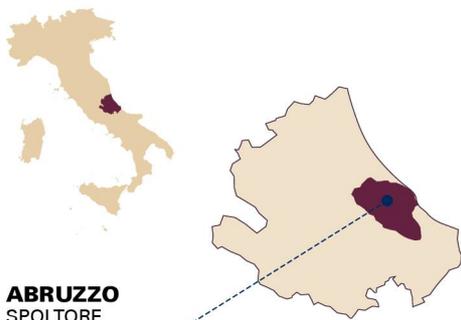


# MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA SPELT

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.



**ABRUZZO**  
SPOLTORE  
42° 25' 33" N  
14° 07' 55" E



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 rosso - Montepulciano d'Abruzzo DOC



## ZONA DI PRODUZIONE

Comuni di Spoltore, San Valentino e Scafa. Altitudine 150-400 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 e Guyot.



## ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

10 - 42 anni



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione e fermentazione per circa tre settimane in tini di acciaio. 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.



## 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.

