



Montepulciano d'Abruzzo DOC 2023

Colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei. Il bouquet rivela rosa, delicati frutti rossi come ribes e lampone, pepe, chiodi di garofano e accenti di macchia mediterranea. Di corpo medio, al palato è vellutato, con note di ciliegia, mirtillo e liquirizia, e tannini freschi ed energici che attraversano tutto il sorso.

Produttore	Fattoria La Valentina
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Abruzzo
Classificazione	DOC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2031
Vitigni	Montepulciano
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	322175
Adatto a	Aperitivi, Carne alla griglia, Pasta
Valutazioni	James Suckling 92/100 Falstaff 92/100



Vinificazione

Fermentazione e macerazione per circa 10 giorni in vasche d'acciaio inox. Per circa 18 mesi, l'80% del vino affina in acciaio inox, mentre il restante 20% in botti di rovere di Slavonia da 25 hl.

Storia

I vini della Linea Classica rappresentano il cuore pulsante di La Valentina, costituendo la selezione numericamente più importante. Sono il frutto dell'idea che i nostri prodotti debbano rappresentare fedelmente i vitigni da cui provengono. Lo stile coniuga tradizione e modernità, facilità di approccio e complessità intrinseca.

