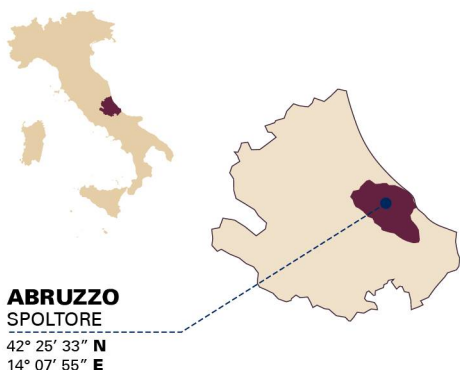


LA VALENTINA

LE RUVE

SPOLTORE (PE) / ABRUZZO



Fattoria La Valentina nasce nel 1990, nel comune di Spoltore, sulle colline vicino Pescara. Dal 1994, dopo alcuni avvicendamenti tra soci, Sabatino, Roberto e Andrea Di Properzio, acquistano l'intera società. Tra viti e cantina, comincia allora il loro lavoro a stretto contatto con la natura. Ed i suoi frutti. I vini di Fattoria La Valentina sono prodotti dalla natura attraverso l'unicità dei terroir. È questo il segreto della loro originalità. Il microclima, il terreno legato a vitigni ben adattati, restituiscono vini dal carattere marcato e unico. Vini che parlano di luoghi e di coltivazioni, che nascono dalla somma di tanti piccoli particolari e dalla passione. Vini autentici.



ANNO DI FONDAZIONE
1990



ESTENSIONE TERRITORIO
40 Ha



ENOLOGO
LUCA D'ATTOMA



BOTTIGLIE IN UN ANNO
370.000



VITIGNI
MONTEPULCIANO - TREBBIANO -
PECORINO - FIANO



TIPOLOGIA

Vino bianco - Fiano Colline Pescaresi IGT - Biologico



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di San Valentino. Altitudine 300 metri s.l.m., esposizione Sud/Sud-Ovest.



VITIGNO

100% Fiano.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo molto compatto, da calcareo argilloso a argilloso limoso andando verso la costa.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

13 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione e macerazione parte in acciaio e parte in tonneau da 500 Lt. di cui il 20% nuovo. Affinamento 6 mesi sulle fecce fini parte in acciaio e parte in tonneau di cui il 20% nuovo. In bottiglia nel mese di Luglio.



COLORE

Giallo paglierino con bei riflessi.



PROFUMO

Al naso si apre con note di frutta bianca fresca, accompagnate da mandorla, erba tagliata, sentori agrumati e cenni minerali.



SAPORE

Al palato è equilibrato, bella la sapidità che accompagna fino alla fine. E' un vino che emerge e si caratterizza per profumi e una decisa sapidità; intenso e armonico in tutte le sue poliedriche sfaccettature. Può affinare in bottiglia per qualche anno.

