



Spelt Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC 2021

Rosso intenso con riflessi violacei. Profumi di rosa selvatica, viola, frutti rossi croccanti, grafite e liquirizia. Il gusto rivela densità e persistenza, con tannini raffinati che conferiscono un profilo voluttuoso e saporito. Finale lungo con grande freschezza ed estensione minerale.

Produttore	Fattoria La Valentina
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Abruzzo
Classificazione	DOC
Annata	2021
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2029
Vitigni	Montepulciano
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	322176
Adatto a	Aperitivi, Carne alla griglia, Pasta
Valutazioni	James Suckling 93/100 Vinous 92/100



Vinificazione

Fermentazione e macerazione per circa tre settimane in vasche d'acciaio inox. Affinamento: 16 mesi in parte in botti di rovere di Slavonia da 25 hl e in parte in barrique e tonneaux, nuovi e di secondo passaggio. Affinamento finale dopo l'assemblaggio: alcuni mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 hl e quasi un anno in bottiglia.

Storia





La Valentina nasce nel 1990 sulle colline di Spoltore vicino a Pescara. Dal 1994 i fratelli Di Properzio guidano l'azienda con l'obiettivo di produrre vini D.O.C. autentici dell'Abruzzo. Rispetto per il territorio e interventi minimi sono alla base della filosofia aziendale. Ogni anno i vini diventano più sani e autentici. Il terroir dà origine a vini di carattere unico. Oggi l'azienda abbraccia pienamente la sostenibilità ambientale. La formazione continua garantisce un approccio responsabile e rispettoso dell'ambiente.

