

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.

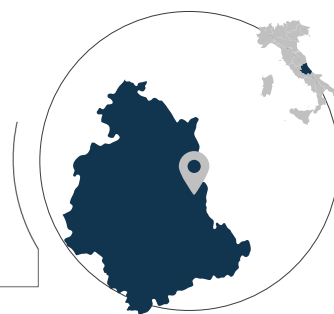
NOTE ORGANOLETTICHE

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

