



Spelt Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC 2021

Rouge intense aux reflets violacés. Arômes de rose sauvage, violette, fruits rouges croquants, graphite et réglisse. En bouche, une belle densité et persistance, avec des tanins raffinés qui apportent une texture voluptueuse et savoureuse. Finale longue, marquée par une grande fraîcheur et une belle minéralité.

Producteur	Fattoria La Valentina
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Abruzzes
Appellation	DOC
Millésime	2021
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2029
Cépages	Montepulciano
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322176
Accord mets et vins	Apéritif, Grillades, Pâtes
Avis	James Suckling 93/100 Vinous 92/100



Vinification

Fermentation et macération pendant environ trois semaines dans des cuves en acier inoxydable. Élevage : 16 mois en partie dans des fûts de chêne de Slavonie de 25 hl, en partie en barriques et tonneaux, neufs et de second usage. Affinage final après l'assemblage : quelques mois en fûts de chêne de Slavonie de 25 hl et près d'un an en bouteille.

Histoire





La Valentina est née en 1990 sur les collines de Spoltore près de Pescara. Depuis 1994 les frères Di Properzio dirigent le domaine avec pour objectif de produire des vins D.O.C. authentiques des Abruzzes. Le respect de la nature et une intervention minimale guident chaque geste. Chaque millésime révèle plus de santé de qualité et d'authenticité. Le terroir donne à chaque bouteille son caractère unique. Aujourd'hui l'engagement pour la durabilité est total. La formation continue assure un travail responsable et respectueux de l'environnement.

