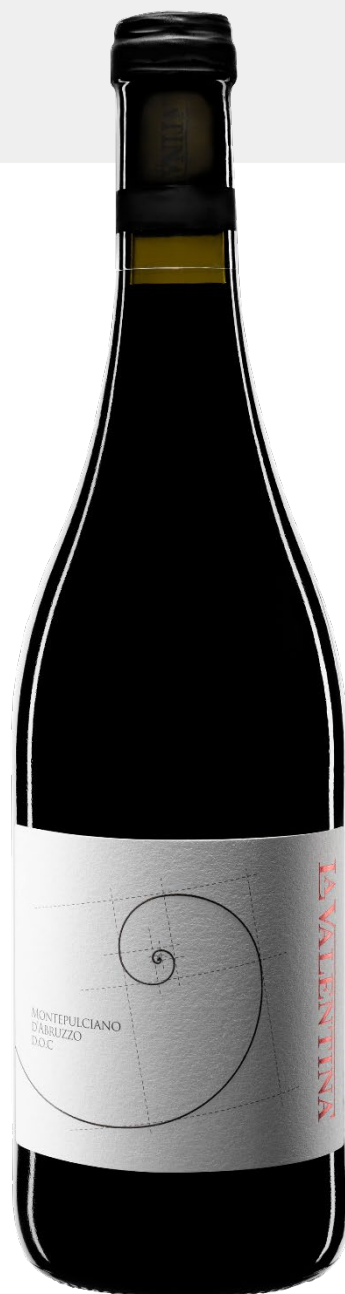
NOTE ORGANOLETTICHE

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

