



## VITICOLTORI LENZA **VALENTINIA** 2013

LINEA *VOLTA DELLE VIGNE*  
IGP COLLI DI SALERNO  
AGLIANICO ROSSO

---

**Produttore:** Viticoltori Lenza

**Nome vino:** VALENTINIA

**Annata:** 2013

**Denominazione:** IGT COLLI DI SALERNO AGLIANICO ROSSO

---

**Varietà:** Aglianico 100%

**Località:** Macchia di Montecorvino Rovella (SA)

**Estensione vigneto:** 5,49 ettari

**Altitudine:** 133 metri s.l.m.

**Disposizione vigneto:** falso piano con orientamento dei filari NE-SO

**Suolo:** limoso fine, debolmente alcalino, calcio-magnesiaco, ferritico, manganitico.

**Caratteristiche geomorfologiche e pedologiche del territorio dei Picentini:**

Nell'area confinante con la provincia di Avellino, in prosecuzione del gruppo del Terminio, spiccano i Monti Picentini, la cui influenza raggiunge l'alta valle del Sele. Ad un complesso scistoso-calcareo-dolomitico, che costituisce la parte più antica nella costituzione di tale area, segue una formazione dolomitica-calcareo.

---



Radici del Sud 2019 - Secondo Classificato  
Categoria Aglianico



Vino Recensito

BIBENDA



Bibenda 2020 - Quattro Grappoli



Veronelli 2020 - 87 Punti

---

**Densità d'impianto:** 3333 piante/ettaro

**Potatura:** guyot

**Produzione:** 70 Ql/Ha

**Tipo ed epoca di vendemmia:** manuale, 20 - 25 ottobre

**Vinificazione in rosso:** diraspatura e pigiatura soffice; macerazione del mosto con le bucce per 15 giorni e successiva svinatura; periodo di maturazione di diciotto mesi in grandi botti di rovere di primo passaggio, prima del passaggio in bottiglia.

**Affinamento:** 12 mesi in bottiglia

**Resa uva/vino:** 65%

**Bottiglie prodotte:** 15.000

**Alcol svolto:** 13,50% vol

---

## NOTE DEGUSTATIVE

**Valentinia** è un vino rosso prodotto dalla vinificazione in purezza di uve di Aglianico. Dal colore rubino intenso, al naso presenta accentuati sentori tostati, accompagnati da sentori di confettura e note speziate. Al palato è morbido ed avvolgente, con tannino elegante che si predispone al lungo invecchiamento. È un vino di gran corpo che si abbina rimi piatti con condimenti forti, ragout napoletano, zuppe di legumi; arrostiti di carne rossa; selvaggina; formaggi e salumi stagionati; frutta secca.

LENZA  
viticoltori