

Cerasuolo d'Abruzzo Colline Pescaresi Superiore DOC SPELT 2025 **Biologico**

2025

Spelt

LA VALENTINA

VARIETA': 100% Montepulciano d'Abruzzo bio

PRIMA ANNATA: 2011

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

AREA: Comune di Spoltore

SUPERFICIE: selezione su 2 ettari

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

ESPOSIZIONE: Sud/ Sud-Ovest

SUOLO: argilloso di medio impasto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: pergola abruzzese

DENSITA': 1.600-4.000 ceppi / ettaro

ETA' DEI VIGNETI: media di oltre 30 anni

RESA: 60 hl / ettaro

VENDEMMIA:

A mano ed in cassetta nei primi di Ottobre

VINIFICAZIONE:

Macerazione con le bucce per circa 10 ore, salasso del mosto e fermentazione lenta a bassa temperatura controllata in acciaio. Affinamento 90% sempre in acciaio per 4 mesi all'esterno e restante 10% in barrique; imbottigliamento in marzo senza chiarifiche e senza stabilizzazioni forzate.

PRODUZIONE:

n° 13.000 bottiglie da 0,75 l. ed in quantità limitata da 1,5 l

ABBINAMENTO:

Antipasti con salumi ed affettati, carpacci e tagliate di carne, zuppe e minestre.

Spelt Cerasuolo 2024: 94 pt JS, 92 pt Falstaff, 91 pt Vinous, 90 pt Veronelli; **2023**: 92 pt Vinous, 92 pt JS; **2022**: 93 pt JS, 92 pt Falstaff, 90 pt WE; **2021**: 93 pt JS, 92 pt Gardini, 91 pt Falstaff, **2020**: Tre Bicchieri GR, 93 pt JS.