

La Valentina

# PECORINO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Terre d'Abruzzo

**Zona produttiva** Provincia di Pescara. Altitudine 150-250 m s.l.m., esposizione sud/sud-ovest.

**Vitigno** 100% Pecorino

**Tipologia del terreno** Argilloso di medio impasto.

**Sistema di allevamento** Pergola abruzzese modificata a filari.

**Vinificazione** Vendemmia da metà di settembre, pressatura soffice e tradizionale vinificazione in bianco in acciaio.

**Invecchiamento** Dopo il travaso il vino sosta 2 mesi sulle fecce fini.

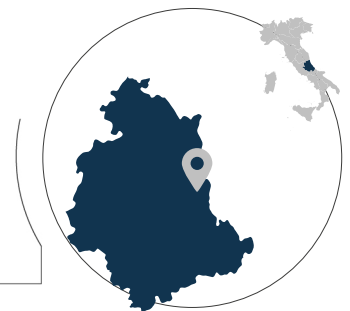
## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore giallo, quasi dorato.

**Profumo** Decisa intensità di susina gialla, ginestra, mimosa, erba e soffi agrumati.

**Sapore** Rispondente, caldo ed equilibrato; ha scintillante chiusura sapida profumo che rivela sentori floreali freschi di biancospino, frutta esotica tipo mango e papaya, miele e note quasi iodate; una vivida freschezza sempre accompagnata da venature minerali.

**Abbinamenti** Perfetto per l'aperitivo, e poi con molluschi, crostacei, e piatti di pesce dell'Adriatico dal sapore deciso.



SPOLTORE / ABRUZZO

LA VALENTINA DA OLTRE 30 ANNI

 ANNO DI FONDAZIONE | 1990

 ENOLOGO | LUCA D'ATTOMA

 VITIGNI | MONTEPULCIANO,  
TREBBIANO, PECORINO

