

Agriverde (1991)

Una delle prime cantine biologiche in Italia, l'azienda Agriverde già nei primi anni Novanta è stata certificata da ICEA. È costruita secondo i principi della bio architettura, con utilizzo esclusivo di materiali a basso impatto ambientale. Alcune linee possiedono anche la doppia certificazione bio vegan, non impiegando nel processo di chiarifica né albumina né caseina. Si segue, quindi, una filosofia di produzione che, in ogni sfaccettatura, pone in primo piano il rispetto dell'ambiente e della natura.

Via Stortini, 32/A - Villa Caldari - 66026 Ortona (CH)
T. 085 9032101 | M. acquisti@agriverde.it
www.agriverde.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 65 | **Bottiglie:** 900.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Di Carlo
Cond. enologica: Riccardo Brighigna
Cond. agronomica: Giannicola Di Carlo
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO PLATEO 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14,5% | € 35 | Bt. 6.216 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
Rosso rubino carico. Al naso esplosione di frutti rossi maturi e floreale essiccato. Seguono sentori intensi di caffè, cuoio e cacao. Potente al gusto, dal tannino carezzevole, setoso e bilanciato da una scalpitante freschezza, chiude con una persistente scia di torrefazione. Promette longevità. Brasato di manzo al vino rosso.



COCOCCIOLA RISEIS 2021

Bianco Igp - Pecorino 100%
Alc. 13% | € 12 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio
Pesce spada gratinato.



CERASUOLO D'ABRUZZO RISEIS 2021

Rosato Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13% | € 12 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Melanzane e peperoni ripieni.



PASSERINA RISEIS 2021

Bianco Igp - Passerina 100%
Alc. 13% | € 12 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio
Tortelli di branzino con salsa d'astice.



**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
CALDARIA**
2015



TREBBIANO D'ABRUZZO SOLÁREA
2014 | 2016

Amorotti (1521)

Sulla sommità dello splendido borgo-presepe di Loreto Aprutino, circondato da uliveti secolari, si erge l'antica cantina Amorotti. Rimasta silente per circa 25 anni, dal 2016 ha ripreso in pieno la sua produzione, grazie al vulcanico Gaetano Carboni, che è tornato a far profumare di mosto le vie del centro storico. In cantina si prosegue la lavorazione biologica che si pratica in vigna, limitando al minimo gli interventi attraverso fermentazioni spontanee e utilizzo di lieviti indigeni, nessun filtraggio né chiarifica. Attualmente metà della produzione è riservata al montepulciano.

Via del Baio, 31 - 65014 Loreto Aprutino (PE)
T. 349 4003131 | M. info@amorotti.it
www.amorotti.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 5 | **Bottiglie:** 21.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Gaetano Carboni
Cond. enologica: Nicola Di Ciano
Cond. agronomica: Nicola Di Ciano
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TREBBIANO D'ABRUZZO 2020

Bianco Doc - Trebbiano 90%, altre varietà 10%
Alc. 12,5% | € 23 | Bt. 8.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Oro, luminoso nei riflessi. Quadro olfattivo rigoglioso di agrumato evoluto, poi fiori di ginestra. Sorso sapido e ricco, sorretto da una buona freschezza, che lo rende persistente ed equilibrato. Piacevole finale ammandorlato. Il trascorrere del tempo lo renderà ancora più interessante. Lasagnette con ragù di coniglio e crema di piselli.



CERASUOLO D'ABRUZZO 2020

Rosato Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 23 | Bt. 4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Pizza fritta con provola e salsiccia.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 31 | Bt. 9.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 30 mesi
Filetto di vitello alla Rossini.



TREBBIANO D'ABRUZZO
2017 | 2018 | 2019



CERASUOLO D'ABRUZZO
2016 | 2018 | 2019



Ausonia (2011)

Sono vini naturali da sempre quelli di Ausonia, che anche quest'anno propone una scelta orientata alla qualità e alla salvaguardia dell'ambiente e delle sue biodiversità. Spicca all'assaggio il trebbiano con passaggio in legno: un vino che, insieme agli altri, conferma la capacità di gestione a tutto tondo dell'azienda da parte di Simone Binelli, che abita e raccoglie frutti in uno dei luoghi più incantevoli d'Abruzzo. Fare vino diventa una missione, laddove la storia parla di arte e di sapienza, a sancire il profondo convincimento del rispetto per la natura.

Contrada Nocella - 64032 Atri (TE)
T. 340 2329860 | M. info@ausoniawines.it
www.ausoniawines.com

Viticultura: Biologica certificata e biodinamica
Ettari: 12 | **Bottiglie:** 40.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Simone Binelli
Cond. enologica: Simone Binelli
Cond. agronomica: Simone Binelli
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TREBBIANO D'ABRUZZO SAN PIETRO 2020

Bianco Dop - Trebbiano abruzzese 100%
Alc. 12% | € 25 | Bt. 2.600 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Brillante giallo paglierino. Lavanda ed erbe mediterranee marciano l'esordio olfattivo. Fresco il sorso e lungo il finale, con aromi eleganti che richiamano il miele di eucalipto, i fiori bianchi e una decisa mineralità. Equilibrio perfetto, che lascia spazio a una giusta sapidità, in una struttura piena. Grigliata di carne bianca e verdure.



ABRUZZO PECORINO MACHAON 2019

Bianco Dop - Pecorino 100%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi
Insalata di fagiolini e pinoli.



TREBBIANO D'ABRUZZO APOLLO 2020

Bianco Dop - Trebbiano abruzzese 100%
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi
Lasagne di verdure.



CERASUOLO D'ABRUZZO APOLLO 2021

Rosato Dop - Montepulciano 100%
Alc. 12% | € 12 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Pomodori gratinati con paté di olive.



CERASUOLO D'ABRUZZO APOLLO
2018 | 2019 | 2020



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
COLLINE TERAMANE APOLLO
2015 | 2016 | 2018



Baldassarre (1956)

Rosciano, in collina e di fronte al mare: è in questo luogo che Baldassarre produce vino e olio. Un solo vino, in effetti, dedicato in purezza al vitigno che domina prepotentemente la produzione dell'Abruzzo. Si tratta di ettari impiantati da quasi venti anni, che hanno raggiunto la perfetta espressività e trovano una mano esperta nella trasformazione. Una sola etichetta, che incarna però il genius loci: un meno che diventa un più nella gradevole intuizione del messaggio unidirezionale che porta al rosso iconico delle terre d'Abruzzo.

Contrada Fonte Murata, 1 - 65020 Rosciano (PE)
T. 349 3750739 | M. azagr_baldassarre@libero.it
www.aziendaagricolabaldassarre.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 11 | **Bottiglie:** 3.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Baldassarre
Cond. enologica: Staff aziendale
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BALDASSARRE 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
Rosso con riflessi granato, limpido e fitto, ma non impenetrabile. Naso fruttato di ciliegia e amarena, more di gelso e spezie, note moscate. Sorso potente e di marcato calore. A contorno delle altre componenti: tannino, acidità, struttura e aromi, che supportano la lunga persistenza. Parmigiano Reggiano Riserva.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
BALDASSARRE
2017



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
2017

Barba
(1991)

L'azienda è una conferma del valore del Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane. La costante e ultratrentennale dedizione dei fratelli Barba, a partire dal lavoro in vigna, ha come fiore all'occhiello la conduzione tecnico-agronomica di Stefano Chioccioli. Il Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Yang, dal nome ispirato all'antica filosofia cinese, conquista il podio e si distingue per generosità e schiettezza. Segue maestoso I Vasari, etichetta storica della cantina Barba, anch'esso di nobile fattura.

Strada Rotabile per Casoli - Frazione Scerne - 64025 Pineto (TE)
T. 085 8990104 | M. cantina@fratellibarba.it
www.fratellibarba.it

Viticultura: Lotta integrata
Ettari: 62 | **Bottiglie:** 400.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Vincenzo, Giovanni e Domenico Barba
Cond. enologica: Stefano Chioccioli
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



(92)

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE YANG 2020

Rosso Docg - Montepulciano 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Rubino vivace con orlo porpora. Apre con note di rosa e violaciocca, seguite da mora, susina e bacche di sambuco, poi cenni balsamici e salmastri con scia di rabarbaro. Al palato è pieno ed equilibrato, mostra una decisa freschezza e levigati tannini. Chiude in un finale di liquirizia che invita al riassaggio. Lasagne alle melanzane.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO I VASARI 2019

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 23 | Bt. 20.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
Arista di maiale con salsa di prugne.



CERASUOLO D'ABRUZZO COLLE MORINO 2021

Rosato Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 9 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
Paccheri con salsa di pomodoro e basilico.



PECORINO COLLE MORINO 2021

Bianco Igt - Pecorino 100%
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 36.000 | Ferm. Acciaio
Burrata di Andria.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO I VASARI
2016 | 2017 | 2018

TREBBIANO D'ABRUZZO DI MARE
2019 | 2020

Barone Cornacchia
(1870)

La storia di Barone Cornacchia prosegue verso la modernità, mantenendo lo sguardo attento alle origini. È questo il segreto della cantina, che sorge a Torano Nuovo, in un areale fortemente vocato per il montepulciano, come conferma il vigoroso e austero Colline Teramane Vizzarro Riserva 2018. Quest'anno ci sorprende con una novità: il Trebbiano d'Abruzzo Barone Cornacchia 2019, macerato sulle bucce per 32 giorni, in omaggio ai vecchi metodi adottati dal bisnonno di Filippo e Caterina. Un esperimento ben riuscito che ne esalta aromi gusto-olfattivi inaspettati.

Contrada Torri, 19 - 64010 Torano Nuovo (TE)
T. 0861 887412 | M. info@baronecornacchia.it
www.baronecornacchia.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 60 | **Bottiglie:** 250.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Filippo e Caterina Cornacchia
Cond. enologica: Goffredo Agostini
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



(91)

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE VIZZARRO RISERVA 2018

Rosso Docg - Montepulciano 100%
Alc. 14,5% | € 30 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
Rubino impenetrabile con orlo granato. Sofisticato racconto olfattivo di visciole sciropate fuse a note officinali di rabarbaro e incenso, resina e polvere pirica. Un assaggio potente e denso, che regala una generosa forza calorica perfettamente integrata al tannino, per un'appagante chiusura tostata e balsamica. Cosciotto d'agnello al forno con patate novelle.



TREBBIANO D'ABRUZZO BARONE CORNACCHIA 2019

Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 100%
Alc. 12,5% | € 21 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Riso, cozze e zafferano.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO VIGNA LE COSTE RISERVA 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 23 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi
Carré di maiale con patate al forno.



CERASUOLO D'ABRUZZO SUPERIORE CASANOVA 2021

Rosato Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14,5% | € 13 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio
Arrosto di tacchino lardellato.



CONTROGUERRA ROSSO COLLE CUPO 2018

Rosso Doc - Montepulciano 60%, Cabernet sauvignon 30%, Merlot 10%
Alc. 14% | € 21 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Grigliata di carne con salsa barbecue.



TREBBIANO D'ABRUZZO SUPERIORE CASANOVA 2021

Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 24.000 | Ferm. Acciaio
Triglie in guazzetto.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE VIZZARRO RISERVA
2017

CONTROGUERRA PECORINO CASANOVA
2018 | 2019 | 2020



Buccicatinò Vini Bio

(1993)

È il 1993 quando Umberto Buccicatinò cede al richiamo dei vigneti ereditati dal padre ai quali decide di dare nuova linfa, applicando nuove ed evolute tecniche di lavorazione e puntando sulla qualità. I primi successi motivano Umberto a investire sulla cantina e sulle attrezzature, posizionando oggi l'azienda al centro di un riuscito connubio tra tradizione e innovazione. I vigneti si sviluppano su suoli argillo-calcarei tra le colline di Vacri, dove le uve esprimono vini di elevata finezza. Menzione di merito per il Trebbiano d'Abruzzo Stilla Aurea Bio, di vivace intensità.

Contrada San Martino Tella, 62 - 66010 Bucchanico (CH)
T. 0871 720004 | M. buccicatinovini@gmail.com
www.buccicatinò.it

Viticultura: Biologica

Ettari: 28 | **Bottiglie:** 150.000 | **Produzione olearia:** Sì

Proprietà: Umberto Buccicatinò

Cond. enologica: Romeo Taraborrelli

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TREBBIANO D'ABRUZZO BIO STILLA AUREA 2020

Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 100%

Alc. 13% | € 18 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Paglierino vivido con riflessi dorati. Intenso, si apre con nuance di albicocca, pesca e rosa, che sfumano verso sentori dolci di miele, canditi e vaniglia; sul fondo una nota fresca di erba. Il sorso, intenso e soave, ripropone aromi fruttati e speziati con buona persistenza e discreta acidità. Pecorino di Pienza.



CABERNET SAUVIGNON BIO 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100%

Alc. 14,5% | € 30 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi
Spezzatino di manzo.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DON GIOVANNI BIO 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100%

Alc. 14% | € 20 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi
Tagliata al pepe verde.



TREBBIANO D'ABRUZZO BIO 2021

Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 100%

Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Insalata di mare.



Cantina Frentana

(1960)

In una regione che continua a delineare, con qualità e sapienza, il percorso della storia italiana delle Cantine Sociali si distinguono numerose realtà che trovano, anche nell'architettura, manufatti di pregio e fortemente connotati. Cantina Frentana è una di queste: iconica e di grande impatto visivo, legata nel disegno alle scelte dei favolosi anni Sessanta, oggi ampiamente riscoperti. Convincenti i vini, che sembrano seguire la scia della crescita e della rivalutazione, con valide espressioni organolettiche.

Via Perazza, 32 - 66020 Rocca San Giovanni (CH)
T. 0872 60152 | M. info@cantinafrentana.it
www.cantinafrentana.it

Viticultura: Convenzionale e biologica certificata

Ettari: 1020 | **Bottiglie:** 1.100.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Cooperativa di produttori

Cond. enologica: Gianni Pasquale

Cond. agronomica: Maurizio Piucci

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



ABRUZZO PECORINO DONNA GRETA 2020

Bianco Doc - Pecorino 100%

Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
Paglierino brillante e vivace. La prima olfazione denota un nitido profumo di salvia, che insieme a timo e menta introduce un quadro aromatico di impatto vegetale e mediterraneo. In bocca è fresco e sapido, di marcato tenore alcolico mitigato da lieve carbonica. L'ottima sintesi ammandorlata definisce il lungo finale. Linguine allo scoglio.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RUBESTO 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100%

Alc. 13,5% | € 9 | Bt. 26.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 14 mesi
Carré di vitello alle erbe aromatiche.



TREBBIANO D'ABRUZZO TERRE DI VENERE 2020

Bianco Doc - Trebbiano 100%

Alc. 14% | € 9 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
Zuppetta di piselli e vongole.



1960 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA 2019

Rosso Doc - Montepulciano 100%

Alc. 14% | € 8 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 14 mesi e Legno 16 mesi e Cemento 8 mesi
Abbacchio al forno con verdure grigliate.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO PANARDA RISERVA 2019

Rosso Doc - Montepulciano 100%

Alc. 14% | € 15 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 14 mesi e Legno 12 mesi
Porchetta di Ariccia.



CERASUOLO D'ABRUZZO COSTA DEL MULINO 2021

Rosato Doc - Montepulciano 100%

Alc. 13% | € 7 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Tagliere di salumi.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DON GIOVANNI

2013 | 2016 | 2017



PECORINO

2020



ABRUZZO COCCICOLA COSTA DEL MULINO

2016 | 2018 | 2020



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA

2017 | 2018



Cantina Terzini

(2009)

Consolida la presenza in guida una realtà che negli anni ha saputo valorizzare i frutti della propria terra, ottenendo dai vitigni tradizionali abruzzesi, vinificati in purezza, vini che riescono a esprimere le caratteristiche identitarie di ognuno di essi. Assente il Montepulciano Vigna Vetum: sono i vini bianchi a primeggiare negli assaggi di questa edizione, in particolare il Pecorino Terzini, che nel millesimo trascorso ha trovato il migliore compimento delle caratteristiche varietali del vitigno, espresse con finezza e personalità.

Via Roma, 52 - 65028 Tocco da Casauria (PE)
T. 085 9158147 | M. info@cantinaterzini.it
www.cantinaterzini.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 20 | **Bottiglie:** 200.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Domenico Terzini
Cond. enologica: Franco Bernabei
Cond. agronomica: Luca Dell'Orso
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



ABRUZZO PECORINO TERZINI 2021

Bianco Dop - Pecorino 100%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Bagliori dorati su un vivace paglierino. Intenso all'olfatto l'esordio di fiori bianchi e gialli, frutta esotica e cedro su uno sfondo di erbe aromatiche. Al palato rivela grande personalità, con morbidezza e freschezza che si alternano sapientemente, lasciando il passo a un elegante finale minerale. Linguine allo scoglio.



TREBBIANO D'ABRUZZO TERZINI 2021

Bianco Dop - Trebbiano abruzzese 100%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Risotto agli asparagi e frutti di mare.



CERASUOLO D'ABRUZZO TERZINI 2021

Rosato Dop - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Coniglio alla ligure.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TERZINI 2021

Rosso Dop - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
Fettuccine al ragù d'agnello.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DUMÌ 2021

Rosso Dop - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Carpaccio di chianina e insalata di porcini.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO VIGNA VETUM
2015 | 2016 | 2018



TREBBIANO D'ABRUZZO TERZINI
2018 | 2019 | 2020



Cantina Tollo

(1960)

La prestigiosa cooperativa vola alto da più di sessant'anni. La produzione vinicola, sia da vitigni autoctoni che da vitigni internazionali, è ampiamente sfaccettata e dinamica. Continua il successo della giovane Linea Organic e allo stesso tempo sveltano i rossi, di gran classe. L'azienda mantiene una forte presenza nella grande distribuzione e nel mercato estero, che ha registrato un considerevole aumento delle vendite nell'ultimo anno. L'elevato numero di bottiglie prodotte viaggia a braccetto con un livello qualitativo inossidabile. Ottimo il Mo Riserva 2018.

Viale Giuseppe Garibaldi, 68 - 66010 Tollo (CH)
T. 0871 96251 | M. info@cantinatollo.it
www.cantinatollo.it

Viticultura: Convenzionale e biologica certificata
Ettari: 2700 | **Bottiglie:** 13.000.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Daniele Ferrante, Riccardo Brighigna
Cond. agronomica: Daniele Di Nardo
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO MO RISERVA 2018

Rosso Dop - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 130.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi
Rosso granato impenetrabile. Immediati profumi di scatola di sigari, caffè e cacao amaro aprono l'ampio corredo olfattivo, impreziosito da sentori di carruba, prugna californiana e liquirizia. Al gusto è polposo e avvolgente, di squisita bevibilità, con tannini vellutati e lungo epilogo di frutti rossi. Manzo brasato con funghi.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CAGIÒLO RISERVA 2017

Rosso Dop - Montepulciano 100%
Alc. 14,5% | € 24 | Bt. 10.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 24 mesi
Cinghiale arrosto con castagne.



CERASUOLO D'ABRUZZO BIOLOGICO 2021

Rosato Dop - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Spaghetti con mazzancolle e pomodorini.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BIOLOGICO 2021

Rosso Dop - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio e Cemento
Mat. Cemento 6 mesi
Tagliere di salumi.



PECORINO PECO 2021

Bianco Igp - Pecorino 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Pizza fritta con provola e salsiccia.



PASSERINA BIOLOGICO 2021

Bianco Igp - Passerina 100%
Alc. 13% | € 10 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Crostini con baccalà mantecato.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CAGIÒLO RISERVA
2013 | 2015 | 2016



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO MO RISERVA
2015 | 2016 | 2017



Cantine Bove (1930)

Fondata nel 1930, è una delle più antiche cantine d'Abruzzo. La sua storia affonda le proprie radici in una terra vocata e generosa, rappresentativa della Doc Abruzzo. Con lo sguardo rivolto ai vitigni autoctoni e l'attenzione meticolosa alla selezione dei frutti, dalla raccolta alla vinificazione, Bove riconferma la sua proverbiale dedizione alla qualità che, unita a clima, territorio e rese per ettaro poco elevate, formano l'ingranaggio essenziale per questa realtà vitivinicola abruzzese. Indio resta il fiore all'occhiello della produzione.

Via Roma, 216 - 67051 Avezzano (AQ)
T. 0863 33133 | M. info@cantinebove.it

Viticultura: Convenzionale
Bottiglie: 1.200.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Dario Bove
Cond. enologica: Vittorio Festa
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: No | **Visite in azienda:** Sì



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO INDIO 2017

Rosso Dop - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 12 | Bt. 120.000 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
Talento a tutto tondo, rosso rubino con riflessi violacei. Palcoscenico di frutta matura cullata da retrocene speziate, con protagonista un tannino vigoroso e maturo accompagnato da piacevole acidità. Rotondo, elegante e con buona lunghezza. Guancia di manzo in umido con polenta.



CERASUOLO D'ABRUZZO FIORI CHIARI 2021

Rosato Dop - Montepulciano 100%
Alc. 13% | € 8 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Faraona arrosto con salsa di frutti di bosco.



TREBBIANO D'ABRUZZO AVEGIANO 2021

Bianco Dop - Trebbiano abruzzese 100%
Alc. 13% | € 6 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Caciocavallo podolico.



Cantine Mucci (1982)

A conduzione familiare dal 1895, l'azienda continua a collezionare successi, seguendo sapientemente le linee guida tracciate dal fondatore Luigi Mucci: conoscenza, passione e amore per la terra. Complimenti ad Aurelia e Valentino Mucci, che anche quest'anno presentano dei vini di notevole pregio, prodotti da uve autoctone e non solo sulle verdi colline che fanno da corolla a Torino di Sangro. Il Pecorino Valentino e la linea Cantico si affermano decisamente alla degustazione per piacevolezza e bevibilità.

Contrada Vallone di Nanni, 65 - 66020 Torino di Sangro (CH)
T. 0873 913366 | M. info@cantinemucci.com
www.cantinemucci.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 24 | **Bottiglie:** 250.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Aurelia e Valentino Mucci
Cond. enologica: Leone Cantarini
Cond. agronomica: Leone Cantarini
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



PECORINO VALENTINO 2021

Bianco Igt - Pecorino 100%
Alc. 13% | € 9 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Giallo paglierino acceso. Spiccano sentori floreali di acacia accompagnati da pompelmo, frutto della passione e albicocca, con leggeri ricordi salmastri. Il sorso è fresco, strutturato e di buon equilibrio. Ottimo il finale sapido, che sfuma su note minerali. Rigatoni al ragù bianco di carne.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CANTICO 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 18 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
Lasagne alla bolognese.



CANTICO CABERNET SAUVIGNON 2019

Rosso Dop - Cabernet sauvignon 100%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 15 mesi e Legno 12 mesi
Zuppa di legumi e cereali.



**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
INDIO**
2011 | 2015 | 2016



PECORINO SAFARI
2019 | 2020



**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
SANTO STEFANO**
2017 | 2018 | 2019



**TREBBIANO D'ABRUZZO
VALENTINO**
2018 | 2019 | 2020

Cataldi Madonna

(1920)

La dinamica Giulia, rappresentante della quarta generazione, guida l'azienda con l'obiettivo di realizzare vini che siano autentica espressione del territorio, nel quale si coltivano vitigni autoctoni quali montepulciano, pecorino e trebbiano. In campagna l'obiettivo non sono le rese, ma garantire l'equilibrio della pianta affinché esprima al meglio le caratteristiche del territorio. In cantina, l'uso dell'acciaio vuole conservare nel vino la grinta, la sapidità e la freschezza presenti nelle uve. Il Girovago, vino rosso da montepulciano, con i suoi sentori tipici, ne è l'espressione migliore.

Località Madonna del Piano - 67025 Ofena (AQ)
T. 0862 954252 | M. info@cataldimadonna.com
www.cataldimadonna.com

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 30 | **Bottiglie:** 230.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Giulia Cataldi Madonna
Cond. enologica: Lorenzo Landi
Cond. agronomica: Lorenzo Landi
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì

TTTT

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO GIROVAGO 2019

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 25 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi
Rubino profondo e consistente. Sentori di sottobosco, note minerali ferrose e di prugna matura su sfondo pepato. Al palato la freschezza gustativa e il tannino deciso ed elegante si integrano bene con la nota alcolica e la morbidezza, garantendo un lungo finale sapido e prospettive di lunga vita. Fettuccine al ragù d'agnello.

TTT

PECORINO GIULIA 2021

Bianco Igt - Pecorino 100%
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
Asparagi verdi con uovo croccante e fonduta di Taleggio.

TTTT

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO MALANDRINO 2020

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 90.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Cemento 6 mesi
Controfiletto di bue alla brace.

TTTT

CERASUOLO D'ABRUZZO MALANDRINO 2021

Rosato Doc - Montepulciano 100%
Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
Garganelli freschi con gamberi di fiume.

TTTT

TREBBIANO D'ABRUZZO MALANDRINO 2021

Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 100%
Alc. 12% | € 9 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
Sfornato di patate e prosciutto cotto.

TTTT

**CERASUOLO D'ABRUZZO
PIÈ DELLE VIGNE**
2016 | 2018 | 2019

TTTT

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
TONI**
2015 | 2017 | 2018

Chiusa Grande

(1991)

Il "vinosofo", come ama definirsi Franco D'Eusano, continua il suo tracciato originale e identitario in cantina, nel pieno rispetto dell'ambiente con un approccio totalmente sostenibile. Ne derivano vini fortemente incisivi, frutto di vinificazioni diversificate e coraggiose. In assaggio l'anteprima della linea con numerazione limitata "DNA d'Eusano", emblematica rappresentanza di territorio e di cui il Montepulciano 2018, proveniente dalla sottozona Casauria, mostra già grande energia e complessità. Passionale e tormentato nella sua magistrale metafora emozionale l'ottimo Perla Nera 2015.

Contrada Casali - 65010 Nocciano (PE)
T. 085 847460 | M. info@chiusagrande.com
www.chiusagrande.com

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 65 | **Bottiglie:** 450.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Franco D'Eusano
Cond. enologica: Franco Giandomenico
Cond. agronomica: Franco D'Eusano
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì

TTTT

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO PERLA NERA 2015

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Manto granato intenso e luminoso. Esordio olfattivo di ciliegie in confettura, poi una sequenza austera di erbe officinali, pepe e fave di cacao, tè nero, resina conifera ed ematite, con fondo di cuoio e pellame. Gusto sostenuto da tannini voluminosi che ben si fondono alla freschezza balsamica del finale. Cinghiale in umido.

TTTT

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DNA D'EUSANO 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14,5% | € 15 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Fiorentina alla brace.

TTTT

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO IN PETRA 2019

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 23 | Bt. 3.500 | Ferm. Pietra calcarenite | Mat. Acciaio 5 mesi
Maialino in agrodolce.

TT

D'EUS BRUT BIANCO

Bianco Metodo Classico - Pecorino 45%, Montepulciano 40%, Chardonnay 15%
Alc. 12,5% | € 24 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | 60 mesi sui lieviti
Totani ripieni con salsa mediterranea.

TT

CERASUOLO D'ABRUZZO SUPERIORE DNA D'EUSANO 2021

Rosato Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14,5% | € 15 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Insalatina di porcini e scaglie di formaggio.

TT

BOMBINO DNA D'EUSANO 2021

Bianco Igt - Bombino bianco 100%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Triglie in guazzetto.

TTTT

TREBBIANO D'ABRUZZO IN PETRA
2015 | 2016 | 2019

TTTT

D'EUS BRUT BIANCO
S.A.

Chiara Ciavolich (1853)

È giunto a maturazione il progetto di Chiara Ciavolich "Fosso Cancelli" per vini dal forte carattere ancestrale. Trebbiano, pecorino e montepulciano: tre uve che trovano, nei terreni e nelle vendemmie, così come nelle vinificazioni e nelle maturazioni, qualità organolettiche che sono un vanto della produzione artigianale regionale. In bottiglia il vino si esprime con personalità, al naso e al gusto. Si è trovata quella cifra identitaria che firma il territorio, che trae spunto dalla storia antica della cantina, già dal lontano 1853, e che vive e si rinnova nel coraggio di chi ha saputo osare.

Contrada Salmacina, 11 - 65014 Loreto Aprutino (PE)
T. 085 8289002 | M. agricola@ciavolich.com
www.ciavolich.com

Viticultura: Certificazione SQNPI
Ettari: 35 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Chiara Ciavolich
Cond. enologica: Romano D'Amario, Guerino Pescara
Cond. agronomica: Romano D'Amario, Guerino Pescara
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TREBBIANO D'ABRUZZO FOSSO CANCELLI 2019

Bianco Dop - Trebbiano 100%
Alc. 12,5% | € 35 | Bt. 4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
Paglierino brillante. Impatto olfattivo intrigante, che apre a note quasi polverose, minerali e fruttate. Al gusto colpisce la potente sapidità sulla lunghezza fresca, quasi aristocratica. Equilibrio raggiunto, struttura a trama spessa che rende il sorso vibrante, di grande soddisfazione al palato. San Pietro alla siciliana con dadolata di patate.



PECORINO FOSSO CANCELLI 2019

Bianco Igp - Pecorino 100%
Alc. 12,5% | € 35 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno
Rombo al forno ai sapori mediterranei.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO FOSSO CANCELLI 2017

Rosso Dop - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 50 | Bt. 6.000 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 12 mesi
Hamburger di manzo con Montasio fuso.



PECORINO FOSSO CANCELLI
2015 | 2016 | 2018



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
2018 | 2019

Francesco Cirelli (2003)

Calanchi e morbide colline in un anfiteatro naturale che guarda il tramonto: sono questi i primi punti di forza della produzione di Francesco Cirelli. I vini valorizzano i vitigni autoctoni con un approccio sperimentale e curioso, raggiungendo risultati di rilievo attraverso l'utilizzo di solo acciaio e anfora di terracotta. Di particolare interesse il progetto che unisce ecologia ed enoturismo, il Glamping, riportato in evidenza sul retro etichetta delle bottiglie, ossia il pernottamento in lodge in legno immerse negli uliveti, con grande cura nei dettagli e possibilità di degustazioni.

Contrada Via Colle San Giovanni, 1 - 64032 Atri (TE)
T. 085 8700106 | M. hospitality@lacollinabiologica.com
www.agricolacirelli.com

Viticultura: Biologica e biodinamica
Ettari: 6,5 | **Bottiglie:** 40.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Francesco Cirelli
Cond. enologica: Donato Di Tommaso, Paolo Colaizzo
Cond. agronomica: Paolo Colaizzo
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CERASUOLO D'ABRUZZO FRANCESCO CIRELLI 2020

Rosato Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 25 | Bt. 3.000 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 18 mesi
Rosa cerasuolo luminoso. Ricordi di cera d'api in apertura, segue il piacevole profumo di caramella alla viola, lavanda, geranio e arancia sanguinella. All'assaggio è vellutato e succoso. La viva acidità è ben amalgamata alla sensazione pseudocalorica e la struttura possente ha un'ottima corrispondenza con l'olfatto. Arrosto di tacchino lardellato.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CIRELLI 2020

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 7.000 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 18 mesi
Filetto al vino rosso e scalogno.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CIRELLI LA COLLINA BIOLOGICA 2021

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Fusilli di kamut al ragù di faraona.



TREBBIANO D'ABRUZZO CIRELLI LA COLLINA BIOLOGICA 2021

Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 100%
Alc. 12% | € 14 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Riso, cozze e zafferano.



CERASUOLO D'ABRUZZO CIRELLI LA COLLINA BIOLOGICA 2021

Rosato Doc - Montepulciano 100%
Alc. 12% | € 14 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Melanzane e peperoni ripieni.



PECORINO CIRELLI LA COLLINA BIOLOGICA 2021

Bianco Igt - Pecorino 100%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Bocconcini di rana pescatrice in crosta di mandorle.



15+16+17 BIANCO
S.A.



15+16+17 ROSSO
S.A.



Codice Citra (1973)

Con oltre 3000 produttori associati e 6000 ettari di vigneti a disposizione, tutti nella produttiva provincia di Chieti, Codice Citra è il gigante enologico abruzzese. La grande disponibilità di terroir, vitigni e il vasto know-how di cui l'azienda dispone si manifestano in un'offerta enologica ampia e variegata, che spazia dai classici vini monovarietali da uve autoctone agli spumanti, fino alle linee vegan e dedicate. Encomiabile il lavoro sulla sostenibilità, che è valso a Codice Citra numerosi riconoscimenti, culminati nel 2021 con la certificazione Equalitas conferita al Vinitaly.

Contrada Cucullo - 66026 Ortona (CH)
T. 085 9031342 | M. citra@citra.it
www.citra.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 6000 | **Bottiglie:** 18.000.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Riccardo Cotarella, Davide Dias
Cond. agronomica: Ludovica Crugnale
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CAROSO RISERVA 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 17 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 18 mesi
Granato compatto con vivacità rubino. L'apertura fruttata, di prugna matura, cede il passo ad avvolgenti note tostate di cacao e lievi ricordi boisé per poi evolvere verso echi balsamici. Il sorso caldo, intenso e lungo vede la decisa morbidezza bilanciata da una buona acidità e da un tannino dolce. Spezzatino di manzo.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TEATE FERZO 2019

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 12 mesi
Gnocchi al ragù.



ABRUZZO PASSERINA SUPERIORE FERZO 2021

Bianco Doc - Passerina 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio
Frittura di moscardini.



CERASUOLO D'ABRUZZO FERZO 2021

Rosato Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio
Vellutata di zucca e porri.



ABRUZZO COCCICOLA FERZO 2021

Bianco Doc - Cococciola 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio
Verdure in tempura.



ABRUZZO PECORINO SUPERIORE FERZO 2021

Bianco Doc - Pecorino 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 36.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 3 mesi
Straciatella di bufala.



ABRUZZO PECORINO SUPERIORE FERZO
2018 | 2019 | 2020



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO LAUS VITAE RISERVA
2009 | 2014 | 2016



Codice Vino (2019)

L'azienda nasce nel 2019 dalla volontà di elevare l'opera di un territorio, quello compreso fra la Maiella e la costa adriatica in provincia di Chieti, caratterizzato da una solida tradizione vitivinicola e storicamente vocato verso abbondanti produzioni. Prende vita così il progetto Codice Vino, che vede nell'intreccio tra vino, arte e ambiente la via per condurre il consumatore alla scoperta dei tesori del proprio territorio. L'offerta è articolata su due linee: la Codice Vino, dai caratteri più ricercati, e quella dei monovarietali, vocati all'esaltazione delle tipicità dei vitigni autoctoni.

Località Caldari Stazione - 66026 Ortona (CH)
T. 085 9031517 | M. codicevino@codicevino.it
www.codicevino.it

Viticultura: Convenzionale
Bottiglie: 110.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Codice Vino
Cond. enologica: Riccardo Cotarella
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TEATE TORREPASSO 2019

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14,5% | € 28 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 18 mesi
Rubino compatto, si apre al naso con nuance scure e suadenti di mora e ribes nero amalgamate a note dolci di cacao, su un fondo di liquirizia. Evolve su freschi sentori mentolati. Il sorso, sulle tonalità fruttate e speziate, è pieno e caldo, con tannino elegante e di lunga persistenza. Filetto di capriolo ai mirtilli.



TREBBIANO D'ABRUZZO TREBBIANO C: 2019

Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 100%
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 5.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 6 mesi
Tagliere di salumi.



ABRUZZO PASSERINA SUPERIORE CODA D'ORO 2020

Bianco Doc - Passerina 100%
Alc. 13% | € 18 | Bt. 6.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 6 mesi
Cicale di mare su letto di verdure.



ABRUZZO PECORINO SUPERIORE TEGEO 2020

Bianco Doc - Pecorino 100%
Alc. 13% | € 23 | Bt. 12.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 6 mesi
Risotto ai frutti di mare.



CERASUOLO D'ABRUZZO SOLANTE 2021

Rosato Doc - Montepulciano 100%
Alc. 12,5% | € 19 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio
Pizza Margherita.



ABRUZZO PASSERINA SUPERIORE CODA D'ORO
2019



ABRUZZO PECORINO SUPERIORE TEGEO
2018 | 2019



Collefrisio

(2004)

L'azienda nata nel 2004 dal sodalizio tra Amedeo De Luca e Antonio Patricelli, vignaioli di terza generazione, in un territorio vocato da sempre a produrre vini con potenziale di qualità, si caratterizza per ricerca e sperimentazione. La produzione di vini di stile moderno coniuga bevibilità e percezioni gusto-olfattive complesse e intriganti. Quest'anno il percorso di sperimentazione ci regala il Ten Vintage, selezione delle migliori barrique di montepulciano, e il Rosé Metodo Classico da pinot nero, notevole per complessità olfattiva e struttura.

Località Plane di Maggio, 4 - 66030 Frisa (CH)

T. 085 9039074 | M. info@collefrisio.it

www.collefrisio.it

Viticultura: Convenzionale e biologica

Ettari: 50 | **Bottiglie:** 700.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Collefrisio

Cond. enologica: Amedeo De Luca

Cond. agronomica: Staff aziendale

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TEN VINTAGE 2017

Rosso Doc - Montepulciano 100%

Alc. 15% | € 30 | Bt. 6.000 | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 24 mesi
Inchiostro rosso, intenso e complesso al naso, con profumi fini ed eleganti di tabacco biondo, caffè e cioccolato, note fruttate di amarena, sfumature minerali ed eteree. Il sorso è caldo e morbido, sostenuto da buona freschezza e da un tannino levigato, lascia un lungo ricordo di amarena e caffè. Strudel di porcini e zucca con crema al Parmigiano.



ABRUZZO SPUMANTE BRUT ROSÉ LE CAVE DELLA GUARDIUCCIA 2016

Rosato Doc Metodo Classico - Pinot nero 100%

Alc. 14% | € 24 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
36 mesi sui lieviti

Battuto di gamberi rossi di Sicilia.



BIANCO CONFRONTO 2018

Bianco - Pecorino 60%, Pinot grigio 40%

Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 34 mesi e Legno 4 mesi

Spaghetti con vongole e bottarga.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO IN & OUT 2017

Rosso Doc - Montepulciano 100%

Alc. 15% | € 24 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 24 mesi

Gulasch di cervo con patate stufate.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO SEMIS 2014

Rosso Doc - Montepulciano 100%

Alc. 14% | € 21 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi

Manzo brasato con funghi.



APPASSIMENTO 2020

Rosso - Montepulciano 60%, Merlot 20%, Sangiovese 20%

Alc. 14% | € 21 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Grana Padano Riserva.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO IN & OUT

2014 | 2015



ANNIVERSARY

2016



Contesa

(2000)

I sentimenti di questa famiglia sono da sempre guidati dalla ragione e ogni loro sforzo è proporzionato agli obiettivi. Ancorati alla loro terra con tenacia e senza pregiudizi, i vigneti riposano su terreni argillosi con piccola percentuale calcarea, a privilegio di un equilibrio che la stessa terra restituisce al vino senza indugi né compromessi. Montepulciano e pecorino, diversi e uguali per natura, sono avvolti dalla stessa anima contadina raccontata da John Fante. Identità forte e tenacia, equilibrio e piacevolezza sono le caratteristiche peculiari dei vini Contesa.

Strada delle Vigne, 28 - Contrada Caparrone - 65010 Collecchio (PE)

T. 085 8205078 | M. info@contesa.it

www.contesa.it

Viticultura: Ecosostenibile

Ettari: 45 | **Bottiglie:** 150.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Franco Pasetti

Cond. enologica: Antonio Circelli

Cond. agronomica: Antonio Citti

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TERRE DEI VESTINI CHIEDI ALLA POLVERE RISERVA 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100%

Alc. 14,5% | € 25 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
L'etichetta rivendica l'appartenenza a un mondo contadino e di vignaioli. Splendido nella sua veste rosso rubino intenso. Esordio floreale e speziato nel suo incedere al gusto. Meticoloso nei suoi tannini ruvidi e autentici, che gli regalano longevità. L'unicità di un vitigno vigoroso, schietto e meraviglioso. Pecorino di Pienza.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CONTESA RISERVA 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100%

Alc. 14% | € 18 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Pappardelle al ragù di cervo.



TREBBIANO D'ABRUZZO CONTESA 2021

Bianco Doc - Trebbiano 100%

Alc. 12,5% | € 15 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Risotto con cannellini e canestrelli.



CERASUOLO D'ABRUZZO CONTESA 2021

Rosato Doc - Montepulciano 100%

Alc. 13% | € 10 | Ferm. Acciaio
Caciocavallo Silano.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TERRE DEI VESTINI CHIEDI ALLA POLVERE RISERVA

2015 | 2016 | 2017



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CONTESA RISERVA

2015 | 2016 | 2017



Paride D'Angelo (2014)

Cococciola, pecorino e trebbiano, con il montepulciano che compare solo rosa e spumante: quest'anno la produzione è tutta pretesa verso vini freschi. È una gioventù a tutto tondo che inizia dai proprietari: due fratelli, Paride e Jacopo, appassionati e figli d'arte. È un mood energetico che trova anche nelle etichette il vento vigoroso della novità. Nomi simpatici e accattivanti, che strizzano l'occhio al consumatore, indirizzati a un pubblico che apprezza gli autoctoni e che alla degustazione vuole accostare una beva spensierata di calici allegri e condivisi.

Contrada Garofalo - 65019 Pianella (PE)
T. 327 3252046 | M. info@paridedangelo.it
www.paridedangelo.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 30 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Paride D'Angelo
Cond. enologica: Staff aziendale
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



PECORINO 2021

Bianco Igp - Pecorino 100%
Alc. 13% | € 12 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Paglierino e luminoso. Apre nell'immediato a un olfatto di ginestra, sambuco, salvia e basilico. In bocca esprime freschezza e mineralità, con buon equilibrio che vede le durezza protagoniste e volte a connotare la tipicità del vitigno. La parte aromatica conferma profumi mediterranei e salmastri. Salmone al timo.



CERASUOLO D'ABRUZZO 2021

Rosato Doc - Montepulciano 100%
Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Zuppa di legumi e cereali.



ABRUZZO COCCICOLA 2021

Bianco Doc - Cococciola 100%
Alc. 12% | € 13 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Stracciata di bufala.



TUTTACOCIA AI TEMPI MIEI 2021

Rosato Metodo Martinotti - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
4 mesi sui lieviti
Canapè di pasta sfoglia al formaggio.



TUTTACOCIA ALLA TUA ETA' 2021

Bianco Metodo Martinotti - Cococciola 100%
Alc. 12% | € 15 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
2 mesi sui lieviti
Crostini con burro e alici.



CERASUOLO D'ABRUZZO
2018 | 2019 | 2020



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
2017 | 2019 | 2020



Fattoria Gaglierano (2009)

In questa azienda biologica certificata, posizionata nel comune di Città Sant'Angelo, in cui i vigneti di montepulciano e pecorino sono allevati con un sistema attento ai cicli naturali, la filosofia è chiara: "occorre dare al vino il tempo di essere pronto per uscire, qui comanda il vino". In cantina il riposo in botte favorisce la decantazione delle sostanze sospese e i vini sono perfettamente limpidi senza ricorrere a filtrazioni. Il Montepulciano d'Abruzzo Auà 2017 colpisce per la sua tipicità e la capacità di evolvere nel calice.

Strada Gaglierano, 48 - 65013 Città Sant'Angelo (PE)
T. 349 1969879 | M. info@fattoriagaglierano.it
www.fattoriagaglierano.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 4 | **Bottiglie:** 12.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Simona Vigilante
Cond. enologica: Nicola Di Ciano
Cond. agronomica: Nicola Di Ciano
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO AUÀ 2017

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14,5% | € 35 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Rosso rubino compatto e consistente. Al naso è intenso e complesso, con ricordi di visciole e sfumature minerali e speziate di caffè e cioccolato. Il sorso è vibrante e tannico, sorretto da una discreta freschezza e sapidità. Notevole la persistenza, integra negli aromi di bocca. Brasato di manzo al vino rosso.



CERASUOLO D'ABRUZZO CI LI VO' 2019

Rosato Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 25 | Bt. 2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Triglie in guazzetto.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
AUÀ
2016



ABRUZZO PECORINO
GAGLIERANO
2018

Fattoria La Valentina (1990)

È riconfermata l'espressione di ottima fattura dei vini di Fattoria La Valentina. Rossi perfetti, territoriali e di pregio, accompagnano la freschezza e il fascino dei bianchi e del Cerasuolo. Vini che trovano origine nei vigneti, di proprietà, dalla giacitura invidiabile, con regimi di brezza che permettono la salubrità dei grappoli e con una conduzione agronomica quasi tutta in biologico. La cantina ci rimanda lo specchio di un Abruzzo ben rappresentato, verace e sincero e, raggiunti ormai tutti i traguardi, può essere orgogliosa e sicura della propria eccellenza.

Via Torretta, 52 - 65010 Spoltore (PE)
T. 085 4478158 | M. lavalentina@fattorialavalentina.it
www.lavalentina.it

Viticultura: Convenzionale e biologica certificata
Ettari: 40 | **Bottiglie:** 370.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Sabatino Di Properzio
Cond. enologica: Luca D'Attoma
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BINOMIO RISERVA 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14,5% | € 42 | Bt. 11.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi
Rosso granato e tessitura stretta. Si apre al naso complesso, con frutta matura, liquirizia, tabacco e cacao. In bocca è un alternarsi rapido di sensazioni tattili, gustative e aromatiche. Un sorso di solenne struttura con tannini ben rappresentati, protagonisti di una lunghezza gustativa degna di un fuoriclasse. Guanciale di manzo in umido con polenta.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TERRE DEI VESTINI BELLOVEDERE RISERVA 2019

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14,5% | € 50 | Bt. 6.700 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
Carré di maiale al forno con mele renette.



TREBBIANO D'ABRUZZO SPELT 2020

Bianco Doc - Trebbiano 100%
Alc. 13,5% | € 19 | Bt. 7.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Orata all'acqua pazza.



CERASUOLO D'ABRUZZO SUPERIORE SPELT 2021

Rosato Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 16 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Risotto al tartufo nero.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO SPELT RISERVA 2019

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 65.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 16 mesi
Melanzane e peperoni ripieni.



PECORINO 2021

Bianco Igt - Pecorino 100%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Mozzarella di bufala campana.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TERRE DEI VESTINI BELLOVEDERE RISERVA

2015 | 2016 | 2017



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BINOMIO RISERVA

2015 | 2016 | 2017

Fattoria Nicodemi (1970)

Nicodemi sancisce la forte attrazione della campagna, il fascino della vite che, per sua natura, si lega e abbraccia con nodi e grappoli. È la pianta dal frutto coi tempi lunghi e con le radici forti: Elena e Alessandro lo sanno perché sono stati coinvolti in questo vortice che non lascia scampo. La produzione è legata agli autoctoni, in biologico, con rispetto immutato e volontà di accoglienza, per condividere quello che è diventata una scelta di vita. La cantina merita una visita, per passeggiare e respirare vino, come i fratelli stessi dicono, tra i filari e poi nel calice.

Contrada Veniglio, 8 - SP 19 - 64024 Notaresco (TE)
T. 085 895493 | M. info@nicodemi.com
www.nicodemi.com

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 30 | **Bottiglie:** 200.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Elena e Alessandro Nicodemi
Cond. enologica: Mirko Niccolai
Cond. agronomica: Luca Mercadante
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE NEROMORO RISERVA 2017

Rosso Docg - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 30 | Bt. 6.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 16 mesi
Rubino tenace e fitto. Olfatto di notevole intensità: prugne, cannella, noce moscata, more e tabacco da pipa. Un insieme di profumi preludio di un sorso perfetto, equilibrato, con struttura importante supportata da alcol e tannino. Una persistenza lunga tra le note gustative e aromatiche. Una garanzia negli anni. Filetto di capriolo ai mirtilli.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE NOTÀRI 2020

Rosso Docg - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 10.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Costata di manzo alla griglia.



TREBBIANO D'ABRUZZO SUPERIORE NOTÀRI 2020

Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 100%
Alc. 12,5% | € 14 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Spaghetti con vongole veraci.



CERASUOLO D'ABRUZZO NOTÀRI 2021

Rosato Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Pasta alla Norma.



TREBBIANO D'ABRUZZO COCCIOPESTO 2020

Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 100%
Alc. 13% | € 17 | Bt. 1.200 | Ferm. Cocciopesto | Mat. Cocciopesto 12 mesi
Frittata di erbe.



CERASUOLO D'ABRUZZO LE MURATE 2021

Rosato Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 12 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Tortino al radicchio e cannellini.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE NOTÀRI

2016 | 2018 | 2019



TREBBIANO D'ABRUZZO COCCIOPESTO

2018 | 2019

Feudo Antico (2008)

Nell'antica area di Tullum, a seguito dei recenti ritrovamenti archeologici a ridosso dei vigneti, l'azienda Feudo Antico è anche sede museale. Il sito in cui si erge l'azienda ospita reperti archeologici di una villa rustica di epoca romana, risalenti al periodo che va dal I secolo a. C. al I secolo d. C., quali ad esempio cisterne romane, dolia, un piano inclinato per torculario e altri resti che raccontano i circa duemila anni vissuti dalla villa stessa. Tutti i vini hanno una netta identità territoriale; tra loro svetta ancora una volta il Tullum Pecorino Biologico.

Contrada San Pietro, 25 - 66010 Tollo (CH)
T. 0871 9625253 | M. info@feudoantico.it
www.feudoantico.it

Viticultura: Convenzionale e biologica certificata
Ettari: 30 | **Bottiglie:** 150.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Feudo Antico
Cond. enologica: Riccardo Brighigna, Daniele Ferrante
Cond. agronomica: Daniele Di Nardo
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TULLUM PECORINO BIOLOGICO 2021

Bianco Docg - Pecorino 100%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 13.000 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi
Vivido paglierino con bagliori verdolini. Nell'ampio respiro olfattivo si percepiscono sbuffi di limoncina e taglio, seguono netti profumi di cedro, pera coscia, camomilla e salvia. Assaggio dinamico, dalla decisa freschezza e stuzzicante sapidità. Incanta con un lungo finale iodato e richiami di mandorla fresca. Fritto di paranza.



TULLUM PASSERINA 2021

Bianco Docg - Passerina 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Risotto ai frutti di mare.



TULLUM INANFORA ROSSO 2020

Rosso Docg - Montepulciano 100%
Alc. 14,5% | € 17 | Bt. 1.200 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 11 mesi
Medaglioni di cervo con riduzione di cottura.



ROSATO BIOLOGICO 2021

Rosato Igt - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 13 | Bt. 6.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
Fagottino di persico con melanzane, pomodori e basilico.



TULLUM ROSSO RISERVA 2017

Rosso Docg - Montepulciano 100%
Alc. 14,5% | € 28 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Filetto di scottona in sfoglia.



TULLUM ROSSO 2017

Rosso Docg - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 18 mesi
Parmigiana di melanzane.



PECORINO CASADONNA
2018 | 2019 | 2020



TULLUM PECORINO BIOLOGICO
2018 | 2019 | 2020

Fosso Corno (2003)

Fosso Corno ha sede in Val Vibrata, su una collina di Roseto che affaccia sul mare. Alle sue spalle il Gran Sasso domina l'area delle colline teramane, particolarmente vocata per il montepulciano, con cui l'azienda ottiene vini corposi e di carattere, come il Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2019. La lavorazione del terreno senza diserbare e le basse rese per ettaro sono punti fermi per Marco Biscardo, che si prefigge il raggiungimento di livelli qualitativi sempre maggiori per i suoi vini e ha ottenuto, dall'annata 2021, la certificazione di sostenibilità.

Villa Bizzarri - 64010 Torano Nuovo (TE)
T. 045 6201154 | M. info@fossocornovini.it
www.fossocornovini.it

Viticultura: Convenzionale e lotta integrata
Ettari: 30 | **Bottiglie:** 350.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Marco Biscardo
Cond. enologica: Marco Monchiero, Franco Campanelli
Cond. agronomica: Franco Campanelli
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** No



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA 2019

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 26 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
Rubino vivido con bordo granato. Profondità olfattiva, in cui tinte fruttate di prugna e mora si alternano a sentori di spezie scure, cioccolato e amarena sotto spirito. Sorso succoso e preciso nella struttura, d'imponente freschezza e fine nei tannini. Piacevole chiusura mentolata. Costolette di maiale alla brace.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE ORSUS RISERVA 2019

Rosso Docg - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 24 | Bt. 12.960 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi
Zampone e lenticchie.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE IL GRANDE SILENZIO 2020

Rosso Docg - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 24 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE ORSUS RISERVA
2013 | 2017



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE IL GRANDE SILENZIO
2019

Il Feuduccio

(1996)

Un'azienda con una visione, che dall'anno della sua fondazione ha sovvertito i sistemi di allevamento tradizionali caratteristici delle colline teatine, sostituendo i tendoni con impianti a filari e puntando a una notevole riduzione della produzione. L'originale e accogliente cantina della famiglia Lamaletto ospita, nelle particolari nicchie artistiche, vini dalle varietà autoctone assolutamente rispettosi del contesto ambientale. Il fuoriclasse è Margae, ricco e voluttuoso. Ottime sensazioni anche dai vini bianchi, che si fanno apprezzare per espressività e facilità di beva.

Località Feuduccio, 1 - 66036 Orsogna (CH)
T. 0871 891646 | M. info@ilfeuduccio.it
www.ilfeuduccio.it

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 57 | **Bottiglie:** 250.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Lamaletto
Cond. enologica: Romano D'Amario
Cond. agronomica: Romano D'Amario
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO MARGAE 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 40 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Rubino con sfumature granato. Trama ricca: petali di rose essiccate, more e prugne in confettura, vaniglia e tabacco conducono a una chiosa balsamica di lavanda, tra sbuffi tostati di fave di cacao e ricordi ferrosi. Sorso vellutato, giocato magistralmente in freschezza e sapidità. Lungo finale di cioccolato fondente. Bocconcini di cinghiale con salsa di prugne.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO FEUDUCCIO 2019

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 17 | Bt. 6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Cosciotto di maiale farcito.



TREBBIANO D'ABRUZZO URSONIA 2021

Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 100%
Alc. 13% | € 23 | Bt. 1.250 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Lasagne di verdure.



PASSERINA FEUDUCCIO 2021

Bianco Igt - Passerina 100%
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Canapè di pasta sfoglia al formaggio.



PECORINO FEUDUCCIO 2021

Bianco Igt - Pecorino 100%
Alc. 13% | € 12 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Risotto agli asparagi e provola affumicata.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO MARGAE
2015 | 2017



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO FEUDUCCIO
2016 | 2017 | 2018

Illuminati

(1890)

Da oltre un secolo un faro guida che illumina il panorama vinicolo teramano. Le cinque generazioni Illuminati, oggi impersonate da Stefano e Lorenzo, votate alla qualità e al rispetto del terroir, hanno scritto le pagine del mondo enologico regionale, rendendole note ben oltre i confini nazionali. La longevità tipica dei vini di casa Illuminati pervade l'intera batteria dei rossi in assaggio quest'anno: al vertice della nostra classifica il Lumen, che promette lunga vita e arriva al massimo riconoscimento.

Contrada San Biagio, 18 - 64010 Controguerra (TE)
T. 0861 808008 | M. info@illuminativini.it
www.illuminativini.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 130 | **Bottiglie:** 950.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Stefano e Lorenzo Illuminati
Cond. enologica: Claudio Cappellacci, Giorgio Marone
Cond. agronomica: Valerio Barbieri
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CONTROGUERRA ROSSO LUMEN RISERVA 2017

Rosso Doc - Montepulciano 70%, Cabernet sauvignon 30%
Alc. 14,5% | € 35 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 18 mesi
Serratissimo rubino. Ampio profilo olfattivo, cesellato da viola essicata e ciliegia sotto spirito, con rimandi di cuoio nuovo, tartufo nero, tabacco, liquirizia e tracce balsamiche di eucalipto. Sorso di grande eleganza, rotondo e setoso, con tannino calibrato. Finale pieno, invita al riassaggio. Filetto di vitello alla Rossini.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE ZANNA RISERVA 2018

Rosso Docg - Montepulciano 100%
Alc. 14,5% | € 29 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 24 mesi
Brasato di lepre con riduzione di vino rosso.



CONTROGUERRA PECORINO 2021

Bianco Doc - Pecorino 100%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 55.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Spaghetti con vongole e bottarga.



CERASUOLO D'ABRUZZO CAMPIROSA 2021

Rosato Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13% | € 7 | Bt. 60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Pizza Margherita.



CONTROGUERRA COSTALUPO 2021

Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 70%, Chardonnay 15%, Passerina 15%
Alc. 12,5% | € 6 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Pasta, patate e cozze.



CONTROGUERRA PASSERINA 2021

Bianco Doc - Passerina 100%
Alc. 13% | € 12 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Soufflé con pecorino e crema di patate.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE ZANNA RISERVA
2013 | 2015 | 2017



ILLUMINATI BRUT
2013 | 2014 | 2015



Inalto (2016)

La viticoltura in quota è un principio fondante del progetto enologico di Adolfo De Cecco. I circa 8 ettari di vigneto di Inalto si snodano tra i 400 e gli 800 metri di quota, nella vocata area di Ofena, dove piccoli altipiani ricchi di argille ghiaiose si incastonano tra le pendici meridionali del Gran Sasso d'Italia. Qui i caratteri esuberanti di montepulciano, pecorino e trebbiano abruzzese, modellati dalle peculiari condizioni pedoclimatiche, danno vini identitari, eleganti e raffinati. Il pecorino si conferma ottimo in entrambe le versioni, con Le Palliare che ottiene le 4 viti.

Via del Giardino, 7 - 67025 Ofena (AQ)
T. 0862 956618 | M. info@inaltovinidaltura.it
www.inaltovini.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 8,3 | **Bottiglie:** 25.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Adolfo De Cecco
Cond. enologica: Mauro Monicchi
Cond. agronomica: Lauretta Bernini
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



LE PALLIARE 2019

Bianco Igp - Pecorino 100%
Alc. 12,5% | € 45 | Bt. 2.478 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
Paglierino vivido con screzi dorati. Al naso è un caleidoscopio di aromi, con frutti tropicali e agrumi intercalati da sbuffi di erbe aromatiche e nuance soavemente iodate e mentolate. L'eccellente acidità accende un sorso pieno, saporito e gradevolmente aggrumato, che avvolge durevolmente il palato. Risotto con mazzancolle al profumo d'arancia.



PECORINO INALTO 2020

Bianco Igt - Pecorino 100%
Alc. 13% | € 25 | Bt. 1.820 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 3 mesi
Risotto con zucchine, fiori di zucca e zafferano.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CAMPO AFFAMATO 2019

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 50 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
Gnocchi al ragù.



CERASUOLO D'ABRUZZO SUPERIORE INALTO 2020

Rosato Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 30 | Bt. 3.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
Zuppa di pesce.



PECORINO INALTO
2019



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
CAMPO AFFAMATO
2018



Azienda Agrobiologica Jasci & Marchesani (1960)

Certificata azienda biologica dal 1978, oggi al timone di questa realtà c'è Nicola Jasci, giovane condottiero mosso dal profondo legame con la terra ereditato dai propri genitori. L'indissolubile connubio tra biologico ed ecostenibilità è per l'azienda il caposaldo della produzione vitivinicola. Terra vocata e rispetto dell'ambiente diventano la sintesi tra storica filosofia e moderno pensiero, che fa del biologico un vero e proprio stile di vita. Passato e presente si fondono in un divenire moderno che ha tutti i tratti di una mirabile storia da raccontare.

Via Colli Albani, 3/C - 66054 Vasto (CH)
T. 0873 364312 | M. info@jascimarchesani.it
www.jascimarchesani.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 37 | **Bottiglie:** 400.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Nicola Jasci
Cond. enologica: Vittorio Festa
Cond. agronomica: Nicola Jasci
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2021

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 3 mesi
Rubino con riflessi violacei. Danza leggero con archetti uniformi che denotano un buon grado alcolico. Ouverture floreale che rapidamente si arricchisce di confettura di mora, liquirizia e note selvatiche, mentre un cenno di vaniglia ben dialoga con la lieve speziatura di fondo. Tannini ben integrati. Manzo brasato con funghi.



ABRUZZO PECORINO SUPERIORE NERUBÉ 2021

Bianco Doc - Pecorino 100%
Alc. 13,5% | € 16 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Spaghetti con vongole veraci.



CERASUOLO D'ABRUZZO NERUBÉ 2021

Rosato Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Prosciutto di San Daniele.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
RUDHIR
2015 | 2018



ABRUZZO PECORINO SUPERIORE
NERUBÉ
2020



La Quercia (1968)

L'azienda agricola La Quercia è una realtà vitivinicola improntata sul rispetto della natura. Nell'ultimo anno è stato realizzato un impianto di nuova generazione, con portainnesto ibrido che sopporta agevolmente la siccità, con attenzione rivolta al risparmio energetico e all'emissione di CO2. Da questa primavera, quattro ettari di vigneto in via sperimentale fruiscono dell'acqua ozonizzata in sostituzione dei classici prodotti anticrittogamici. La sperimentazione è solo all'inizio, ma il buon esito potrebbe influire positivamente sui molteplici aspetti gestionali. Merita una visita.

Contrada Colle Croce - 64020 Morro d'Oro (TE)
T. 085 8959110 | M. info@vinilaquercia.it
www.vinilaquercia.it

Viticultura: Convenzionale e lotta integrata
Ettari: 46 | **Bottiglie:** 250.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: La.Di.
Cond. enologica: Federica Sacchetti, Antonio Lamona
Cond. agronomica: Remo Di Giuliantonio, Fabio Pedicone
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE PRIMAMADRE 2016

Rosso Docg - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 15 | Bt. 13.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 8 mesi
Elegante rosso rubino. Profilo olfattivo dai sentori profondi e intensi. Prugne, confetture di frutti rossi maturi, petali di rosa rossa ed evoluzioni speziate preludono al sorso potente, tannico e sapido, dal finale lungo e leggermente speziato. Tagliatelle al ragu.



ABRUZZO PASSERINA SUPERIORE SANTAPUPA 2021

Bianco Doc - Passerina 100%
Alc. 12,5% | € 15 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Ravioli di pesce con sugo di canestrelli.



Lepore (1992)

L'azienda, fondata nel 1992, continua il suo percorso di valorizzazione dei vitigni autoctoni, quali montepulciano, trebbiano e passerina, coltivati sul territorio collinare di Colonnella, che degrada dolcemente verso la costa adriatica teramana. I terreni argillosi e la buona esposizione dei vigneti donano struttura e dotazione calorica ai vini, mentre le buone escursioni termiche garantiscono finezza dei profumi. Il Re 2017 piace per complessità olfattiva e per l'elegante equilibrio tra morbidezze e tannini. I vini ottenuti da passerina intrigano per piacevolezza e freschezza gustativa.

Contrada Civita, 29 - 64010 Colonnella (TE)
T. 0861 70860 | M. info@vinilepore.it
www.vinilepore.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 14 | **Bottiglie:** 130.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Gaspare Lepore
Cond. enologica: Staff aziendale
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE RE 2017

Rosso Docg - Montepulciano 100%
Alc. 15% | € 30 | Bt. 3.300 | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
Rubino vivace con riflessi granati. Si annuncia al naso con profumi di frutti di bosco e note di vaniglia, seguono sfumature tostate di cuoio e cacao. Il sorso è caldo e morbido e l'equilibrio è garantito da una buona freschezza gustativa e da un tannino levigato. Lungo il ricordo del vino in bocca. Petto di germano reale al balsamico.



CONTROGUERRA PASSERINA DO 2018

Bianco Doc - Passerina 100%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Risotto al nero di seppia con seppie croccanti.



CONTROGUERRA PASSERINA LUNADEA 2021

Bianco Doc - Passerina 100%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 3.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Frittura di calamari, gamberi e zucchine.



TREBBIANO D'ABRUZZO LUNADEA 2021

Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 85%, Passerina 15%
Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Branzino al sale su letto di patate.



CERASUOLO D'ABRUZZO LUNADEA 2021

Rosato Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Spaghetti con mazzancolle e pomodorini.



**CERASUOLO D'ABRUZZO
SUPERIORE PRIMAMADRE**
2013 | 2019 | 2020



**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
PRIMAMADRE**
2012 | 2014 | 2015



**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
COLLINE TERAMANE
LUIGI LEPORE RISERVA**
2012 | 2013 | 2016



CERASUOLO D'ABRUZZO
2016 | 2017 | 2020



Marchesi De' Cordano

(2000)

Si conferma come solida realtà nel panorama vitivinicolo abruzzese l'azienda condotta da Francesco D'Onofrio con lungimiranza e audacia. Tra i vini proposti, in cui le varietà autoctone padroneggiano, si affacciano vitigni internazionali coltivati in altura, vinificati in modo impeccabile dall'inseparabile amico enologo Vittorio Festa. Spiccano per la beva appagante lo Chardonnay Santagiusta 2018, che si presenta intenso, seducente e perfettamente equilibrato, e il Pinot Nero Santagiusta 2017, elegante, complesso e persistente.

Contrada Cordano, 43 - 65014 Loreto Aprutino (PE)
T. 085 8289526 | M. info@cordano.it
www.cordano.it

Viticultura: Convenzionale e biologica
Ettari: 50 | **Bottiglie:** 250.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Francesco D'Onofrio
Cond. enologica: Vittorio Festa
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TERRA DEI VESTINI SANTINUMI RISERVA 2016

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 15% | € 35 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 24 mesi

Rosso rubino intenso, luminoso e impenetrabile. Si apre al naso con confettura di ribes nero e prugne, a cui seguono amarene sotto spirito, noce, tabacco, liquirizia, nuance di cuoio e sentori balsamici. Fresco e avvolgente, con tannini ben integrati. La persistenza caratterizza il finale con note mentolate. Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.



CHARDONNAY SANTIAGIUSTA 2018

Bianco Igt - Chardonnay 100%
Alc. 14% | € 17 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
Lasagnette al ragù di faraona e asparagi.



PINOT NERO SANTIAGIUSTA 2017

Rosso Igt - Pinot nero 100%
Alc. 14% | € 17 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
Capriolo con salsa di ribes rosso.



COCOCCIOLA LUSCIABLI 2018

Bianco Igt - Cococciola 100%
Alc. 13% | € 28 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Terracotta 12 mesi
Pappardelle con coda di rospo e carciofi.



COCOCCIOLA BRILLA 2021

Bianco Igt - Cococciola 100%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Sogliola alla mugnaia.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TERRA DEI VESTINI SANTINUMI RISERVA

2009 | 2010 | 2015



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TRINITÀ RISERVA

2014 | 2015 | 2016



Marramiero

(1994)

Ancora una volta si distingue il Dante Marramiero, autentica icona che sventa per età e importanza. Marramiero propone un corpus di vini di gran classe, caratterizzato da tutte le tipologie: autoctoni di lunghi affinamenti e spumanti affiancano bottiglie che vedono in gioventù il loro lato migliore. In cantina il progetto accoglienza è ora completo e la vista mozzafiato, sui tramonti del Gran Sasso e sulle distese a perdita d'occhio dei vigneti e sul mare, permette al visitatore attento di comprendere, oltre l'incommensurabile bellezza, il valore intrinseco del territorio che si riflette nel calice.

Contrada Sant'Andrea, 1 - 65020 Rosciano (PE)
T. 085 8505766 | M. info@marramiero.it
www.marramiero.it

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 60 | **Bottiglie:** 600.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Enrico Marramiero
Cond. enologica: Romeo Taraborrelli, Giuseppe Falcone
Cond. agronomica: Giovanni Chiavaroli
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DANTE MARRAMIERO RISERVA 2013

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14,5% | € 130 | Bt. 6.800 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
Rubino evoluto, impenetrabile. Quasi un decennio di affinamento regala un'ampiezza di rara qualità olfattiva. Confetture, spezie e tostature si esprimono nell'abbraccio della struttura e della potenza alcolica, che riverberano la loro essenza nella lunghezza aromatica del sorso. Un vino che gratifica il palato. Brasato di lepore con riduzione di vino rosso.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TERRE DEI VESTINI INFERI RISERVA 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 24 | Bt. 80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Filetto di manzo in crosta alle erbe.



TREBBIANO D'ABRUZZO ALTARE 2019

Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 100%
Alc. 14% | € 16 | Bt. 11.300 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
Asiago stravecchio.



MARRAMIERO BRUT ROSÉ

Rosato Metodo Classico - Pinot nero 80%, Chardonnay 20%
Alc. 12,5% | € 24 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
Crostini con paté de foie gras d'anatra.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO INCANTO 2019

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 13 | Bt. 42.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi
Pappardelle al ragù di cinghiale.



PECORINO ABRUZZO PECORINO 2019

Bianco Doc - Pecorino 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 28.000 | Ferm. Acciaio
Orata all'acqua pazza.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DANTE MARRAMIERO

2008 | 2010 | 2011



TREBBIANO D'ABRUZZO ALTARE

2015 | 2017 | 2018

93

Masciarelli

(1981)

Costante punto di riferimento nel panorama enologico abruzzese. L'azienda, magistralmente condotta da Marina Cvetic, anno dopo anno conferma l'elevata qualità delle etichette proposte. In questa edizione la linea Gianni Masciarelli si rivela sintesi impeccabile di tradizione e piacevolezza. Il Pecorino Castello di Semivicoli è seducente al naso, raffinato, di grande equilibrio tra freschezza e avvolgenza. Il Cerasuolo Villa Gemma è altrettanto intrigante e convincente, ma l'inconfutabile punta di diamante della produzione resta il Montepulciano Villa Gemma Riserva 2017.

Via Gamberale, 2 - 66010 San Martino sulla Marrucina (CH)
T. 0871 85241 | M. info@masciarelli.it
www.masciarelli.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 300 | **Bottiglie:** 2.500.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Marina Cvetic
Cond. enologica: Carlo Ferrini
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



(91)

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO VILLA GEMMA RISERVA 2017

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 15% | € 60 | Bt. 13.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Impenetrabile e vivace rosso rubino. Olfatto potente, apre con riconoscimenti evoluti ed eterei ai quali seguono amarene e ciliegie sotto spirito, pot-pourri, liquirizia nera, pepe e caffè tostato. Al palato è caldo e ricco, fresco, di ottimo equilibrio coadiuvato da un tannino elegante e non invadente. Guancia di manzo al brandy.



ABRUZZO PECORINO CASTELLO DI SEMIVICOLI 2021

Bianco Doc - Pecorino 100%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 24.000 | Ferm. Acciaio
Branzino al cartoccio.



CERASUOLO D'ABRUZZO SUPERIORE VILLA GEMMA 2021

Rosato Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 15 | Bt. 65.000 | Ferm. Acciaio
Maialino in agrodolce.



CERASUOLO D'ABRUZZO GIANNI MASCIARELLI 2021

Rosato Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 12 | Ferm. Acciaio
Zuppa di pesce.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO GIANNI MASCIARELLI 2019

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 14 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Costolette di maiale alla brace.



TREBBIANO D'ABRUZZO GIANNI MASCIARELLI 2021

Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 100%
Alc. 13% | € 12 | Bt. 80.000 | Ferm. Acciaio
Risotto ai frutti di mare.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
ISKRA RISERVA
2017



TREBBIANO D'ABRUZZO
LA BOTTE DI GIANNI RISERVA
2017



Francesco Massetti

(2013)

"No alla chimica e sì alla biodiversità": questi i dettami su cui Francesco Massetti fonda nel 2013 il suo progetto enologico, tra le colline di Colonnella, dove la brezza dell'Adriatico accarezza gli assolati terreni argillosi ricchi di sassi. Qui i vitigni montepulciano e trebbiano abruzzese, grazie alle rese limitate, alla lavorazione artigianale e alle fermentazioni spontanee, si rivelano in vini particolarmente strutturati ed espressivi. L'azienda conta oggi 5 differenti etichette, con il Montepulciano d'Abruzzo Quarantacinque 2020 che ottiene il miglior punteggio della serie.

Via della Marina, 28 - 64010 Colonnella (TE)
T. 329 7266209 | M. francesco.massetti.88@gmail.com
www.vinimassetti.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 5,5 | **Bottiglie:** 12.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Francesco Massetti
Cond. enologica: Francesco Massetti
Cond. agronomica: Francesco Massetti
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



(91)

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO QUARANTACINQUE 2020

Rosso Dop - Montepulciano 100%
Alc. 15,5% | € 36 | Bt. 4.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Dal colore rosso rubino profondo, esordisce al naso con note avvolgenti di confettura di amarena e cioccolato, accompagnate da accenni più freschi di erbe aromatiche e toni balsamici. Il sorso è sontuoso, caldo, con i tannini nitidi e la discreta freschezza che aprono a una lunga persistenza. Cinghiale in umido.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO QUARANTACINQUE SELEZIONE LUIGI 2017

Rosso Dop - Montepulciano 100%
Alc. 16% | € 110 | Bt. 1.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
Strudel di porcini e zucca con crema al Parmigiano.



TREBBIANO D'ABRUZZO MEZZO PIENO SELEZIONE DONATELLA 2019

Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 100%
Alc. 15% | € 80 | Bt. 1.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
Soufflé con pecorino e crema di patate.



MEZZO PIENO 2021

Bianco Igt - Trebbiano abruzzese 100%
Alc. 14% | € 24 | Bt. 4.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Rombo al forno ai sapori mediterranei.



C'È 2021

Rosato Igt - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 26 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Polpettine di alici con crema di piselli.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
QUARANTACINQUE
2018 | 2019



C'È
2019 | 2020

Novaripa (1969)

La società cooperativa si pone anche quest'anno come punto di riferimento in ambito regionale per il connubio tra valorizzazione del territorio e capacità di penetrazione dei mercati internazionali. Lo spirito imprenditoriale che la contraddistingue si evince dall'ottenimento delle importanti certificazioni IFS e BRC, che sono garanzia di qualità e rispetto di standard rigorosi per tutta la filiera produttiva. Tra i vini proposti all'assaggio spiccano il Montepulciano D'Abruzzo Novaripa Riserva 2018 e il sinuoso pecorino Rocky Marciano, dedicato al campione originario di Ripa Teatina.

Via Tiboni, 7 - 66010 Ripa Teatina (CH)
T. 0871 399001 | M. info@novaripa.com
www.novaripa.com

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 700 | **Bottiglie:** 2.000.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Alberto Di Muzio, Pasquale Caldora
Cond. agronomica: Alessio Masciulli
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** No



MONTepULCIANO D'ABRUZZO NOVARIPA RISERVA 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 9 | Bt. 10.000 | Mat. Legno 12 mesi
Rubino con riflessi granati. Al naso si apre con sentori di frutti di bosco e minerali, per poi virare su note speziate e sfumature tostate di cuoio e pellame. In bocca tannino levigato e dotazione calorica giocano sempre in equilibrio, mantenendo una lunga percezione del vino. Bocconcini di cinghiale con salsa di prugne.



MOSCATO PASSITO DOVIZIA 2021

Bianco Igp Passito - Moscato 100%
Alc. 13% | € 9 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio
Pasticceria secca.



ABRUZZO PECORINO ROCKY MARCIANO 2021

Bianco Doc - Pecorino 100%
Alc. 13% | € 9 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Sogliola alla mugnaia.



PASSERINA AGRONIKA 2021

Bianco Igp - Passerina 100%
Alc. 12,5% | € 6 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Farinata di ceci.



MONATIC GOLD
2018 | 2019



MONTepULCIANO D'ABRUZZO DOVIZIA
2018

Orlandi Contucci Ponno (1960)

L'azienda Orlando Contucci Ponno offre un prodotto costante nella qualità e dallo stile inconfondibile. I vini spaziano dai più gettonati autoctoni alle cultivar internazionali, che qui riescono davvero bene, grazie ai terreni di natura alluvionale brecciosa con matrice calcarea. Da quest'anno è stato effettuato un importante rebranding dell'immagine aziendale e delle etichette: la parola chiave alla base del nuovo stile è "posizionamento" ossia legare più strettamente i vini al territorio abruzzese in cui nascono, alla storia e al patrimonio artistico di questa regione.

Località Piana degli Ulivi, 1 - 64026 Roseto degli Abruzzi (TE)
T. 085 8944049 | M. info@orlandocontucciponno.com
www.orlandicontucciponno.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 29 | **Bottiglie:** 185.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Gussalli Beretta
Cond. enologica: Gianni Fioravanti
Cond. agronomica: Gianni Fioravanti
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MONTepULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE RISERVA 2017

Rosso Docg - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 6.600 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
Rubino vivace. Impatto olfattivo caratterizzato da confettura di more e amarene. Cenni floreali di rosa e viola appassita, si completa con terziari di liquirizia, chiodi di garofano e caffè. Il sorso è imponente, robusto, coniuga potenza ed eleganza, fresco e finemente tannico. Finale speziato lungo e persistente. Filetto di manzo in crosta alle erbe.



LIBURNIO 2016

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 70%, Merlot 15%, Cabernet franc 10%, Petit verdot 5%
Alc. 13,5% | € 24 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Maltagliati con funghi porcini.



GHIAIOLO 2021

Bianco Igt - Sauvignon 100%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 4.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Branzino al forno con erbe aromatiche.



MONTepULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE PODERE LA REGIA SPECULA 2019

Rosso Docg - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 33.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Cinghiale in umido.



CERASUOLO D'ABRUZZO SUPERIORE VERMIGLIO 2021

Rosato Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Zuppa di stoccafisso e patate.



TREBBIANO D'ABRUZZO SUPERIORE PODERE COLLE DELLA CORTE 2021

Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 90%, Passerina 10%
Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 6.600 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
e Legno 5 mesi
Linguine agli scampi.



MONTepULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE RISERVA
2013 | 2015 | 2016



LIBURNIO
2013 | 2015

Palazzo Battaglini (2015)

Giovane realtà supportata da storia e tradizione. Un territorio naturalmente vocato dove con passione e dedizione, la famiglia D'Onofrio si prende cura dei vitigni autoctoni, dai quali nascono vini nitidi ed espressivi: la cococciola, con intensi profumi di macchia mediterranea e una sapidità piacevolmente persistente; il pecorino, con profumi di fiori, frutta esotica e note iodate, con un sorso corposo e importante e il montepulciano, che trova nella Doc Villamagna la sua identità più rappresentativa.

Via Piana, 85 - 66010 Villamagna (CH)
T. 0871 300106 | M. info@palazzobattaglini.it
www.palazzobattaglini.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 18 | **Bottiglie:** 20.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Francesco D'Onofrio
Cond. enologica: Vittorio Festa
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VILLAMAGNA RISERVA PALAZZO BATTAGLINI 2017

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 15% | € 26 | Bt. 1.500 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 24 mesi

Manto rubino profondo e luminoso. Debutto olfattivo di ribes, prugne e more in confettura, cioccolatino alla ciliegia, liquirizia e bacche di vaniglia, ma anche cuoio e note balsamiche. Al sorso è vigoroso e avvolgente, con tannino fitto ma non invadente. Richiami di cioccolato nel lungo finale. Manzo brasato con funghi.



VILLAMAGNA PALAZZO BATTAGLINI 2019

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 15 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
Costata di manzo alla griglia.



COCOCCIOLA PALAZZO BATTAGLINI 2021

Bianco Igt - Cococciola 100%
Alc. 13% | € 10 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Insalata di polpo, patate e olive.



PECORINO PALAZZO BATTAGLINI 2021

Bianco Igt - Pecorino 100%
Alc. 13% | € 10 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Petto d'anatra all'arancia.

**VILLAMAGNA
PALAZZO BATTAGLINI RISERVA**
2015 | 2016

PINOT NERO SANTAGIUSTA
2015

Emidio Pepe (1964)

C'è una realtà in forte ascesa sui mercati internazionali e la troviamo in Abruzzo: parliamo dell'azienda di Emidio Pepe e delle figlie Sofia e Daniela, che in un solo decennio hanno consegnato i loro splendidi vini in giro per il mondo, facendosi portabandiera di una regione vocata e di una tradizione familiare che si rinnova. Da papà Emidio hanno raccolto l'autenticità e la passione per il lavoro del vigneron; i superbi risultati sono i loro single grape variety Trebbiano e Montepulciano, eccellenze di un microcosmo di etichette nate per farci sognare. Tastevin allo strepitoso Trebbiano 2020.

Via Chiesi, 10 - 64010 Torano Nuovo (TE)
T. 0861 856493 | M. info@emidiopepe.com
www.emidiopepe.com

Viticultura: Biologica e biodinamica certificate
Ettari: 20 | **Bottiglie:** 80.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Sofia e Daniela Pepe
Cond. enologica: Sofia Pepe
Cond. agronomica: Sofia Pepe
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TREBBIANO D'ABRUZZO EMIDIO PEPE 2020

Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 100%
Alc. 12,5% | € 55 | Bt. 30.000 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 24 mesi
Veste dorata luminosa. Tripudio di profumi che spaziano dalla prugna gialla alla pesca percoca, passando per sentori di confettura di mela cotogna, fiore del nespolo, caffè verde e scorza di cedro. Palato espressivo, segnato dalla predominanza minerale e sapida, con deliziosi richiami all'olfatto. Chapeau! Seppioline ai ferri.



MONTAPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE BIO 2020

Rosso Docg - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 60 | Bt. 40.000 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 24 mesi
Rubino dalla trama compatta, profondo e intenso. Ha profumi in sequenza ritmata: susina rossa, more, mirtilli e ribes con petali di violetta, liquirizia nera e dark chocolate in chiusura. Palato dinamico con acidità integrata a un tannino potente e graffiante, che sancisce una piacevole permanenza. Fagiano arrosto.



CERASUOLO D'ABRUZZO EMIDIO PEPE 2021

Rosato Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14,5% | € 45 | Bt. 8.000 | Ferm. Cemento
Tortelli al Castelmagno.



PECORINO EMIDIO PEPE 2020

Bianco Igt - Pecorino 100%
Alc. 13% | € 60 | Bt. 6.000 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 24 mesi
Pollo fritto.

**TREBBIANO D'ABRUZZO
EMIDIO PEPE**
2015 | 2019

PECORINO EMIDIO PEPE
2015 | 2019



Pietrantoni (1830)

Bisogna visitare per credere, sentirsi immersi in un areale che non è soltanto selvaggio, ma ricco di biodiversità antiche e di idee nuove che vanno di generazione in generazione. Da Pietrantoni si può. È il cuore dell'Abruzzo, che riesce a riqualificare l'offerta con occhi attenti alla tradizione più stretta. Quest'anno, oltre al Passito, ci hanno convinto il Trebbiano e soprattutto il Cerasuolo: una beva d'impatto, con freschezza e sapidità decise. Della linea Cerano stupisce l'attenzione e il costante ribadire l'appartenenza al territorio, che si riflette nel calice.

Via San Sebastiano, 38 - 67030 Vittorito (AQ)
T. 0864 727102 | M. info@vinipietrantoni.it
www.vinipietrantoni.it

Viticultura: Lotta integrata
Ettari: 70 | **Bottiglie:** 350.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Serena, Roberta e Alice Pietrantoni
Cond. enologica: Nicola Dragani
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CERASUOLO D'ABRUZZO SUPERIORE CERANO 2021

Rosato Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 16 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio
Elegante rosa ciliegia. Un piacevole ventaglio di fragoline di bosco e rosa canina si apre per introdurre quei sapori che connotano i rosati di stoffa. Al palato si presenta con decisa freschezza. Segue in progressione una persistente sapidità, che caratterizza e riflette la tipicità nel calice. Pomodori gratinati con paté di olive.



PASSITO

Rosso Igt Passito - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 20 (0,5l) | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio
Salame al cioccolato.



TREBBIANO D'ABRUZZO SUPERIORE CERANO 2021

Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 90%, Malvasia bianca 10%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 16.000 | Ferm. Acciaio
Risotto alla parmigiana.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CERANO RISERVA 2021

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 16 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e
Legno 12 mesi
Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.



PECORINO CERANO 2021

Bianco Igt - Pecorino 100%
Alc. 13% | € 10 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio
Crostini al lardo di Colonnata.



**CERASUOLO D'ABRUZZO
SUPERIORE CERANO**
2013 | 2014



**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
CERANO RISERVA**
2010 | 2011



Podere Colle San Massimo (2012)

In un suggestivo affaccio sul mare a Giulianova prende forma il sogno di Cinzia e Salvatore: affiancare all'accogliente struttura ricettiva la giovane e dinamica cantina. Riflettendo la personalità del produttore, i vini si presentano schietti e puliti, espressione rigorosa dei vitigni autoctoni. In cantina, l'opera dell'uomo è ridotta all'essenziale, offrendo un assaggio mai scontato, in grado di esaltare la variabilità dell'annata e la ricchezza del terroir. Menzione d'onore per il Pecorino Colle dell'Orso, che avvalorava quest'azienda come promettente e longeva realtà regionale. Da visitare.

Colle San Massimo, 16 - 64021 Giulianova (TE)
T. 335 5650784 | M. info@poderecollesanmassimo.com
www.poderecollesanmassimo.com

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 4 | **Bottiglie:** 25.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Podere Colle San Massimo
Cond. enologica: Emanuele Leopardi, Antonio Lamona
Cond. agronomica: Emanuele Leopardi, Antonio Lamona
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



ABRUZZO PECORINO COLLE DELL'ORSO 2021

Bianco Doc - Pecorino 100%
Alc. 14% | € 16 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Giallo dorato luminoso. Esordio di erbe di fresco sfalcio e fiori di campo; si rincorrono poi leggere percezioni balsamiche e un refolo minerale. Palato armonico, con acidità e sapidità integrate a morbidezza e alcol, per un sorso avvolgente e appagante. Riecheggia un lungo finale agrumato. Faraona ripiena con salsa tartufata.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLEROSSE 2020

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 16 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Manzo brasato con funghi.



PASSERINA COLLE REGINA 2021

Bianco Igt - Passerina 100%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Risotto con cannellini e canestrelli.



CERASUOLO D'ABRUZZO AMORE 2021

Rosato Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Pizza Margherita.



**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
COLLINE TERAMANE
TERRA BRUNA**
2015 | 2017



ABRUZZO PECORINO
2019



Poderi Costantini Antonio (1996)

Viticoltori dal 1910, quella dei Costantini è un'intera famiglia che dipana l'arte del buon vino tra passato e presente. Lo sguardo sempre rivolto all'ambiente e la meticolosa attenzione all'innovazione sono il connubio perfetto che si instilla tra le correnti dei monti e la brezza del mare. È questa la culla dei loro vigneti, grati a un microclima ideale che conferisce ai vini diverse declinazioni. Robusti o leggeri, i vini di questa famiglia si esprimono in un'armoniosa poesia composta dalla terra, riconfermando pertanto la dedizione alla qualità.

Strada Migliori, 20 - 65013 Città Sant'Angelo (PE)
T. 085 9699169 | M. info@costantini.vini.it
www.podericostantini.it

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 60 | **Bottiglie:** 350.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Costantini
Cond. enologica: Riccardo Brighigna
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COSTANTINI 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14,5% | € 19 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 18 mesi
Rubino profondo. La ribalta olfattiva mette in mostra profumi di frutta rossa matura, cenni speziati e delicate note affumicate. Il tenore alcolico persevera ma non prevarica i preziosi tannini, la cui solidità bilancia il grado di acidità. Dinamico, la giusta sapidità ne sostiene la struttura. Buona la persistenza. Ravioli al sugo di chianina e tartufo nero.



ABRUZZO PECORINO SUPERIORE COSTANTINI 2021

Bianco Doc - Pecorino 100%
Alc. 14,5% | € 15 | Bt. 3.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Scampi alla griglia.



CERASUOLO D'ABRUZZO FEBE 2021

Rosato Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 10 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Grigliata di carne bianca e verdure.



Rosarubra (2012)

Tutta nuova la linea Vigne Lomanegra: vini naturali, non filtrati, che rispecchiano il rispetto della natura e dei suoi cicli. Autoctoni e internazionali interessanti, in purezza e da agricoltura biodinamica, rivolti a un consumatore attento ed esigente. Etichette di pregio per bottiglie che saranno prodotte solo nelle annate migliori. Le soste sui lieviti, ineludibili per la promessa di restituire il patrimonio del frutto, regalano al degustatore una pienezza olfattiva che denota e sancisce l'attenzione, quasi maniacale, dedicata a tutta la filiera.

Via Cesa, 60 - 65020 Pietranico (PE)
T. 085 7993626 | M. info@rosarubra.it
www.rosarubra.it

Viticultura: Biologica certificata e biodinamica
Ettari: 15 | **Bottiglie:** 90.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Riccardo Iacobone
Cond. enologica: Camillo Zulli, Roberto Iovannone
Cond. agronomica: Enio Tiberio
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO VIGNE LOMANEGRA 2019

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14,5% | € 39 | Bt. 3.200 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Quasi nero, fitto e impenetrabile. L'olfatto regala un susseguirsi rapido di frutti rossi e spezie dolci che evolvono nel tostato. Tabacco e cannella, nella parte aromatica, rievocano il ventaglio olfattivo diretto in un sorso pieno, di grande spessore organolettico, strutturato, tannico e alcolico. Ravioli di magro con funghi chiodini.



TREBBIANO D'ABRUZZO VIGNE LOMANEGRA 2020

Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 100%
Alc. 13% | € 36 | Bt. 1.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Bocconcini di rana pescatrice in crosta di mandorle.



CHARDONNAY VIGNE LOMANEGRA 2020

Bianco Igt - Chardonnay 100%
Alc. 14% | € 39 | Bt. 700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Stracciatella di bufala.



CABERNET SAUVIGNON VIGNE LOMANEGRA 2020

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100%
Alc. 14% | € 39 | Bt. 1.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Tagliere di salumi.



MERLOT VIGNE LOMANEGRA 2019

Rosso Igt - Merlot 100%
Alc. 15% | € 39 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Fiore sardo.



SAUVIGNON VIGNE LOMANEGRA 2020

Bianco Igt - Sauvignon 100%
Alc. 14% | € 42 | Bt. 400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Sformatino di zucca con fonduta di Asiago.



TREBBIANO D'ABRUZZO ECATE
2012 | 2019



CERASUOLO D'ABRUZZO FEBE
2017 | 2020



CERASUOLO D'ABRUZZO
2019 | 2020



TREBBIANO D'ABRUZZO
2019 | 2020



San Lorenzo (1998)

La storia della cantina San Lorenzo inizia nel lontano 1890. Rappresenta oggi la più grande azienda vinicola familiare del teramano con i 170 ettari di vigneti e, grazie a un tenace lavoro di innovazione, ottiene immancabilmente l'eccellenza. I terreni calcareo-argillosi non hanno sofferto la siccità grazie all'acqua sorgiva che scorre in profondità e i vini ottenuti dall'ultima vendemmia ne ribadiscono il grande valore, come i bianchi autoctoni, generosamente freschi e sapidi. Veri cavalli di razza il Montepulciano Oinos 2018 e l'Escol Riserva 2017, che guadagna l'eccellenza.

Contrada Plavignano, 2 - 64035 Castilenti (TE)
T. 0861 999325 | M. info@sanlorenzovini.com
www.sanlorenzovini.com

Viticultura: Lotta Integrata

Ettari: 170 | **Bottiglie:** 780.000 | **Produzione olearia:** Sì

Proprietà: Gianluca e Fabrizio Galasso, Giuseppe Franco e Giuseppina Barbone

Cond. enologica: Riccardo Brighigna

Cond. agronomica: Giuseppe Franco Barbone

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



(93)

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE ESCOL RISERVA 2017

Rosso Docg - Montepulciano 100%
Alc. 14,5% | € 22 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
Cuore rubino impenetrabile dai riflessi granato. Incipit di more di rovo e prugne, seguito da accenni minerali di grafite, bacche nere di ginepro e mirto in una cornice di erbe mediterranee e torrefazione. Fodera il palato un tannino incalzante ma setoso grazie alla massa glicerica. Tenace il finale fresco e balsamico. Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE OINOS 2018

Rosso Docg - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 22 | Bt. 25.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Costolette d'agnello in panatura aromatica.



TREBBIANO D'ABRUZZO CASABIANCA 2021

Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 100%
Alc. 12,5% | € 9 | Bt. 100.000 | Ferm. Acciaio
Prosciutto di San Daniele.



LA PASSERINA SAN LORENZO 2021

Bianco Igt - Passerina 100%
Alc. 13% | € 10 | Bt. 60.000 | Ferm. Acciaio
Timballo di riso e gamberi.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE ANTARES 2019

Rosso Docg - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Straccetti di vitello al rosmarino.



CERASUOLO D'ABRUZZO CASABIANCA 2021

Rosato Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13% | € 9 | Bt. 100.000 | Ferm. Acciaio
San Pietro alla siciliana con dadolata di patate.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE ESCOL RISERVA

2014 | 2015 | 2016



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE OINOS

2015 | 2016 | 2017



Società Cooperativa San Nicola (1964)

La cooperativa nasce a Pollutri nel 1964 da un gruppo di agricoltori locali che si uniscono per trasformare la raccolta di olive in prodotti oleari. Cinque anni dopo iniziano con successo anche la produzione vinicola, in crescita grazie ai continui aggiornamenti tecnologici e ad attente strategie commerciali, che puntano all'identificazione e alla comunicazione del brand oltre i confini nazionali. Ora San Nicola ha oltre 350 soci e tre punti vendita: a Vasto, Termoli e Pollutri. Il Montepulciano d'Abruzzo, da sempre vanto della cooperativa, cede quest'anno il passo al Cerasuolo Pollutro.

Contrada Crivella - 66020 Pollutri (CH)
T. 0873 902606 | M. coop.sannicola@libero.it
www.cantinesannicola.com

Viticultura: Convenzionale e biologica

Ettari: 1040 | **Bottiglie:** 120.000 | **Produzione olearia:** Sì

Proprietà: Cooperativa di produttori

Cond. enologica: Alberto Di Muzio, Lorenzo Di Filippo

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CERASUOLO D'ABRUZZO POLLUTRO 2021

Rosato Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13% | € 4 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Rosa Cerasuolo luminoso. Incipit olfattivo di ciliegia croccante e lamponi. Assaggio equilibrato per sapidità e freschezza, di lunga persistenza e appagante chiusura ammandorlata. Verdure pastellate.



FALANGHINA POLLUTRO 2021

Bianco Igt - Falanghina 100%
Alc. 13% | € 4 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Mozzarella di bufala campana.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DON VENANZIO 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 5 | Bt. 13.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
Lasagne alla bolognese.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO POLLUTRO ORO 2016

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 15% | € 13 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
Manzo brasato con funghi.



PECORINO DON VENANZIO 2021

Bianco Igt - Pecorino 100%
Alc. 13% | € 5 | Bt. 13.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Vellutata di patate e porri.



Spinelli (1973)

L'azienda, dislocata nel comune di Atesa, tra le colline Frentane, a pochi passi dal litorale adriatico e dalla Majella, vanta più di mezzo secolo di storia e di esperienza. Il terroir si traduce nel carattere schietto, nella veridicità e nella concretezza dei vini. Questi, infatti, vanno a coronare storia, tradizioni e ambiente mai traditi, anzi valorizzati dalla modernità. Oggi le Cantine Spinelli producono circa sette milioni di bottiglie all'anno, per il 60% destinate all'esportazione. Il fiore all'occhiello, negli ultimi anni, è la nuova grande cantina dotata di avanzate tecnologie.

Via Piana La Fara, 90 - 66041 Atesa (CH)
T. 0872 897916 | M. info@cantinespinelli.it
www.cantinespinelli.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 100 | **Bottiglie:** 7.000.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Spinelli
Cond. enologica: Riccardo Brighigna, Andrea Spinelli
Cond. agronomica: Vincenzo Spinelli
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



PECORINO SUPERIORE STAGIONI DEL VINO 2021

Bianco Igt - Pecorino 100%
Alc. 13% | € 18 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Paglierino luminoso. Profilo olfattivo disposto su note floreali e frutta gialla matura, con sentori finali di erbe aromatiche. L'impatto gustativo denota coerenza varietale, mostrando una buona persistenza, sapidità e una piacevole scia ammandorlata. Filetti di pesce persico al burro e timo.



TREBBIANO D'ABRUZZO STAGIONI DEL VINO 2021

Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 100%
Alc. 13% | € 18 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Guazzetto di vongole veraci.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO STAGIONI DEL VINO 2020

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 19 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Tagliata al pepe verde.



PASSERINA STAGIONI DEL VINO 2021

Bianco Igt - Passerina 100%
Alc. 13% | € 18 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Totani ripieni con salsa mediterranea.



STAGIONI DEL VINO ROSATO 2021

Rosato Igt - Selezione di uve a bacca rossa 100%
Alc. 12,5% | € 18 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Pizza prosciutto e funghi.



**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
TRATTURO**
2017



PECORINO TRATTURO
2017



Guido Strappelli (1990)

L'azienda di Torano fondata nel 1990 da Guido Strappelli propone vini da vitigni autoctoni coltivati secondo i criteri del biologico uniti all'impiego delle più recenti innovazioni tecnologiche, che consentono di tracciare tutte le fasi del processo agronomico e limitare al massimo l'utilizzo di trattamenti in vigna. Il desiderio di realizzare vini che siano autentica espressione di questo territorio altamente vocato si manifesta con vini da pecorino e trebbiano e trova la sua migliore espressione nel Celibe, punta di diamante dei vini rossi da Montepulciano.

Via Torri, 16 - 64010 Torano Nuovo (TE)
T. 0861 887402 | M. info@cantinastroppelli.it
www.cantinastroppelli.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 10 | **Bottiglie:** 55.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Guido Strappelli
Cond. enologica: Riccardo Brighigna
Cond. agronomica: Guido Strappelli
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE CELIBE RISERVA 2015

Rosso Docg - Montepulciano 100%
Alc. 15,5% | € 32 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
Rosso rubino con riflessi granato, consistente. Al naso è intenso e complesso con sentori di frutta rossa matura, tabacco, cuoio e pellame. In chiusura tocchi speziati. Il sorso è caldo e morbido, bilanciato da un'imponente trama tannica. Grande la struttura e buona la persistenza. Guancia di vitello in umido.



CONTROGUERRA PECORINO SOPRANO 2021

Bianco Doc - Pecorino 100%
Alc. 14,5% | € 18 | Bt. 6.600 | Ferm. Acciaio
Sformatino di zucca con fonduta di Asiago.



CERASUOLO D'ABRUZZO 2021

Rosato Dop - Montepulciano 100%
Alc. 13% | € 18 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio
Tagliolini all'astice.



TREBBIANO D'ABRUZZO STRAPPELLI 2021

Bianco Dop - Trebbiano abruzzese 100%
Alc. 13% | € 18 | Bt. 2.400 | Ferm. Acciaio
Insalata di astice e avocado.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2019

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 18 | Ferm. Acciaio
Fettuccine al ragù d'agnello.



CERASUOLO D'ABRUZZO
2017 | 2018



**CERASUOLO D'ABRUZZO
SUPERIORE BIO COLLE TRA**
2015 | 2018



Nic Tartaglia (2015)

Per Nic Tartaglia quello che era all'inizio un secondo lavoro è diventata l'occupazione principale, portando l'azienda di famiglia a innovarsi e rinnovarsi. Col tempo, la passione lo ha portato a migliorare gli impianti dei vigneti e le tradizioni enologiche familiari, facendo crescere e conoscere l'azienda. Abili viticoltori da generazioni, nel cuore d'Abruzzo, ad Alanno, producono vini artigianali da uve montepulciano, trebbiano, pecorino, chardonnay e cabernet, orientati alla preservazione del territorio e all'esaltazione dei profumi e dei sapori tipici di questa terra.

Via Oratorio, 24 - 65020 Alanno (PE)
T. 333 9484475 | M. azienda@nictartaglia.com
www.nictartaglia.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 12 | **Bottiglie:** 30.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Nic Tartaglia
Cond. enologica: Lorianò Di Sabatino
Cond. agronomica: Ercolino Tartaglia, Nic Tartaglia
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CABERNET BIFOLCO 2016

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 26 mesi e Legno 12 mesi
Rubino vivo con riflessi granato. Netti riconoscimenti di note erbacee, visciole e delicato pepe nero. Al palato scorre energico con una buona trama tannica. Si congela con un ritorno di frutta rossa, prugna e delicati richiami di liquirizia. Buona persistenza e struttura. Arista di maiale con salsa di prugne.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO IO SELVA DELLE MURA 2016

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14,5% | € 30 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 23 mesi e Legno 15 mesi
Manzo brasato con olive e porri.



CHARDONNAY MIRVANA 2017

Bianco Igt - Chardonnay 100%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 19 mesi e Legno 9 mesi
Pesce spada gratinato.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO NIC TARTAGLIA 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 12 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 36 mesi
Guanciale di vitello alle erbe aromatiche.



TREBBIANO D'ABRUZZO NIC TARTAGLIA 2021

Bianco Doc - Trebbiano 100%
Alc. 13% | € 12 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Sauté di cozze.



CERASUOLO D'ABRUZZO NIC TARTAGLIA 2021

Rosato Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Zuppa di pesce.



**TREBBIANO D'ABRUZZO
NIC TARTAGLIA**
2016



**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
NIC TARTAGLIA**
2015



Tenuta Arabona (2006)

La tenuta è collocata nell'area dell'antica proprietà dei Baroni Zambra, a Manoppello, a due passi dall'abbazia di Santa Maria Arabona. L'azienda, nata negli anni Sessanta e guidata dalla famiglia Radica, nel 1991 ha iniziato ad adottare i principi dell'agricoltura biologica, che hanno portato un grande cambiamento. Moderne tecnologie si affiancano ad antiche tradizioni: le macchine e le attrezzature sono tutte costruite in acciaio inox e il potente impianto di refrigerazione permette di avviare a trattamenti chimici, oltre a controllare tutti i processi di fermentazione e maturazione dei vini.

Via dei Vigneti, 4 - Contrada Santa Maria Arabona - 65024 Manoppello Scalo (PE)
T. 085 8561902 | M. info@tenutaarabona.it
www.tenutaarabona.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 25 | **Bottiglie:** 85.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Maria Antonietta De Acetis
Cond. enologica: Romano D'Amario, Domenico Radica
Cond. agronomica: Domenico Radica
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO MIA NATURA 2021

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Rubino giovane e vivace. Ventaglio olfattivo ricco, con nuance di fiori appassiti e frutta rossa matura. Spicca tra i sentori l'amarena. All'assaggio è slanciato e gustoso, con tannini eleganti e una lunga chiusura finale in cui torna la croccantezza del frutto. Carré d'agnello al timo e lardo di colonnata.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TERRA CRUDA 2015

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14,5% | € 18 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 48 mesi e Legno 24 mesi
Fiorentina alla brace.



TREBBIANO D'ABRUZZO MANUS PLERE 2021

Bianco Doc - Trebbiano 100%
Alc. 12% | € 8 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
Insalata di mare.



PASSERINA MIA NATURA 2021

Bianco Igt - Passerina 100%
Alc. 12% | € 10 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Guazzetto di fasolari.



PECORINO MIA NATURA 2021

Bianco Igt - Pecorino 100%
Alc. 12% | € 10 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Frittura di moscardini.



PECORINO MIA NATURA
2016 | 2020



**CERASUOLO D'ABRUZZO
MIA NATURA**
2016 | 2020

Tenuta Cerulli Spinozzi (2003)

La tenuta, che ha origini dalla prima metà del Novecento, oggi è gestita da Enrico Cerulli Irelli con un'idea molto chiara: garantire la tutela del patrimonio vinicolo autoctono, come attesta la recente collaborazione con la facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Teramo, con la quale la cantina lavora a ricerche sui lieviti indigeni. In attesa dei risultati, si pone valore alla produzione con il reimpianto di vigneti orientati a vini di grande pregio, prediligendo vigne di oltre trent'anni, dalle rese basse ma qualitativamente ottimali. Da visitare.

SS 150, km 17,600 - 64020 Canzano (TE)
T. 0861 57193 - 0861 57360 | M. info@cerullispinozzi.it
www.cerullispinozzi.it

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 35 | **Bottiglie:** 150.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Vincenzo, Enrico e Francesco Cerulli Irelli
Cond. enologica: Nereo Ianni
Cond. agronomica: Remo Di Giuliantonio
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE TORRE MIGLIORI 2017

Rosso Docg - Montepulciano 100%
Alc. 14,5% | € 25 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 15 mesi e Legno 36 mesi

Rubino compatto. Il naso è un caleidoscopio di profumi che si sovrappongono: liquirizia, cuoio e foglie di tabacco, con a seguire note di spezie scure e fiori essiccati. La morbida alcolicità, bilanciata dal fine tannino, garantisce una beva briosa. Persiste con una lunga scia di frutti rossi e spezie. Quaglie alla cacciatora.



TREBBIANO D'ABRUZZO TORRE MIGLIORI 2020

Bianco Doc - Trebbiano 100%
Alc. 13% | € 25 | Bt. 1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 2 mesi
Risotto con seppie e burrata.



PECORINO CORTALTO 2020

Bianco Igt - Pecorino 100%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Risotto alle ortiche.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE TORRE MIGLIORI RISERVA 2015

Rosso Docg - Montepulciano 100%
Alc. 14,5% | € 40 | Bt. 3.000 | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 36 mesi
Gulasch di cervo con patate stufate.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE CORTALTO 2018

Rosso Docg - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
Tagliata al pepe verde.



CERASUOLO D'ABRUZZO SUPERIORE CORTALTO 2021

Rosato Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14,5% | € 18 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Pizza capricciosa.



**TREBBIANO D'ABRUZZO
TORRE MIGLIORI**
2015 | 2017 | 2018



**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
COLLINE TERAMANE
TORRE MIGLIORI**
2010 | 2013 | 2015

Tenuta I Fauri (1978)

Luigi e Valentina Di Camillo conducono magistralmente l'azienda di famiglia. Con la maturità data dall'esperienza decidono di caratterizzare sempre più i loro vini, ad esempio con un'attenta zonazione del territorio. Inoltre, la scelta di vinificare in cemento ormai tutte le uve rosse e bianche regala ai vini una forte impronta varietale e dell'annata, senza perdita di longevità. Dal millesimo 2021 ogni prodotto dell'azienda ha la certificazione biologica. Ottobre Rosso e l'intrigante Pecorino conquistano i primi posti.

Via Foro, 18 - 66100 Ari (CH)
T. 0871 332627 | M. info@tenutaifauri.it
www.tenutaifauri.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 30 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Luigi Di Camillo
Cond. enologica: Luigi Di Camillo
Cond. agronomica: Domenico Di Camillo
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO OTTOBRE ROSSO 2020

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14,5% | € 15 | Bt. 20.000 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 12 mesi
Rubino lucente. Incipit olfattivo di prugna e marasca sotto spirito, con progressione di spezie dolci, fiori di lillà e incenso. Pieno e corposo in bocca, conferma la morbidezza delle sensazioni fruttate bilanciata dalla presenza alcolica. I tannini ben integrati lasciano spazio a un prolungato finale balsamico. Carré di maiale con patate al forno.



ABRUZZO PECORINO 2021

Bianco Doc - Pecorino 100%
Alc. 14% | € 15 | Bt. 20.000 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 12 mesi
Spaghetti alla carbonara.



PASSERINA 2021

Bianco Igt - Passerina 100%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 15.000 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 3 mesi
Guazzetto di fasolari.



CERASUOLO D'ABRUZZO BALDOVINO 2021

Rosato Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 10.000 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 6 mesi
Pasta alla Norma.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO VIGNA SANTA CECILIA 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14,5% | € 25 | Bt. 3.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 18 mesi e Cemento 3 mesi
Bocconcini di cinghiale con salsa di prugne.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BALDOVINO 2020

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 15.000 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 12 mesi
Fettuccine al ragu' d'agnello.



**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
OTTOBRE ROSSO**
2017 | 2018 | 2019



ABRUZZO PECORINO
2018 | 2019 | 2020



Tenuta Terraviva (1970)

Una piccola realtà che ha saputo ritagliarsi un posto di rilievo nel territorio vocato delle Colline Teramane. Siamo nel comune di Tortoreto, in un anfiteatro naturale fronte mare. I 22 ettari sono coltivati in regime biologico e biodinamico, con pratiche in vigna attente alla sostenibilità ambientale, che contribuisce a definire vini moderni e dal gusto attuale. Affascina per complessità e personalità il Montepulciano Colline Teramane Terraviva, dal profilo olfattivo di grande precisione che fa emergere i tratti distintivi del vitigno, sfiorando così l'eccellenza.

Via del Lago, 19 - 64018 Tortoreto (TE)
T. 0861 786056 | M. info@tenutatterraviva.it
www.tenutatterraviva.it

Viticultura: Biologica certificata e biodinamica
Ettari: 22 | **Bottiglie:** 90.000 | **Produzione olearia:** Si
Proprietà: Agricola Collebello
Cond. enologica: Francesco Bordini
Cond. agronomica: Francesco Bordini
Vendita diretta: Si | **Visite in azienda:** Si



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE TERRAVIVA 2020

Rosso Docg - Montepulciano 100%
Alc. 13% | € 14 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 12 mesi
Rosso rubino con riflessi di gioventù. Al naso presenta profumi di prugne e frutti neri, rabarbaro, intense note balsamiche di eucalipto e ginepro. Il palato è fresco e dinamico, con una buona struttura sorretta da sapidità e tannino giovane ma perfettamente integrato. Persistente, con un lungo epilogo fruttato. Trippa in umido.



CERASUOLO D'ABRUZZO GIUSI 2021

Rosato Doc - Montepulciano 100%
Alc. 12,5% | € 14 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Coniglio alla cacciatora.



TREBBIANO D'ABRUZZO SUPERIORE MARIO'S 48 2021

Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 100%
Alc. 13% | € 24 | Bt. 7.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi e Cemento 6 mesi
Linguine allo scoglio.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CO2 2020

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Hamburger di manzo con Montasio fuso.



PECORINO ECWO 2021

Bianco Doc - Pecorino 100%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Risotto alla pescatora.



TREBBIANO D'ABRUZZO TERRAVIVA 2021

Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 100%
Alc. 13% | € 13 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Cemento 6 mesi
Petto di pollo agli asparagi.



**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
COLLINE TERAMANE LUI**
2015 | 2016 | 2017



**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
COLLINE TERAMANE TERRAVIVA**
2016 | 2017 | 2018



Tenute Barone di Valforte (2005)

L'azienda, condotta dai fratelli Francesco e Guido, prosegue una tradizione di famiglia fatta di amore per la terra e passione per la coltura della vite, che lega i Sorricchio di Valforte agli omonimi vigneti baronali sin dal XIV secolo. L'impiego delle tecnologie più avanzate in vigna e in cantina consente di produrre vini dallo stile moderno da uve selezionate di montepulciano, trebbiano, pecorino e passerina. L'utilizzo delle barrique arricchisce le percezioni dei vini rossi da affinamento, preservandone le caratteristiche tipiche.

Contrada Piomba - 64028 Silvi (TE)
T. 085 9353432 | M. info@baronedivalforte.it
www.baronedivalforte.it

Viticultura: Convenzionale e lotta integrata
Ettari: 50 | **Bottiglie:** 300.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Guido Sorricchio di Valforte
Cond. enologica: Leonardo Palumbo
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: Si | **Visite in azienda:** Si



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE COLLE SALE 2019

Rosso Docg - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Rubino con riflessi granati. Profumi complessi ed eleganti di ciliegie, more di rovo e petali di rosa appassita su uno sfondo speziato e balsamico caratterizzato da sentori di cardamomo e liquirizia. Al sorso colpisce la freschezza gustativa che bilancia la nota calorica, preludio di lunga evoluzione. Costata di manzetta con salsa allo zenzero.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BARONE DI VALFORTE RISERVA 2018

Rosso Dop - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Fettuccine al ragù d'agnello.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BARONE DI VALFORTE 2021

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 15 | Bt. 95.000 | Ferm. Acciaio
Tartare di manzo.



TREBBIANO D'ABRUZZO VILLA CHIARA 2021

Bianco Doc - Trebbiano 100%
Alc. 13% | € 12 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio
Sauté di cozze.



CERASUOLO D'ABRUZZO VALFORTE ROSÉ 2021

Rosato Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13% | € 12 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio
Gnocchetti al sugo d'astice.



ABRUZZO PECORINO BARONE DI VALFORTE 2021

Bianco Doc - Pecorino 100%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 90.000 | Ferm. Acciaio
Insalata greca.



**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
BARONE DI VALFORTE RISERVA**
2015 | 2017



**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
COLLINE TERAMANE COLLE SALE**
2016 | 2018



Terre d'Erce (1985)

La giovane azienda di Salvatore Sabatini, posizionata in un territorio magico e incontaminato quale la riserva naturale protetta di Punta Aderci, promontorio di rara bellezza affacciato sul mare Adriatico, produce vini che riflettono i profumi e i sapori di questa terra. Il Mottagrossa, ottenuto da uve pecorino, offre i profumi delle ginestre che si affacciano sul mare e un lungo finale iodato. Interessante anche il Cerasuolo, che con le sue note agrumate di pompelmo rosa ben si abbina ai piatti di pesce tipici di questo territorio.

Via Torre Sinello, 31 - 66054 Vasto (CH)
T. 328 6278673 | M. info@terrederce.it
www.terrederce.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 5,6 | **Bottiglie:** 20.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Salvatore Sabatini
Cond. enologica: Carmine De Jure
Cond. agronomica: Nicolino Travaglini, Salvatore Sabatini
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



PECORINO MOTTAGROSSA 2021

Bianco Igp - Pecorino 100%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Giallo paglierino brillante, cristallino e consistente. Seduce al naso con sentori di salvia e ginestra, incalzati da sentori di pompelmo, ananas e pesca gialla su un sottofondo iodato. In bocca la spiccata freschezza e la sapidità sono sostenute da una buona dotazione calorica. Il sorso è intenso. Terrina di coniglio.



CERASUOLO D'ABRUZZO TERREDERCE 2021

Rosato Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13% | € 12 | Bt. 2.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Ravioli di patate e baccalà.



PECORINO TERREDERCE 2021

Bianco Igp - Pecorino 100%
Alc. 13% | € 12 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Polpette di pesce d'acqua dolce.



Tiberio (2004)

La filosofia che caratterizza l'operato di questa giovane azienda agricola è quella di esprimere schiettamente vini identitari. Selezioni massali, e quindi piante indigene che nel profilo genetico del territorio trovano la capacità di rispondere allo stress climatico, hanno dato vita a vini dal profilo organolettico per nulla scontato. Altitudine e terreni calcarei hanno fatto il resto, contrastando egregiamente la siccità dell'annata. Cristiana e Antonio Tiberio hanno una visione moderna in cantina, dove la cura del lavoro ha dato origine a vini spiccatamente minerali, equilibrati e succosi.

Contrada La Vota - 65020 Cugnoli (PE)
T. 085 8576744 | M. info@tiberio.it
www.tiberio.it

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 30 | **Bottiglie:** 80.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Tiberio
Cond. enologica: Cristiana Tiberio
Cond. agronomica: Antonio Tiberio
Vendita diretta: No | **Visite in azienda:** Sì



TREBBIANO D'ABRUZZO 2021

Bianco Dop - Trebbiano abruzzese 100%
Alc. 13,5% | € 18 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Uno scrigno giallo paglierino intenso dai profumi eleganti e non scontati: esordio minerale di pietra bagnata e idrocarburi seguiti da intensi effluvi di fiori gialli come camomilla e ginestre. Il sorso, avvolgente e materico, ben si associa alla gustosa freschezza agrumata, dimostrando coerenza e distensione finale. Linguine agli scampi.



MONTAPULCIANO D'ABRUZZO 2020

Rosso Dop - Montepulciano 100%
Alc. 14,5% | € 18 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Fiorentina alla brace.



CERASUOLO D'ABRUZZO 2021

Rosato Dop - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Tortelli di zucca e salvia.



PECORINO 2021

Bianco Igt - Pecorino 100%
Alc. 14% | € 23 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Vitello tonnato.



**MONTAPULCIANO D'ABRUZZO
LA PAUROSÀ**
2017 | 2018 | 2019



PECORINO MOTTAGROSSA
2017 | 2019 | 2020



PECORINO
2018 | 2019 | 2020



CERASUOLO D'ABRUZZO
2018 | 2019 | 2020



Tocco Vini

(1985)

Il lavoro instancabile ed appassionato di Lorenzo e Danilo Tocco continua in un percorso ascendente. Questa giovane realtà ha in serbo molti progetti, tutti orientati alla valorizzazione di un autentico legame con il proprio territorio. La nuova cantina aprirà le sue porte nel 2023 e testimonierà questo percorso, fatto di una volontà tenace e un grande lavoro sui vigneti, distribuiti sulle colline di Alanno fino a 350 metri di altitudine e tutti a conduzione biologica. Il Montepulciano Enisio Riserva, ottenuto dall'areale più elevato, ci ha regalato un'ottima performance identitaria.

Piazza Alcide De Gasperi, 9 - 65020 Alanno (PE)
T. 085 8541175 | M. info@toccovini.com
www.toccovini.com

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 18 | **Bottiglie:** 58.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Enisio Tocco
Cond. enologica: Goffredo Agostini
Cond. agronomica: Stefano Dini
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO ENISIO RISERVA 2017

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14,5% | € 20 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
Rubino dai riverberi amaranto. Corredo odoroso attraente di ciliegie e amarene sotto spirito, carruba, legni dolci, tabacco e una scia eterea di ceralacca. Il sorso è voluminoso, sostenuto da un tannino slanciato. Chiude elegante, riproponendo espressioni fruttate e tostate dalla bella scia sapida. Filetto al vino rosso e scalogno.



CERASUOLO D'ABRUZZO CAPOSTAZIONE 2021

Rosato Dop - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Paccheri con salsa di pomodoro e basilico.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CAPOSTAZIONE BIO 2020

Rosso Dop - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Guanciale di manzo in umido con polenta.



PECORINO CAPOSTAZIONE BIO 2021

Bianco Igt - Pecorino 100%
Alc. 13,5% | € 10 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Cotoletta di tonno al sesamo.



TREBBIANO D'ABRUZZO CAPOSTAZIONE BIO 2021

Bianco Doc - Trebbiano 100%
Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Spaghetti con vongole veraci.



PECORINO CAPOSTAZIONE
2020



CERASUOLO D'ABRUZZO
CAPOSTAZIONE
2020



Torre dei Beati

(1999)

Oltre all'azienda di Loreto Aprutino, ha preso vita il nuovo terreno di proprietà sulle alte colline di Corvara. Lì, dove la spettacolare natura toglie il fiato, i vigneti di montepulciano, trebbiano e pecorino promettono, insieme alla piccola vigna di moscato, grandi risultati qualitativi. Nei vini di Fausto Albanesi e Adriana Galasso ritroviamo l'essenza della loro genuinità, il rigoroso rispetto della sostenibilità e una personalità fuori dagli schemi. Anche quest'anno si confermano livelli di eccellenza con, in vetta, il magnifico Trebbiano d'Abruzzo Bianchi Grilli.

Contrada Poggioragone, 56 - 65014 Loreto Aprutino (PE)
T. 085 4916069 | M. info@torredeibeaati.it
www.torredeibeaati.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 21 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Albanesi
Cond. enologica: Fausto Albanesi
Cond. agronomica: Adriana Galasso
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



TREBBIANO D'ABRUZZO BIANCHI GRILLI 2020

Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 100%
Alc. 12,5% | € 17 | Bt. 5.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi e Legno 11 mesi
Paglierino vivo con guizzi d'oro. Note di camomilla e acacia aprono un caleidoscopio di delicati ricordi di miele, fieno fresco, pesca e zafferano. Coerente all'assaggio, emoziona l'eleganza del sorso in perfetto equilibrio tra volume, freschezza e sapidità. Sfuma in un'interminabile scia di agrumi e nota iodata. Risotto agli asparagi con gamberi croccanti.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2020

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 13 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Spezzatino di manzo.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COCCIAPAZZA 2019

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 23 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi
Bocconcini di cinghiale con salsa di prugne.



CERASUOLO D'ABRUZZO ROSA-AE 2021

Rosato Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 12 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Zuppa di pesce.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO MAZZAMURELLO 2019

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 28 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi
Pluma di maialino Bellota con cipolle caramellate.



ABRUZZO PECORINO GIOCHEREMO CON I FIORI 2020

Bianco Doc - Pecorino 100%
Alc. 14% | € 13 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Caciocavallo podolico.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
MAZZAMURELLO
2016 | 2017 | 2018



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
COCCIAPAZZA
2016 | 2017 | 2018



Torre Zambra (1961)

Crescita e innovazione segneranno il 2023 di Torre Zambra: in primavera si apriranno le porte della nuovissima struttura ricettiva, che permetterà agli amanti del vino di poter villeggiare e allo stesso tempo degustare i vini nella tenuta, grazie alla guida appassionata della famiglia De Cerchio. Anche le etichette dei vini si vestono con nuova grafica, segnale chiaro di una realtà che è in continua evoluzione. La completa conversione al biologico della linea Colle Maggio dimostra, in aggiunta, il valore green di questa azienda.

Viale Regina Margherita, 24 - 66010 Villamagna (CH)
T. 0871 300917 | M. info@familyestates.it
www.familyestates.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 40 | **Bottiglie:** 700.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Federico Laurentino De Cerchio
Cond. enologica: Davide Dias
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VILLAMAGNA TORRE ZAMBRA RISERVA 2019

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 15% | € 55 | Bt. 1.330 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi e Cemento 6 mesi
Manto rubino intenso, dall'orlo granato. Esordio tipico di frutti a polpa rossa, con riconoscimento di amarena e prugna. Lo spettro si allarga sulla florealità e chiude su delicati cenni speziati. Già in perfetto equilibrio, è suadente e lunghissimo, con un finale di confettura. Pappardelle al ragù di cinghiale.



VILLAMAGNA 2020

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 15% | € 30 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi e Cemento 6 mesi
Coscio d'agnello al forno con patate novelle.



TREBBIANO D'ABRUZZO TORRE ZAMBRA PIANA MARINA 2021

Bianco Doc - Trebbiano 100%
Alc. 13% | € 45 | Bt. 3.200 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 15 mesi
Petto d'anatra all'arancia.



CERASUOLO D'ABRUZZO INCASTRO ROSA "MADIA" 2021

Rosato Doc - Montepulciano 50%, Sangiovese 30%, Primitivo 20%
Alc. 12% | € 12 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio
Canapè di pasta sfoglia al formaggio.



TREBBIANO D'ABRUZZO INCASTRO BIANCO "MADIA" 2021

Bianco Doc - Pecorino 50%, Passerina 30%, Trebbiano abruzzese 20%
Alc. 12% | € 10 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio
Riso venere con verdure e crostacei.



Valentini (1650)

Parlare dell'azienda Valentini è sempre difficile perché si rischia di scivolare nella routine: non ci sono novità da raccontare, ma è grazie a questa tradizione radicata e secolare che nascono autentici capolavori come i vini di quest'anno. Li premiamo entrambi, in quanto archetipi dei vitigni abruzzesi d'eccellenza. In passerella sfilano il succulento Montepulciano e il delicato Trebbiano, in un susseguirsi di emozioni e sensazioni per stupire ancora, dopo oltre 100 anni, appassionati e wine lovers di tutto il mondo. Complimenti a Elena, Francesco Paolo e al giovane Gabriele.

Via del Baio, 2 - 65014 Loreto Aprutino (PE)
T. 085 8291138 | M. az.agrvalentini@gmail.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 65 | **Bottiglie:** 27.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Francesco Paolo e Gabriele Valentini
Cond. enologica: Francesco Paolo Valentini
Cond. agronomica: Francesco Paolo Valentini
Vendita diretta: No | **Visite in azienda:** No



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2017

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 250 | Bt. 9.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Scuri e fitti, dal bordo violaceo. Riconoscimenti di frutta rossa matura introducono un entusiasmante quadro olfattivo di violetta, Mon Chéri e un gradevole sfondo di tè al bergamotto. L'assaggio è morbido, dotato di freschezza e discreta sapidità, con tannini ben levigati e lunghi richiami delle percezioni olfattive. Petto d'anatra laccato al miele.



TREBBIANO D'ABRUZZO 2018

Bianco Doc - Trebbiano 100%
Alc. 12,5% | € 95 | Bt. 18.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
Veste giallo paglierino con bordo dorato. Ventaglio aromatico variegato e fitto, che spazia dalla pesca gialla al melone, dagli agrumi alla melissa, con chiusura di zafferano. L'ingresso in bocca è agile, fresco e dal sapore di pera kaiser, papaya e fiori di tiglio con sorso che procede ottimo fino alla chiusura. Spaghetti con vongole e bottarga.



**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
BRUNE ROSSE**
2017



**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
COLLE MAGGIO RISERVA**
2013 | 2015 | 2017



TREBBIANO D'ABRUZZO
2015 | 2016 | 2017



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
2012 | 2013 | 2015



Valle Martello (1979)

La famiglia Masci prosegue il percorso di sviluppo di questa storica azienda, che si mostra particolarmente vocata per vini rossi da Montepulciano, fra cui spicca per finezza ed equilibrio gustativo il Valle Martello Riserva 2017, nobile espressione della Doc Villamagna. Tra i bianchi, l'azienda propone una cococciola vinificata in purezza, che si caratterizza per la sua tipicità. Tra le novità spicca la produzione di un Orange non filtrato da malvasia e trebbiano, segnale di innovazione nel rispetto della tradizione.

Contrada Valle Martello, 10 - 66010 Villamagna (CH)
T. 0871 300330 | M. info@vallemartello.it
www.vallemartello.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 40 | **Bottiglie:** 140.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Fratelli Masci
Cond. enologica: Corrado Masci
Cond. agronomica: Luca Masci
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VILLAMAGNA VALLE MARTELLO RISERVA 2017

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14,5% | € 22 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 8 mesi
Rubino impenetrabile con riflessi granato, limpido e consistente. Naso fine e complesso, con sentori di ciliegia sotto spirito, piccoli frutti rossi maturi e sfumature tostate di cioccolato e tabacco. Sorso potente e morbido, ben equilibrato dal tannino levigato e dalla discreta freschezza gustativa. Lungo il ricordo in bocca. Fiorentina alla brace.



VILLAMAGNA VALLE MARTELLO 2019

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 2 mesi e Cemento 9 mesi
Brasato di manzo al vino rosso.



COCOCCIOLA BRADO 2021

Bianco Igt - Cococciola 100%
Alc. 12,5% | € 7 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Zuppetta di piselli e vongole.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO VALLE MARTELLO 2021

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13% | € 6 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Fettuccine al ragu d'agnello.



VALLE MARTELLO ORANGE 2021

Bianco - Malvasia 50%, Trebbiano 50%
Alc. 11,5% | € 8 | Bt. 5.000 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 4 mesi
Coniglio alla cacciatora.



CERASUOLO D'ABRUZZO VALLE MARTELLO 2021

Rosato Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13% | € 6 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Paccheri con salsa di pomodoro e basilico.



VILLAMAGNA RISERVA
2016



VILLAMAGNA
2015 | 2016 | 2017



Valle Reale (1999)

Nell'entroterra abruzzese, fra le province di Pescara e l'Aquila, nel punto esatto in cui s'incontrano tre parchi nazionali, si trovano i vigneti di Valle Reale: un luogo incontaminato che custodisce intatti numerosi ecosistemi, vegetali e animali. Situate a 350 metri di altezza, sono coltivate uve tradizionali con agricoltura biologica e biodinamica che, insieme a cura e tenacia, rappresentano la ricetta per ottenere vini di grande interesse, in grado di esprimere sempre schiettezza e rigore uniti a eleganza e godibilità, riuscendo così a raccontare il generoso potenziale di questa zona.

Contrada San Calisto - 65026 Popoli (PE)
T. 085 9871039 | M. info@vallereale.it
www.vallereale.it

Viticultura: Biologica certificata e biodinamica
Ettari: 46 | **Bottiglie:** 97.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Leonardo Pizzolo
Cond. enologica: Emmanuel Merlo
Cond. agronomica: Emmanuel Merlo
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TREBBIANO D'ABRUZZO VIGNETO DI POPOLI 2019

Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 100%
Alc. 13% | € 40 | Bt. 6.950 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Giallo paglierino con ricami dorati. Entusiasmante ventaglio olfattivo, ricco e articolato fra pesca gialla e ananas, fiori di ginestra e zagara, miele e cera d'api. Palato pieno, equilibrato in tutte le sue componenti, con freschezza e sapidità amalgamate alla suadanza del sorso, che regala una scia iodata sul finale. Pesce spada al cartoccio.



TREBBIANO D'ABRUZZO VALLE REALE 2021

Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 100%
Alc. 13% | € 25 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Risotto ai frutti di mare.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO VALLE REALE 2021

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13% | € 25 | Bt. 47.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Spezzatino di manzo.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO VIGNETO DI SANT'EUSANIO 2020

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13% | € 38 | Bt. 13.580 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Strudel di porcini e zucca con crema al Parmigiano.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
VIGNETO DI SANT'EUSANIO
2017 | 2018 | 2019



CERASUOLO D'ABRUZZO
VIGNETO DI SANT'EUSANIO
GIORNO
2017 | 2020

Ciccio Zaccagnini (1978)

È nel borgo di Bolognano che l'azienda, fondata nel 1978 da Marcello Zaccagnini, porta avanti il suo progetto di realizzare vini che siano ambasciatori nel mondo di un magnifico territorio incontaminato, della sua cultura e delle sue testimonianze artistiche. L'attenzione alle persone che operano dietro le quinte è testimoniata dall'adozione dei più moderni concetti di welfare aziendale. La valorizzazione del vitigno montepulciano quest'anno trova la sua migliore espressione nel San Clemente Riserva 2018 e nel sontuoso Passito Rosso Clematis. Ottimi risultati anche da trebbiano e pecorino.

Contrada Pozzo - 65020 Bolognano (PE)
T. 085 8880195 | M. info@cantinazaccagnini.it
www.cantinazaccagnini.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 500 | **Bottiglie:** 6.000.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Marcello Zaccagnini
Cond. enologica: Concezio Marulli, Lorenzo Di Biase
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TERRE DI CASORIA SAN CLEMENTE RISERVA 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14,5% | € 25 | Bt. 20.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 24 mesi

Rubino vivace con riflessi granato. Profumi intensi e fini di frutti di bosco, vaniglia e miele, con sfumature tostate di cuoio e cacao. Il sorso è caldo e morbido, ben equilibrato da decisa freschezza gustativa e da tannino levigato. Il ricordo del vino in bocca è lungo e piacevole. Costata di manzo alla griglia.



CLEMATIS PASSITO ROSSO 2016

Rosso Igt Passito - Montepulciano 100%
Alc. 13% | € 45 (0,375l) | Bt. 3.000 | Ferm. Legno e Acciaio
Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 36 mesi
Roquefort.



TREBBIANO D'ABRUZZO SAN CLEMENTE 2021

Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 100%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 4.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 3 mesi
Rigatoni al ragù bianco di carne.



TREBBIANO D'ABRUZZO CHRONICON 2021

Bianco Doc - Trebbiano 100%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Maltagliati con fiori di zucca e gamberetti.



ABRUZZO CHRONICON PECORINO 2021

Bianco Doc - Pecorino 100%
Alc. 13% | € 10 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Linguine allo scoglio.



ABRUZZO CHRONICON PASSERINA 2021

Bianco Doc - Passerina 100%
Alc. 13% | € 10 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Insalata di mare.



CLEMATIS PASSITO ROSSO 2015



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TERRE DI CASORIA SAN CLEMENTE RISERVA 2013 | 2016 | 2017

Fausto Zazzara (2018)

Ingegnere civile e sommelier da 20 anni, Fausto Zazzara ha seguito la propria passione per diventare un "artigiano della bollicina". La sua è una cantina diffusa, che si sviluppa in un intreccio di antiche grotte e gallerie nel sottosuolo del borgo medievale di Tocco da Casauria, mentre le vigne si trovano a Crecchio, tra la costa Adriatica e il massiccio della Majella: una posizione che garantisce alle uve escursioni termiche e ventilazione. La spumantizzazione è curata personalmente da Fausto e il nome Majgual dei suoi spumanti significa mai uguale, a sancirne il carattere artigianale.

Via Mazzini Vico I - 65028 Tocco da Casauria (PE)
T. 393 6597739 | M. cantinafaustozazzara@gmail.com
www.spumantifaustozazzara.it

Viticultura: Convenzionale
Bottiglie: 12.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Fausto Zazzara
Cond. enologica: Giulio Vecchio
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



MAJGUAL PAS DOSÉ 24 2018

Bianco Metodo Classico - altre varietà 100%
Alc. 12% | € 20 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti
Paglierino brillante. Nell'elegante profilo olfattivo si schiudono note agrumate, erbe mediterranee e un timido bouquet di fiori bianchi. Il sorso risulta sapido, fresco e piacevolmente lungo, con note tostate di nocciole e fieno. La chiusura segna una lunga persistenza agrumata. Salmone al timo.



MAJGUAL BRUT 36 2017

Bianco Metodo Classico - altre varietà 100%
Alc. 12% | € 22 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
Ostriche Belon.



MAJGUAL BRUT ROSÉ 48 2017

Rosato Metodo Classico - Montepulciano 100%
Alc. 13% | € 25 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | 48 mesi sui lieviti
Aragosta in bellavista.



MAJGUAL PAS DOSÉ 60 2016

Bianco Metodo Classico - altre varietà 100%
Alc. 12% | € 26 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | 60 mesi sui lieviti
Bocconcini di rana pescatrice in crosta di mandorle.



MAJGUAL BRUT ROSÉ 24 2018

Rosato Metodo Classico - Montepulciano 100%
Alc. 13% | € 21 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti
Ostriche Speciale de Claire Marennes-Oléron.



MAJGUAL BRUT 60 2016

Bianco Metodo Classico - altre varietà 100%
Alc. 12% | € 26 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | 60 mesi sui lieviti
Tortelli di branzino con salsa d'astice.



MAJGUAL BRUT 24 2017



MAJGUAL BRUT 60 2014