



Spelt Trebbiano d'Abruzzo 2022

Jaune doré clair. Nez soigné avec pêche et abricot mûrs estragon sauge et touches marines. En bouche saveur intense avec poire et fruits blancs bon équilibre et persistance finale minérale.

Producteur	Fattoria La Valentina
Type d'article	Vin blanc
Pays	Italie
Région	Abruzzes
Appellation	DOC
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	2028 - 2032
Cépages	Trebbiano
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	322178
Accord mets et vins	Plats exotiques, Poisson, Cuisine méditerranéenne
Avis	Gambero Rosso 3/3 James Suckling 91/100 Falstaff 91/100



Vinification

Fermentation à température contrôlée en cuves inox. Quatre premiers mois sur lies dans des cuves en acier à l'extérieur du chai puis presque un an en béton. Mis en bouteille 15 mois après la récolte non filtré et non collé.

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.

