

LA VALENTINA

Trebbiano d'Abruzzo Superiore DOC

SPELT 2017 "ORO"

2017

Spelt

LA VALENTINA

DENOMINAZIONE:Trebbiano d'Abruzzo Superiore DOC
VARIETA' : 100% Trebbiano d'Abruzzo
PRIMA ANNATA : 2010

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

AREA: Provincia di Pescara
SUPERFICIE: selezione su circa 3 ettari
ALTITUDINE: 150 -250 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 30 a 40 anni
RESA: 80 hl / ettaro

VENDEMMIA: Nella prima metà di Settembre

VINIFICAZIONE:

Vinificazione "in bianco", fermentazione a temperatura controllata in acciaio. Affinamento in acciaio per i primi 4 mesi "sur lies" in serbatoi posizionati all'esterno ed in cemento per l'anno successivo. Imbottigliato dopo 15 mesi dalla vendemmia senza chiarifiche, senza stabilizzazioni forzate e senza filtrazione.

PRODUZIONE:

n° 7.000 bottiglie da 0,75 l e 1,5 l.

ABBINAMENTO:

Antipasti di pesce crudi e tiepidi, pasta con le vongole e pesci dell'Adriatico al vapore.