

LA VALENTINA

Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva 2021 Bio "SPELT"



DENOMINAZIONE: Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva

VARIETA': 100% Montepulciano d'Abruzzo

PRIMA ANNATA: 1987

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

AREA: comuni di Spoltore, San Valentino, Loreto, Civitella e Scafa

SUPERFICIE: selezione effettuata su oltre 20 ettari

ALTITUDINE: 150-400 metri s.l.m.

ESPOSIZIONE: Sud / Sud-Ovest

SUOLO: argilloso di medio impasto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: pergola abruzzese / Guyot

DENSITA': 1.600-2.000 ceppi / ettaro - 7.000 ceppi/ettaro

ETA' DEI VIGNETI: da 10 a 50 anni

RESA: 50 hl. / ettaro

VENDEMMIA: A mano, dalla prima settimana di Ottobre

VINIFICAZIONE: Macerazione e fermentazione per circa tre settimane in tini di acciaio.

AFFINAMENTO: Affinamento in legno parte in botti di rovere da 25 hl. ed in parte in barriques e tonneaux, sia nuove sia di secondo passaggio. Sosta finale in bottiglia prima della commercializzazione.

PRODUZIONE: n° 65.000 bottiglie da 0,75 l. Disponibili anche Magnum, 3L e Jeroboam

ABBINAMENTI : Agnello e Capretto al forno, carni grigliate, arrostiticini e costolette di agnello, primi piatti con ragù di carne.

RICONOSCIMENTI ULTIMI 10 ANNI

2021: 93 Vinous, 92 pt JS, 91 pt Falstaff, 90 pt WE; **2020:** 92 pts Vinous, 93 pt JS, 93 pt Falstaff, 91 pt WC; **2019:** 92 pt JS, 91 pt WE 90 Vinous; **2018:** 93 pt Falstaff **2017:** 92 pt Vinous, 4 Viti AIS, 94 pt Veronelli; **2016:** 93 pt JS, Grande Vino Slowine, 94 pt WC, 94 pt WE; **2015:** Tre Bicchieri GR, 92 pt JS, 90 pt WA 91 pt Vinous, 5 Grappoli Bibenda, Super Tre Stelle Veronelli 94 pt, 91 pt G&G; **2014:** 91 pt JS; **2013:** 94 pt Vinous, 93 pt JS, 91 pt DW, 90+ pt WA; 91 pt G&G; **2012:** 93 pt JS, 90 pt Vinous 4 Viti AIS, 91 pt Veronelli; **2011:** Tre Bicchieri GR; Grande Vino Slow Food; 91 pt JS, 91 pt Veronelli, 91 pt G&G, 90 pt WA