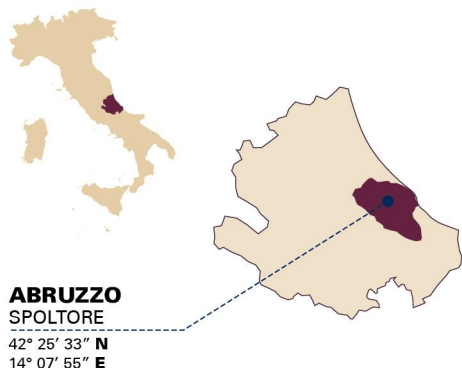


LA VALENTINA

DOCHEIO

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 DOC Biologico



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di San Valentino in Abruzzo Citeriore alle Pendici del Monte Maiella. Altitudine 300 - 350 metri s.l.m. Esposizione est-nord-ovest.



VITIGNO

100% Montepulciano



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo argilloso di medio impasto.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

20 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione e fermentazione in orci di terracotta dell'Impruneta (FI), di uva intera con e senza raspi per 4 mesi. Dopo la svinatura, nuovo travaso negli stessi orci per un'ulteriore sosta di 6 mesi. Affinamento finale in bottiglia di almeno 15 mesi.



ABBINAMENTI

Carni rosse, cacciagione, e sughi di carne.

