

## Montepulciano d'Abruzzo DOC 2018

*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°140.000 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.