

Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC "Spelt" - Fattoria La  
Valentina



LA VIGNA:

- Area: Comuni di Spoltore, San Valentino e Scafa
- Superficie: Selezione effettuata su 20 ettari
- Altitudine: 150-400 metri s.l.m.
- Esposizione: Sud / Sud-Ovest
- Suolo: Argilloso medio impasto
- Sistema di allevamento: Pergola abruzzese / Guyot
- Densità: 1.600 - 2.000 ceppi / ettaro - 7.000 ceppi / ettaro
- Età dei vigneti: Da 10 a 42 anni
- Resa: 50 hl. / ettaro.

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino carico
- Profumo: Sentori mediterranei e minerali con intense note di viola mammola, lamponi, fragoline, cassis e cacao
- Gusto: Ricco, intenso, strutturato e persistente.