

LA VALENTINA

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2024

“Ciao sono il Montepulciano de La Valentina. Molti pensano di me che sia un altro rosso, un altro vino base ...spoiler: I ho profondità, corpo e rotondità, and tanto charme da far diventare la Tua cena un evento ... anche di Giovedì.”



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: a matrice argillosa calcáreo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: pergola abruzzese

DENSITA': 1.600–2.000 ceppi /ettaro

ETA' DEI VIGNETI : da 27 a 47 anni

RESA: 80 hl. / ettaro

VENDEMMIA: Dall'ultima settimana di 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° 121.000 bottiglie da 0,75 l.

ABBINAMENTI

Affettati tipici abruzzesi, pasta aglio e olio, porchetta, arrosticini, pollo alla brace e brodetto di pesce.