

LA VALENTINA

Cerasuolo d'Abruzzo Superiore DOC

SPELT 2017



DENOMINAZIONE: Cerasuolo d'Abruzzo Superiore DOC

VARIETA' : 100% Montepulciano d'Abruzzo

PRIMA ANNATA : 2011

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

AREA: Comune di Spoltore

SUPERFICIE: 2 ettari

ALTITUDINE: 150 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: 60 hl / ettaro

VENDEMMIA:

Metà Settembre

VINIFICAZIONE:

Macerazione con le bucce per circa 18 ore, salasso del mosto e fermentazione lenta a bassa temperatura controllata in acciaio. Affinamento sempre in acciaio per 4 mesi all'esterno, imbottigliato in Marzo senza chiarifiche e senza stabilizzazioni forzate .

PRODUZIONE:

n° 7.500 bottiglie da 0,75 l.

ABBINAMENTO:

Antipasti con salumi ed affettati, carpacci e tagliate di carne, zuppe e minestre.