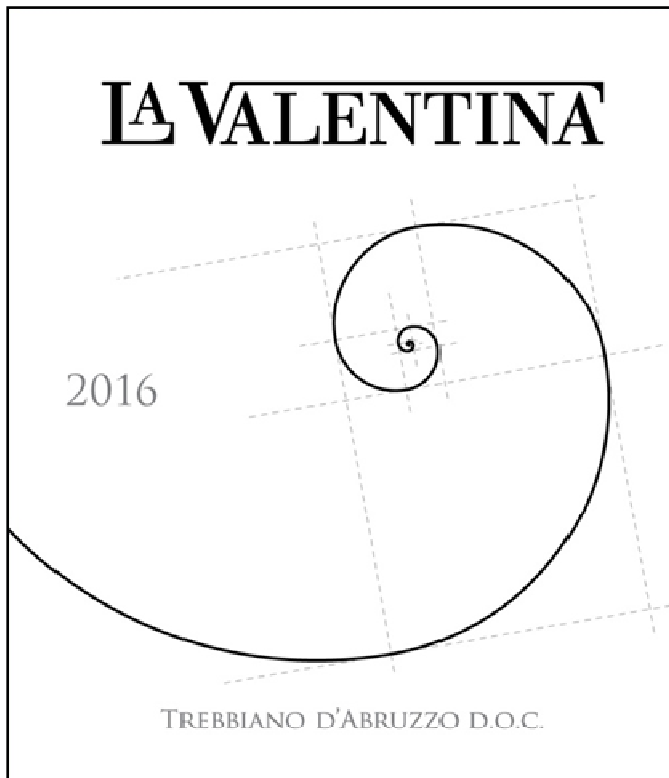


# LA VALENTINA

## Trebbiano d'Abruzzo DOC 2016



**TIPO:** Bianco  
**REGIONE:** Abruzzo  
**DENOMINAZIONE:** Trebbiano d'Abruzzo DOC  
**UVAGGIO:** Trebbiano d'Abruzzo 100%  
**PRIMA ANNATA:** 1990

### CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

**AREA:** comuni di San Valentino, Spoltore ed Alanno  
**SUPERFICIE:** circa 5 ettari  
**ALTITUDINE:** 150-300 metri s.l.m.  
**ESPOSIZIONE:** Sud/ Sud-Ovest  
**SUOLO:** argilloso di medio impasto  
**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** pergola abruzzese  
**DENSITA':** 1.600-2.000 ceppi / ettaro  
**ETA' DEI VIGNETI:** da 25 a 35 anni  
**RESA:** 70 hl / ettaro  
**PRODUZIONE:** n° 30.000 bottiglie da 0,75 l.

### VINIFICAZIONE

Vendemmia a metà Settembre. Diraspatura, pressatura soffice e decantazione del mosto a bassa temperatura. Fermentazione e affinamento in acciaio. Imbottigliamento a partire da metà Gennaio.

### IMPRESSIONI

Colore giallo paglierino limpido con riflessi accesi verdognoli. Il bouquet ha un appeal mediterraneo solare con note di fiori gialli, ginestra e zagara, e delicati tocchi caldi agrumati. In bocca si esprime con toni spiccatamente freschi e morbidi, regalando un finale ancora floreale e agrumato con un finale nitido, pulito e sapido.

### ABBINAMENTI

Aperitivo, crudités di mare e di terra, preparazioni di pesce al vapore o in umido.