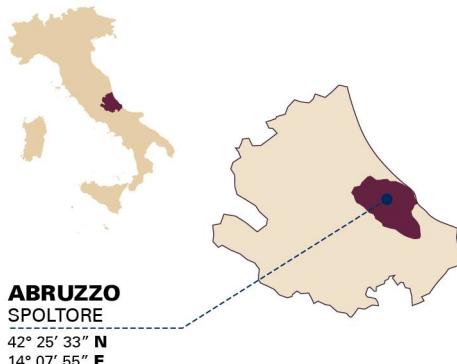


# TREBBIANO D'ABRUZZO

## 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.



### 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.



### 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.



### 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.

