Spelt Trebbiano d'Abruzzo 2022

Giallo dorato chiaro. Bouquet elegante con pesca e albicocca mature dragoncello salvia e note marine. Al palato sapore profondo soprattutto pera e frutta bianca buon equilibrio e persistenza finale minerale.

Produttore	Fattoria La Valentina
Categoria	Vino bianco
Paese	Italia
Regione	Abruzzo
Classificazione	DOC
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	2028 - 2032
Vitigni	Trebbiano
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	322178
Adatto a	Piatti esotici, Pesce, Cucina mediterranea
Valutazioni	Gambero Rosso 3/3 James Suckling 91/100 Falstaff 91/100

Vinificazione

Fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox. Quattro mesi sulle fecce fini in acciaio inox posto all'esterno della cantina poi quasi un anno in cemento. Imbottigliato 15 mesi dopo la vendemmia non filtrato e non chiarificato.

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.