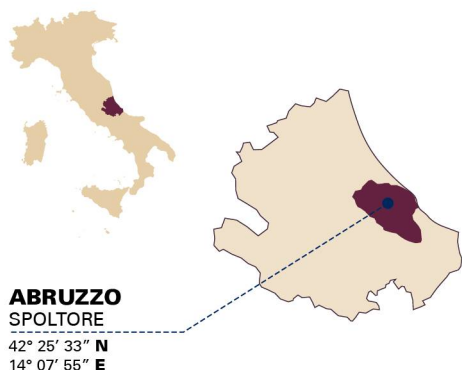


BINOMIO COLLEZIONE

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.



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 rosso – Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di San Valentino in Abruzzo Citeriore (PE), pre-parco alle pendici del Monte Maiella. Altitudine da 300 a 350 mt s.l.m., esposizione sud.



VITIGNO

100% Montepulciano - Clone Africa o Casauria.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo argilloso di medio impasto.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Pergola abruzzese a tre bracci.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

50 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura per vibrazione con Pellenc Selectiv' Process, le bacche perfettamente intere ed integre sostano naturalmente per 24-48 ore in totale assenza di solfiti. Nelle prime due settimane, fermentazione con rimontaggi leggeri quotidiani e un delestage. Nelle settimane seguenti, macerazione con semplice bagnatura del cappello. Travaso in tonneaux e barriques nuove (40%) e di secondo passaggio (60%). Affinamento per un periodo di 12 mesi, poi leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento.



COLORE

Rosso rubino scuro.



PROFUMO

Bouquet intenso, caratterizzato da sentori di ribes e marasche sotto spirito, presenti anche rimandi alla mandorla tostata e alla genziana ed una fine speziatura.



SAPORE

Al palato, il vino si mostra nella sua opulenza, incorniciato da una trama tannica fitta e ben integrata, in un perfetto equilibrio tra calore e morbidezza.



ABBINAMENTI

Predilige agnello e capretto, cotto in forno a legna. Ottimo abbinamento anche con Pecorino di Farindola IGP e pasta di cereali di grani antichi brodetata con legumi del territorio.

