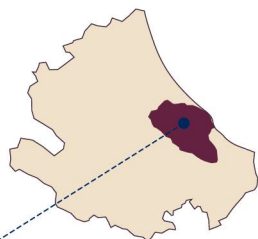


LA VALENTINA

TREBBIANO D'ABRUZZO RISERVA SPELT ORO

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 Superiore DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Pescara. Altitudine 150-250 metri s.l.m., esposizione Sud/Sud-Ovest.



VITIGNO

100% Trebbiano d'Abruzzo.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo molto compatto, da calcareo argilloso a argilloso limoso andando verso la costa



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Pergola abruzzese.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

30 - 40 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione "in bianco", fermentazione a temperatura controllata in acciaio. Affinamento in acciaio per i primi 4 mesi "sur lies" in serbatoi posizionati all'esterno ed in cemento per l'anno successivo. Imbottigliato dopo 15 mesi dalla vendemmia senza chiarifiche, senza stabilizzazioni forzate e senza filtrazione.



COLORE

Giallo dorato chiaro.



PROFUMO

L'insieme olfattivo risulta di grande raffinatezza, con accenti fruttati di pesca ed albicocca mature, effluvi di dragoncello e salvia e spunti di note iodate.



SAPORE

Corpo pieno e profondo, percorso e sorretto da una decisa componente salina e arricchito da note floreali e di frutta bianca. Di buon equilibrio e persistenza, con una chiusura all'insegna di gustosa sapidità.

