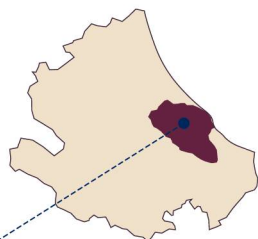


TREBBIANO D'ABRUZZO

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 bianco - Trebbiano d'Abruzzo DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Comuni di San Valentino, Spoltore ed Alanno. Altitudine 150-300 metri s.l.m., esposizione Sud/Sud-Ovest.



VITIGNO

100% Trebbiano d'Abruzzo.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo argilloso di medio impasto



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Pergola abruzzese.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

25 – 36 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura, pressatura soffice e decantazione del mosto a bassa temperatura. Fermentazione e affinamento in acciaio. Imbottigliamento a partire da metà Gennaio.



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.

