

# LA VALENTINA

## Cerasuolo d'Abruzzo Superiore DOC

### SPELT 2018

2018

*Spelt*

LA VALENTINA

**DENOMINAZIONE:** Cerasuolo d'Abruzzo Superiore DOC

**VARIETA'** : 100% Montepulciano d'Abruzzo

**PRIMA ANNATA** : 2011

#### **CARATTERISTICHE DEI VIGNETI**

**AREA:** Comune di Spoltore

**SUPERFICIE:** selezione su 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, imbottigliamento in Marzo senza chiarifiche e senza stabilizzazioni forzate.

#### **PRODUZIONE:**

n° 8.500 bottiglie da 0,75 l.

#### **ABBINAMENTO:**

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