

v i t a e

LA GUIDA VINI 2026

1990

Fattoria La Valentina

Passione, dinamicità e competenza sono le fondamenta su cui poggia questa storica azienda abruzzese, posizionata in un crocevia paesaggistico delimitato da dolci colline, fiume e mare nella provincia pescarese; un ambiente pedoclimatico che esalta le qualità dei diversi vitigni autoctoni. Il montepulciano, codice identitario dell'azienda, è protagonista nelle diverse interpretazioni stilistiche: l'attraente Cerasuolo Superiore Spelt, l'elegante e austero Montepulciano Docheio, frutto della lavorazione in anfora di terracotta e il Binomio, celebre etichetta sintesi di tipicità ed eleganza.

Via Torretta, 52 - 65010 Spoltore (PE)
T. 085 4478158 | M. lavalentina@fattorialavalentina.it
www.lavalentina.it

Viticultura: Convenzionale e biologica
Ettari: 40 | **Bottiglie:** 370.000
Proprietà: Sabatino, Roberto e Andrea Di Properzio
Cond. enologica: Luca D'Attoma
Cond. agronomica: Staff aziendale



92,5



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BINOMIO 2021

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14,5% | € 40 | Bt. 17.370 | Ferm. acciaio | Mat. botte piccola
12 mesi e cemento 12 mesi
Carminio profondo e luminoso. Intenso, dai ricami di frutta
rossa, prugna e carruba su un tappeto di petali di rosa, risonanze balsamiche, spezie, pepe nero, chiodi di garofano e note fumé. Sorso elegante, avvolgente, di grande personalità e lunga persistenza, che chiude con sentori di sanguinella. Costata di Chianina alla brace con tartufo nero.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOCHEIO 2022

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 15% | € 100 | Bt. 2.580 | Ferm. terracotta | Mat. terracotta
6 mesi
Capriolo con salsa di ribes rosso.



CERASUOLO D'ABRUZZO SUPERIORE SPELT 2024

Rosato Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 13.000 | Ferm. acciaio | Mat. acciaio 4 mesi
e botte piccola 4 mesi
Spaghetti con mazzancolle e pomodorini.



PECORINO 2024

Bianco Igt - Pecorino 100%
Alc. 13% | € 11 | Bt. 65.000 | Ferm. acciaio | Mat. acciaio 2 mesi
Acciughe alla povera.



CERASUOLO D'ABRUZZO 2024

Rosato Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13% | € 9 | Bt. 38.000 | Ferm. acciaio | Mat. acciaio 2 mesi
Pizza con bufala e pomodorini.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2023

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 130.000 | Ferm. acciaio | Mat. acciaio 18 mesi
e legno 18 mesi
Tagliere di salumi.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
DOCHEIO
2021



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
TERRE DEI VESTINI BELLOVEDERE
RISERVA
2015 | 2017 | 2020