

LA VALENTINA

PECORINO Colline Pescaresi IGT 2025

Biologico



VARIETA': 100% Pecorino Biologico

PRIMA ANNATA: 2006

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

AREA: Provincia di Pescara

SUPERFICIE: scelta su 6 ettari

ALTITUDINE: 150/250 metri s.l.m.

ESPOSIZIONE: Sud / Sud-Ovest

SUOLO: argilloso di medio impasto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: pergola abruzzese modificata e filari

DENSITA': 1.600-2.000 /4.000 ceppi / ettaro

ETA' DEI VIGNETI: 14/20 anni

RESA: 85 hl / ettaro

VENDEMMIA:

A mano tra fine Agosto ed inizio Settembre

VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice e tradizionale vinificazione "in bianco" in acciaio. Dopo il travaso il vino sosta 2 mesi sulle fecce fini. Imbottigliamento da Febbraio 2026.

PRODUZIONE:

n. 62.000 in bottiglie da 0,75 l. ed in quantità limitata da 1,5 l

ABBINAMENTI:

Aperitivo, e poi con molluschi, crostacei, e piatti di pesce dell'Adriatico dal sapore deciso.

RICONOSCIMENTI

Pecorino La Valentina 2024: 92 pt JS, 90 pt Falstaff, 90 pt Veronelli; **2023:** 91 Vinous, 91 pt JS, 90 pt WE
2022: 92 pt JS; **2021:** 95 Gardini; **2021:** 91 pt Falstaff **2020:** 92 pt JS; **2019:** 92 pt JS.