

# LA VALENTINA

## Trebbiano d'Abruzzo Superiore DOC

### SPELT 2018 "ORO"

2018

*Spelt*

LA VALENTINA

**DENOMINAZIONE:** Trebbiano d'Abruzzo Superiore

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

**PRIMA ANNATA** : 2017

#### 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:** 90 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° 6.500 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.