

Via Torretta, 52  
65010 Spoltore (PE)  
Tel. 085 4478158  
lavalentina@fattorialavalentina.it  
www.lavalentina.it

**Proprietà:**

Sabatino Di Properzio

**Condizione enologica:**

Luca D'Attoma

**Condizione agronomica:**

Staff aziendale

**Viticultura:**

Convenzionale e biologica certificata

**Ettari vitati:**

40

**Bottiglie prodotte:**

370.000

**Vendita diretta:**

Sì

**Visite in azienda:**

Sì

**Anno di fondazione:**

1990

Da quasi trent'anni Fattoria La Valentina si impegna a produrre vini di qualità nel pieno rispetto della natura e dell'ambiente. Andrea, Roberto e Sabatino Di Properzio hanno sempre puntato sulla competenza dei loro collaboratori: per valorizzare al massimo le tipicità abruzzesi, per ottenere il risultato migliore in termini di qualità, per produrre vini sempre più sani e autentici, in un contesto biologico. Nel cuore delle colline pescaresi, nella splendida località di Spoltore, questa cantina va fiera del proprio terroir, coadiuvato da un microclima adeguato alla crescita dei vigneti. Batteria di alto livello, con vette di eccellenza per Bellovedere e Binomio, grandi rossi eleganti e raffinati, che ben rappresentano lo stile aziendale.

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO  
TERRE DEI VESTINI BELLOVEDERE RISERVA 2015**

Rosso Doc - Montepulciano 100%

**Alc.** 14% - **€** 39 - **Bt.** 6.500

Rubino fitto e profondo. Apertura olfattiva lenta a rivelarsi, con aromi di confettura di more, sciroppo di mirtillo, petali di viole, legno di cedro, pepe nero e chiodi di garofano; seguono inchiostro di china, grafite e delicati effluvi balsamici. Sorso potente, con tannini rifiniti, morbidezze gliceriche e lieve sapidità nel finale; persistente e dal notevole potenziale evolutivo. Matura per 18 mesi in legno di diverse ampiezze e affina per altri 12 in bottiglia. Pollo al forno con i peperoni.

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO  
BINOMIO RISERVA 2015**

Rosso Doc - Montepulciano 100%

**Alc.** 14,5% - **€** 31 - **Bt.** 13.000

Rosso rubino fitto e impenetrabile. Incipit di pepe nero a fare da apripista a chiodi di garofano, cardamomo e ginepro. Avanza suadente, svelando delicati effluvi di macchia mediterranea, sciroppo di mirtillo, confettura di marasche e sbuffi di rabarbaro. Finale lungo e balsamico. Ingresso in bocca fresco, dalla struttura imponente, che dona profondità al sorso; tannicità domata e lunga persistenza. Riposa in barrique per 18 mesi e poi per 10 in bottiglia. Mazzarelle alla brace.

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO  
SPELT RISERVA 2016**

Rosso Doc - Montepulciano 100%

**Alc.** 13,5% - **€** 18 - **Bt.** 61.000

Cupa tonalità d'inchiostro con screziature luminose color porpora. Profumi iniziali di crème de cassis, mirtillo e china lasciano spazio a cenni di pepe nero e bacche di ginepro, con una leggera nota di radice di liquirizia. Tannini ben fusi nel corpo, in una struttura morbida ed equilibrata; lungo epilogo. Matura in barrique per 18 mesi, poi un anno di bottiglia. Maccheroni alla mugnaia.