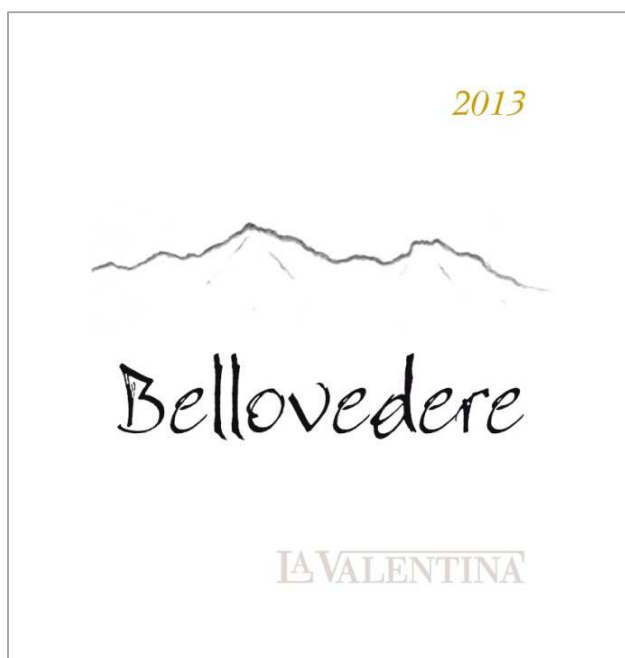


LA VALENTINA

Montepulciano d'Abruzzo DOC Terre dei Vestini Riserva BELLOVEDERE 2013



TIPO: Rosso
REGIONE: Abruzzo
DENOMINAZIONE: Montepulciano d'Abruzzo DOC Terre dei Vestini Riserva
UVAGGIO: Montepulciano d'Abruzzo 100%
PRIMA ANNATA: 2000

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

AREA: comune di Spoltore
SUPERFICIE: singola vigna (cru) "Bellovedere" di 2 ettari
ALTITUDINE: 200 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: 42 anni
RESA: 40 hl. / ettaro
PRODUZIONE: n° 6.000 bottiglie da 0,75 l. e n° 200 bottiglie formato Magnum da 1,50 l.

VINIFICAZIONE

Bellovedere viene prodotto solo nelle annate caratterizzate da un ottimo andamento climatico e dal raggiungimento della piena maturazione. Vendemmia a fine Ottobre, una volta raggiunta la maturità fenolica e l'equilibrio tra zuccheri e acidità. Macerazione e fermentazione per circa 30 giorni in tini tronco-conici aperti di rovere di Slavonia. Conversione malolattica e successivo affinamento parte in barriques, parte in tonneaux e parte negli stessi tini di fermentazione per circa 18 mesi. Travaso ed imbottigliamento, durante la fase lunare più propizia, senza filtrazione, un anno prima della commercializzazione.

IMPRESSIONI

Colore rubino scuro con sfumature di inchiostro viola. Il bouquet evidenzia aromi e sapori di prugna scura, nettare di mora ed erbe aromatiche, arricchite da note di caffè e cacao. In bocca esplose il suo carattere maestoso, è insieme denso ma fresco, caratterizzato da tannini nobili e potenti, ed una nota di profumo di violetta. Il finale è lungo e pulito con una dotazione di mineralità che ne esalta le caratteristiche di vivacità, potenza e pulizia.

ABBINAMENTI

Preparazioni complesse a base di carne rossa come stufati, brasati e stracotti, selvaggina di penna e di piuma, formaggi a lunga stagionatura.