LA VALENTINA

# Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2018

**DENOMINAZIONE** : Cerasuolo d'Abruzzo DOC
**VARIETA'** : 100% Montepulciano d'Abruzzo
**PRIMA ANNATA** : 1990

**CARATTERISTICHE DEI VIGNETI**

**AREA:** comuni di Scafa, San Valentino e Spoltore
**SUPERFICIE:** selezione effettuata su circa 30 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:** 85 hl / ettaro

**VENDEMMIA:**
tra metà Settembre e metà Ottobre

**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, con stabilizzazione naturale ed imbottigliamento effettuato da metà Gennaio.

**PRODUZIONE:**
n° 35.000 bottiglie da 0,75 l.

**ABBINAMENTO:**
a tutto pasto, 365 giorni l'anno, con qualsiasi cibo ….

*LA VALENTINA Via Torretta, 52/65010 Spoltore/Pescara/Italy*
*Phone&Fax +39 085 4478158 E-mail lavalentina@fattorialavalentina.it Web Site www.lavalentina.it*
*Twitter @FLaValentina Instagram @flavalentina*