La Valentina

Via Torretta, 52 - 65010 Spoltore (PE)
Tel. 085 4478158 **Fax** 085 4478158
lavalentina@fattorialavalentina.it
www.lavalentina.it

Anno di fondazione: 1990 **Proprietà:** Andrea, Roberto, Sabatino Di Properzio
Conduzione enologica: Luca D'Attoma **Conduzione agronomica:** Luca D'Attoma
Bottiglie prodotte: 350.000 **Ettari vitati:** 40
Vendita diretta: Sì **Visite in azienda:** Sì **Viticoltura:** Sostenibile

A pochi passi da Pescara, a Spoltore, è situata la cantina di Andrea, Roberto e Sabatino Di Properzio. Nel bel vigneto si coltivano trebbiano, montepulciano e pecorino a dimostrazione del legame col territorio. Segnaliamo la conduzione dell'azienda agricola Binomio in collaborazione con Stefano Inama, nel comune di San Valentino in Abruzzo Citeriore.

· MONTEPULCIANO D'ABRUZZO SPELT 2010 ***tttt***

Rosso Doc - Montepulciano 100% - **Alc.** 13,5% - **€** 15 - **Bt.** 45.000
Una vera e propria macchia di rubino con contorno violaceo e riflessi luminosi. Ventaglio odoroso ampio e variegato: more, mirtilli e ribes neri, poi pepe rosso, chiodi di garofano, tabacco da sigaro con finale lievemente balsamico. Palato pieno e potente con trama tannica fitta e graffiante a cui la glicerina dà spessore nel corpo e volume al gusto; ha un finale lunghissimo d'aromi di macchia mediterranea e liquirizia. Un complimento all'enologo Luca D'Attoma per il perfetto pentagramma gusto-olfattivo. Capra alla neretese.

· CERASUOLO D'ABRUZZO SUPERIORE BINOMIO 2013 ***ttt***

Rosato Doc - Montepulciano 100% - **Alc.** 14,5% - **€** 11 - **Bt.** 6.000
Color cerasa intenso con riflessi buccia di cipolla. All'olfatto si dischiudono aromi di frutti rossi e neri accompagnati a sentori di rosmarino, finocchietto e maggiorana. Palato pieno, con leggera rugosità tannica a creare un perfetto equilibrio gustativo con il finale morbido, sapido e mentolato. Vinificato in barrique. Dentice cotto al forno con melanzane e zucchine.

· TREBBIANO D'ABRUZZO SPELT 2013 ***ttt***

Bianco Doc - Trebbiano 100% - **Alc.** 13% - **€** 12 - **Bt.** 5.000
Paglierino con spessore cromatico, soffusamente dorato. Naso ampio con sentori di arance amare, cedro e pesca gialla, cui seguono riconoscimenti di ruta, timo e mentuccia, per un finale ampio e finissimo. Palato fresco con bilanciato equilibrio gustativo. Vinificato in acciaio sulle fecce fini per 4 mesi, non è filtrato. Chitarra con salsa bianca di gallo e anatra.

· CERASUOLO D'ABRUZZO SUPERIORE SPELT 2013 ***ttt***

Rosato Doc - Montepulciano 100% - **Alc.** 14% - **€** 12 - **Bt.** 4.000
Buccia di ciliegia luccicante è il suo colore. Ha naso fruttato e piacevolmente balsamico. Mirtilli e lamponi accostati a petali di rose bagnate incorniciano il finale olfattivo. Gusto succoso di frutta rossa elegantemente acidula. Ha sostato 4 mesi in acciaio. Si abbina con una cernia al forno con patate e olive nere.

· MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BINOMIO 2010 ***ttt***

Rosso Doc - Montepulciano 100% - **Alc.** 15% - **€** 25 - **Bt.** 13.000
Rosso rubino concentrato. Profumi balsamici anticipano effluvi di more, mirtilli e fragole. Tannino graffiante, ma perfettamente integrato nella struttura, che si svela in un finale d'aroma di macchia mediterranea e pino bagnato. Chiude con rimandi di polvere di cacao e iodio. Sosta 15 mesi in barrique nuove e non è filtrato. Costatine di suino nero alla brace.