

LA VALENTINA

Cerasuolo d'Abruzzo Superiore DOC SPELT 2019

2019

Spelt

LA VALENTINA

DENOMINAZIONE: Cerasuolo d'Abruzzo Superiore
VARIETA' : 100% Montepulciano d'Abruzzo
PRIMA ANNATA : 2011

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

AREA: Comune di Spoltore
SUPERFICIE: selezione su 2 ettari
ALTITUDINE: 150 metri s.l.m.
ESPOSIZIONE: Sud/ Sud-Ovest
SUOLO: argilloso di medio impasto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: pergola abruzzese
DENSITA' : 1.600-2.000 ceppi / ettaro
ETA' DEI VIGNETI: 42 anni
RESA: 60 hl / ettaro

VENDEMMIA:

Dopo metà Settembre

VINIFICAZIONE:

Macerazione con le bucce per circa 18 ore, salasso del mosto e fermentazione lenta a bassa temperatura controllata in acciaio. Affinamento sempre in acciaio per 4 mesi all'esterno, imbottigliamento in Marzo senza chiarifiche e senza stabilizzazioni forzate .

PRODUZIONE:

n° 8.000 bottiglie da 0,75 l. e qualche magnum

ABBINAMENTO:

Antipasti con salumi ed affettati, carpacci e tagliate di carne, zuppe e minestre.