

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.

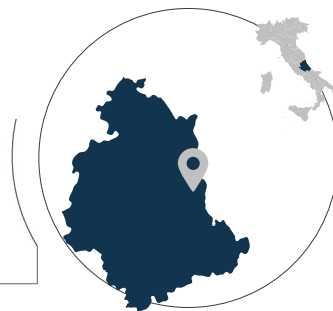
NOTE ORGANOLETTICHE

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

