

Montepulciano d' Abruzzo DOC 2017

I vini della Linea Classica, rappresentano il cuore pulsante de La Valentina essendo la selezione numericamente più importante, e nascono dall'idea di produrre prodotti che rispecchiano pienamente i vitigni di origine con uno stile che abbina tradizione e modernità, immediatezza di beva e complessità.



DENOMINAZIONE: Montepulciano d' Abruzzo DOC

VARIETA': 100% Montepulciano d' Abruzzo

PRIMA ANNATA: 1990

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

AREA: comuni di Spoltore, San Valentino e Scafa

SUPERFICIE: selezione effettuata su circa 30 ettari

ALTITUDINE: 150-400 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: 80 hl. / ettaro

VENDEMMIA: Dalla metà Settembre

VINIFICAZIONE: Fermentazione e macerazione per circa 10 giorni in tini di acciaio.

AFFINAMENTO: Per circa 18 mesi l'80% del vino in acciaio ed il restante 20% parte in botte di rovere da 25 hl e parte in barriques di secondo passaggio. Vengono effettuati più imbottigliamenti a partire da 15 mesi dopo la vendemmia

PRODUZIONE: n°180.000 bottiglie da 0,75 l e 3 l.

ABBINAMENTI

Affettati tipici abruzzesi, pasta aglio e olio, porchetta, arrosticini, pollo alla brace e brodetto di pesce.