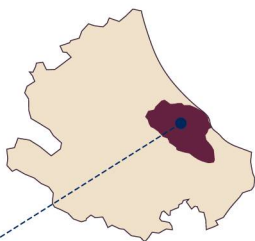


MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

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.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

25 – 35 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione e macerazione per circa 10 giorni in tini di acciaio. Per circa 18 mesi l'80% del vino in acciaio ed il restante 20% parte in botte di rovere da 25 hl. e parte in barriques di secondo passaggio. Vengono effettuati più imbottigliamenti a partire da 15 mesi dopo la vendemmia.



COLORE

Colore rosso rubino con riflessi porpora.



PROFUMO

Intensi toni di confettura di amarene e prugne, quindi violette, arancia rossa, spezie e un elegante corredo vegetale di alloro, mirto.



SAPORE

Equilibrato e piacevole all'assaggio, con una dote fresco-sapida sempre presente, corpo agile e finale fruttato.

