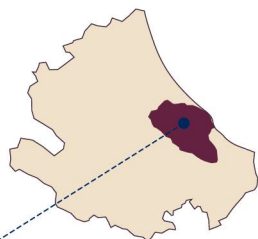


CERASUOLO D'ABRUZZO

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 rosato - Cerasuolo d'Abruzzo DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Comuni di Scafa, San Valentino e Spoltore. Altitudine 150-300 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 – 36 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione per circa 18 ore, salasso del mosto e fermentazione lenta a bassa temperatura controllata in acciaio. Affinamento sempre in acciaio, con stabilizzazione naturale ed imbottigliamento effettuato da metà Gennaio.



COLORE

Colore brillante, simile alla ciliegia.



PROFUMO

Al naso è elegante, netto con note di frutta rossa di bosco, croccante.



SAPORE

Sul palato è sapido e teso, e dalla complessità bilanciata e appagante.

