

# LA VALENTINA

## Trebbiano d'Abruzzo DOC SPELT 2016

2016

*Spelt*

LA VALENTINA

**TIPO:** Bianco  
**REGIONE:** Abruzzo  
**DENOMINAZIONE:** Trebbiano d'Abruzzo DOC  
**UVAGGIO:** Trebbiano d'Abruzzo 100%  
**PRIMA ANNATA:** 2010

### CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

**AREA:** Provincia di Pescara  
**SUPERFICIE:** selezione su un'area di circa 3 ettari  
**ALTITUDINE:** 300 - 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 30 a 40 anni  
**RESA:** 40 hl. /ettaro  
**PRODUZIONE:** n° 4.000 bottiglie da 0,75 l.

**VINIFICAZIONE** : Diraspatura e pressatura soffice; il mosto fermenta in tini di acciaio senza aggiunta di lieviti; completa l'affinamento per 4 mesi sulle fecce fini in serbatoio d'acciaio, all'esterno, dove il vino si chiarifica naturalmente. Imbottigliato infine a Marzo senza interventi enologici e senza filtrazione.

**IMPRESSIONI** : E' giallo dorato chiaro e abbastanza limpido . L'insieme olfattivo risulta elegante e fine, con note fruttate di pesca ed albicocca mature, e note vegetali di erbe selvatiche. In bocca è pieno e presenta note di frutta a polpa bianca, e di buon equilibrio e persistenza, con una chiusura all'insegna di una gustosa sapidità.

**ABBINAMENTI** : Carni bianche arrosto, pesci come coda di rospo e primi piatti a base di pasta ripiena.