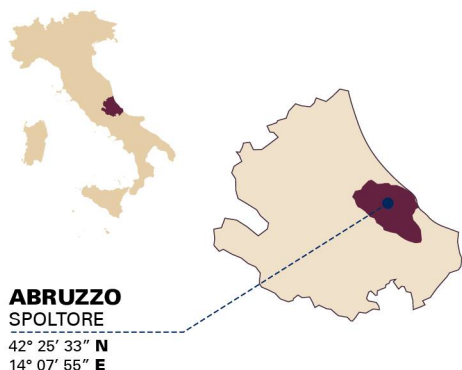


LA VALENTINA

PECORINO

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 - Pecorino Colline Pescaresi IGT - Biologico



ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Pescara. Altitudine 150-250 metri s.l.m., esposizione Sud/Sud-Ovest.



VITIGNO

100% Pecorino.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo argilloso di medio impasto.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Pergola abruzzese modificata a filari.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

11 - 16 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia da metà di Settembre, pressatura soffice e tradizionale vinificazione "in bianco" in acciaio. Dopo il travaso il vino sosta 2 mesi sulle fecce fini. Imbottigliamento da Marzo 2021.



COLORE

Giallo, quasi dorato.



PROFUMO

Decisa intensità di susina gialla, ginestra, mimosa, erba e soffi agrumati.



SAPORE

Rispondente, caldo ed equilibrato; ha scintillante chiusura sapida profumo che rivela sentori floreali freschi di biancospino, frutta esotica tipo mango e papaya, miele e note quasi iodate; una vivida freschezza sempre accompagnata da venature minerali.

