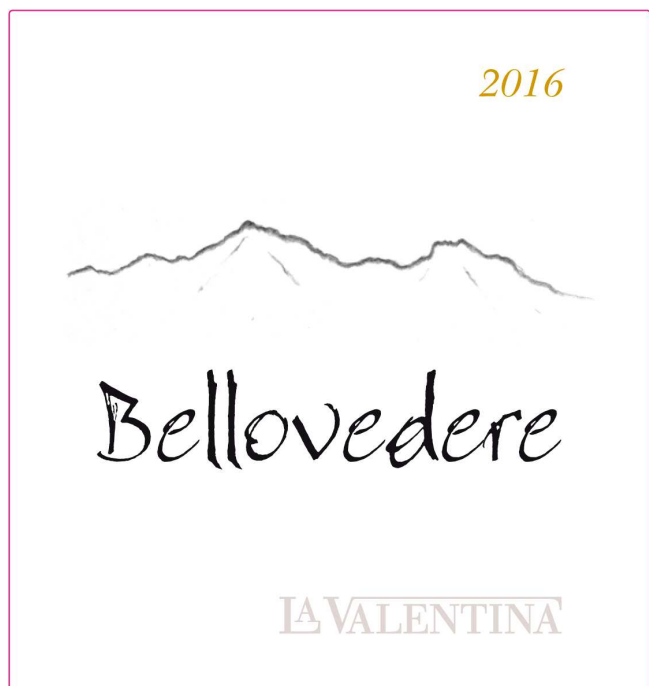


LA VALENTINA

# Montepulciano d'Abruzzo DOC Terre dei Vestini Riserva BELLOVEDERE 2016



**DENOMINAZIONE:** Montepulciano D'Abruzzo doc Terre dei Vestini Riserva

**VARIETA':** 100% Montepulciano

**PRIMA ANNATA:** 2000

**CARATTERISTICHE DEI VIGNETI**

**AREA:** comune di Spoltore

**SUPERFICIE:** singola vigna " Bellovedere"

**ALTITUDINE:** 200 metri s.l.m.

**ESPOSIZIONE:** Sud / Sud-Ovest

**SUOLO:** argilloso di medio impasto

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Pergola Abruzzese

**DENSITA':** 1600-2000 ceppi/ettaro

**ETA' DEI VIGNETI:** 43 anni

**RESA:** 40 hl. / ettaro

**VENDEMMIA:** A mano in cassetta nella seconda settimana di Ottobre

**VINIFICAZIONE:** Bellovedere viene prodotto solo nelle annate caratterizzate da un ottimo andamento climatico e dal raggiungimento della piena maturazione. Vendemmia in cassetta a fine Ottobre, una volta raggiunta la maturità fenolica e l'equilibrio tra zuccheri e acidità. Selezione degli acini, macerazione e fermentazione per circa 30 giorni in tini tronco-conici aperti di rovere di Slavonia.

**AFFINAMENTO:** Conversione malolattica e successivo affinamento parte in barriques/tonneaux, parte in cemento e parte negli stessi tini di fermentazione per circa 18 mesi. Travaso, blending ed imbottigliamento, durante la fase lunare più propizia, senza filtrazione, un anno prima della commercializzazione.

**PRODUZIONE:** n° 5500 bottiglie da 0,75 l., 1,5 l., e 3l

**ABBINAMENTI :** Preparazioni complesse a base di carne rossa come stufati, brasati e stracotti, selvaggina di penna e di piuma, formaggi a lunga stagionatura.