

La Valentina

TREBBIANO D'ABRUZZO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Trebbiano d'Abruzzo

Zona produttiva Comuni di San Valentino, Spoltore ed Alanno. Altitudine 150-300 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, pressatura soffice e decantazione del mosto a bassa temperatura. Fermentazione.

Invecchiamento Affinamento in acciaio. Imbottigliamento a partire da metà gennaio.

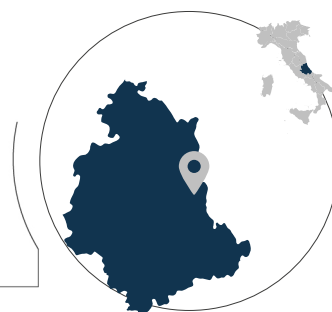
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo intenso con riflessi verdognoli.

Profumo Al naso profuma di fresco con note di frutta rosa, pesca ed albicocca, appena matura.

Sapore In bocca, subito piacevole, è verticale, sapido, sostenuto da una buona e bilanciata acidità, e di buona persistenza.

Abbinamenti Perfetto per l'aperitivo, con crudité di mare e di terra, paste con frutti di mare o sughi di pesce, pesce al forno o grigliato, e formaggi freschi.



SPOLTORE / ABRUZZO

LA VALENTINA DA OLTRE
30 ANNI



ANNO DI FONDAZIONE | 1990



ENOLOGO | LUCA D'ATTOMA



VITIGNI | MONTEPULCIANO,
TREBBIANO, PECORINO

