

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.

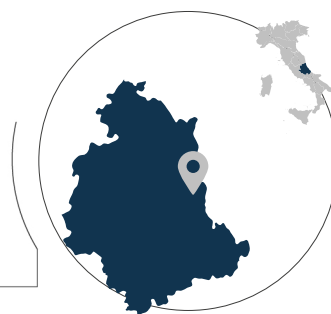
NOTE ORGANOLETTICHE

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

