

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



Anno di fondazione: 1990 **Proprietà:** Sabatino Di Properzio
Fa il vino: Luca D'Attoma **Bottiglie prodotte:** 350.000
Ettari vitati di proprietà: 23 + 17 in affitto
Vendita diretta: si **Visite all'azienda:** su prenotazione
Come arrivarci: dalla A24 uscita Villanova. Proseguire in direzione Pescara fino a Santa Teresa di Spoltore.

Nata nel 1990 la Fattoria è cresciuta fino a diventare un riferimento per la zona di Spoltore grazie alla continua ricerca della qualità e alla voglia di valorizzare l'unicità dei terroir. Dopo anni di sperimentazioni in vigna e in cantina, Sabatino Di Properzio ha avuto conferma che un buon vino nasce dalla somma di tanti piccoli particolari e che tutti i processi di produzione devono essere curati meticolosamente. Sabatino insieme ai fratelli Andrea e Roberto ha dimostrato di credere nell'unicità di un territorio come la Valle del Pescara, in cui gli influssi marini e montani creano le condizioni ottimali affinché vitigni come il Montepulciano e il Trebbiano possano esprimersi al meglio. Un terroir che si ritrova perfettamente negli assaggi, che rivelano quest'anno uno sfolgorante Spelt.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO SPELT 2010



Tipologia: Rosso Doc | Uve: Montepulciano 100% | Gr. 13,5% | € 14,50 | Bottiglie: 45.000 | Rosso rubino carico. Impatto olfattivo mediterraneo e minerale, seguito da viola, more, cassis, cacao, caffè, resina, grafite. In bocca è pieno, suadente, appagante con una splendida tessitura tannica; lunga scia balsamica nel finale. Matura 12 mesi tra barrique e botti di rovere, un anno in bottiglia. Agnello al forno alle erbe aromatiche.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BINOMIO 2010



Tipologia: Rosso Doc | Uve: Montepulciano 100% | Gr. 15% | € 25 | Bottiglie: 10.000 | Rosso rubino. Spiccano confettura di mirtilli e rosa appassita, poi sottobosco, pepe, ginepro, tabacco. Potente, ricco, equilibrato grazie al tannino elegante sostenuto da una piacevole freschezza; persistente nei toni della sequenza olfattiva. Sosta 15 mesi in barrique. Formaggi molto stagionati.

TREBBIANO D'ABRUZZO SUPERIORE SPELT 2013



Tipologia: Bianco Doc | Uve: Trebbiano 100% | Gr. 13% | € 12 | Bottiglie: 12.000 | Oro chiaro brillante. Al naso unisce note intense di pesca a sensazioni minerali calcaree e di erbe aromatiche. In bocca è convincente, coerente con l'olfatto, chiude sapido, molto persistente. Inox per 9 mesi. Frittura di pesce.

CERASUOLO D'ABRUZZO SUPERIORE SPELT 2013



Tipologia: Rosato Doc | Uve: Montepulciano 100% | Gr. 14% | € 11,50 | Bottiglie: 3.500 | Rosa cerasuolo. Naso di rosa, fragoline di bosco e melagrana. Fresco, morbido, di ottima struttura con una buona trama tannica e persistenza su toni di frutta rossa. Acciaio. Zuppa di pesce.

CERASUOLO D'ABRUZZO SUPERIORE BINOMIO 2013



Tipologia: Rosato Doc | Uve: Montepulciano 100% | Gr. 14,5% | € 11 | Bottiglie: 6.500 | Rosa cerasuolo intenso. Olfatto di lampone, ribes, ciliegia e granatina. Al palato è fresco, cremoso, dalla persistenza lievemente ammandorlata. 4 mesi in acciaio. Triglie alla livornese.

FIANO 2013



Tipologia: Bianco Igt | Uve: Fiano 100% | Gr. 13,5% | € 11,50 | Bottiglie: 3.500 | Giallo oro verdolino. Naso di albicocca, pompelmo, gelsomino ed erbe aromatiche. In bocca si presenta fresco, sapido con buona struttura e persistenza. Acciaio. Spigola al sale.

{5} 2014 | MONTEPULCIANO D'ABRUZZO SPELT 2009