

●●○○○

AMOROTTI

Camminando lungo Via del Baio, la secolare strada di Loreto Aprutino, si raggiunge il portone di cantina Amorotti, in un suggestivo palazzo quattrocentesco. Tra nicchie e luci soffuse, i lieviti proliferano nelle grandi botti; qui, dove il tempo pare essersi fermato, si lavora secondo un sapere ancestrale: niente chimica, niente additivi in cantina e nessuna filtrazione. Hela e Gaetano Carboni, dopo poco più di un lustro di promettente attività, continuano il lavoro di sperimentazione sui propri vini, esordienti nel panorama vinicolo abruzzese, ma già dotati di carattere.

INDIRIZZO Via del Baio, 31
65014 Loreto Aprutino (PE)
TELEFONO 349 4003131
MAIL info@amorotti.it
WEB www.amorotti.it
ANNO FONDAZIONE 1521
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 23.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Gaetano Carboni
CONDUZIONE ENOLOGICA
Nicola Di Ciano
CONDUZIONE AGRONOMICA
Nicola Di Ciano
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

●○○○○

AUSONIA

Vivere la terra, ascoltarla e osservarla sono i principi su cui si fonda l'azienda Ausonia, condotta da Simone Binelli titolare, enologo e agronomo. Ci troviamo nel comune di Atri, dove il massiccio del Gran Sasso a ovest e il mar Adriatico a est offrono condizioni ideali per la coltivazione della vite. I vini realizzati sono naturali, con la scelta coraggiosa di non ricorrere a nessun tipo di trattamento: è la natura stessa, unita all'impegno umano, a garantire ottimi prodotti. La batteria presentata è la linea Apollo, che anno dopo anno conferma un ottimo rapporto valore/prezzo.

INDIRIZZO Contrada Nocella
64032 Atri (TE)
TELEFONO 340 2329860
MAIL info@ausoniavini.it
WEB www.ausoniavines.com
ANNO FONDAZIONE 2011
VITICOLTURA Biologica
certificata e biodinamica

ETTARI 13 **BOTTIGLIE** 35.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Simone Binelli
CONDUZIONE ENOLOGICA Simone Binelli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Simone Binelli
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 TREBBIANO D'ABRUZZO 2019

Bianco Doc - Trebbiano 90%, altre varietà 10% | Alc.12,5%
€23 | Bt.5.800 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Lucente livrea giallo paglierino. Intrigante esordio olfattivo, giocato sulla fusione tra la pietra focaia e le nuance di fiori bianchi, camomilla e cedro candito. Effluvi di mandorla tostata e caramella d'orzo, fusi a tratti fumé, completano il quadro. Sorso godibile, pervaso da freschezza e sapidità. Baccalà alla brace.

🍷 CERASUOLO D'ABRUZZO 2019

Rosato Doc - Montepulciano 100% | Alc.14% | €23
Bt.3.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 TREBBIANO D'ABRUZZO APOLLO 2019

Bianco Dop - Trebbiano abruzzese 100% | Alc.12,5%
€14 | Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi

Giallo solare e luminoso. Un bouquet fruttato di banana, pesca gialla e melone bianco fa spazio a sfumature floreali di ginestra, camomilla, timo e menta. Ottima la beva, di buona acidità e sapore. Equilibrato e giustamente intenso, si congeda con fine epilogo di erbe aromatiche. Risotto con gamberi.

🍷 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE APOLLO 2018

Rosso Docg - Montepulciano 100% | Alc.13,5% | €14
Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 CERASUOLO D'ABRUZZO APOLLO 2020

Rosato Dop - Montepulciano 100% | Alc.12,5% | €14
Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 TREBBIANO D'ABRUZZO 2018

Lavori in corso e tante novità all'orizzonte per questa piccola e dinamica realtà di Rosciano, sulle colline dell'entroterra pescarese. È infatti in costruzione una nuova cantina con un'area dove sarà possibile apprezzare i prodotti dell'azienda, in origine nata per la produzione di olio extravergine e il recupero di varietà particolari di olivo come l'Itrana. Il progetto e gli obiettivi sono chiari, le prime vendemmie di Montepulciano consentono di ritrovare nel calice il grande lavoro svolto in vigna che regala un vino ben strutturato, complesso, fedele interprete del terroir di provenienza.

INDIRIZZO Contrada Fonte Murata,
1 - 65020 Rosciano (PE)
TELEFONO 349 3750739
MAIL azagr_baldassarre@libero.it
WEB www.aziendaagricola-baldassarre.it
ANNO FONDAZIONE 1956
VITICOLTURA Biologica

ETTARI 11,8 BOTTIGLIE 3.300
PRODUZIONE OLEARIA S
PROPRIETÀ Baldassarre
CONDUZIONE ENOLOGICA
STAFF AZIENDALE
CONDUZIONE AGRONOMICA
STAFF AZIENDALE
VENDITA DIRETTA S VISITA IN AZIENDA S

Anno dopo anno l'azienda dei fratelli Barba continua a far parlare di sé e ora raggiunge il traguardo dei trent'anni di continui successi. Solo una piccola parte della vasta proprietà fondiaria, situata sulle colline più vocate della Valle del Vomano, è dedicata alla produzione di vino e alla valorizzazione dei vitigni tradizionali del territorio. Nel calice vini moderni e autentici consentono di apprezzare le diverse sfaccettature dell'uva Montepulciano: un podio vestito di rosso in cui il Montepulciano I Vasari 2018 conferma la sua caratura da vero fuoriclasse.

INDIRIZZO Strada Rotabile per
Casoli - Frazione Scerne
64025 Pineto (TE)
TELEFONO 085 9461020
MAIL cantina@fratellibarba.it
WEB www.fratellibarba.it
ANNO FONDAZIONE 1991
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 62 BOTTIGLIE 400.000

PRODUZIONE OLEARIA S
PROPRIETÀ Vincenzo, Giovanni
e Domenico Barba
CONDUZIONE ENOLOGICA
Stefano Chioccioli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA S VISITA IN AZIENDA S

++++ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BALDASSARRE 2017

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.14% | €18 | Bt.3.300

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi

Rubino profondo. Sensazioni vigorose di prugna, confettura di visciole e mirtili sotto spirito anticipano evoluzioni di tabacco biondo e caffè. All'assaggio è robusto, di carattere, con un tannino generoso ma ben integrato. La netta spalla acida assicura equilibrio e accompagna i ricordi fruttati. Arrostiticini.

++++ (91) MONTEPULCIANO D'ABRUZZO I VASARI 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.40.000

Ferm. Legno | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 12 mesi

Manto cremisi dall'aristocratica luce. Al naso conquista con un fondo fruttato da cui emergono tracce erbacee, memorie di cacao e tabacco e una rinfrescante pennellata balsamica. Il sorso è ricco e potente, il tannino graffiante e l'acidità ben sostengono la componente alcolica. Lunga vita davanti. Spezzatino di maiale.

++++ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO VIGNAFRANCA 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.13% | €9 | Bt.40.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE YANG 2019

Rosso Docg - Montepulciano 100% | Alc.13% | €8

Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ PECORINO VIGNAFRANCA 2020

Bianco Igt - Pecorino 100% | Alc.13% | €9

Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

+++ TREBBIANO D'ABRUZZO DI MARE 2020

Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 100% | Alc.14%

€18 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO I VASARI
2013 | 2016 | 2017

BARONE CORNACCHIA

Per Barone Cornacchia risulta evidente l'influenza della posizione favorevole tra il mar Adriatico, le montagne Gemelle e il Gran Sasso d'Italia sulla qualità di produzione. Ed è così che Caterina e Filippo, consci della grande eredità genetica, non accontentandosi delle antiche metodologie, assecondano le caratteristiche spontanee del loro patrimonio vitivinicolo. Puntano sul biologico certificato e ne valorizzano la parte sostenibile con nuovi laboratori. Il Vizzarro Docg 2017 conferma questo patrimonio intrinseco, il Pecorino Casanova 2020 testimonia la nuova visione.

INDIRIZZO Contrada Torri, 19
64010 Torano Nuovo (TE)
TELEFONO 0861 887412
MAIL info@baronecornacchia.it
WEB www.baronecornacchia.it
ANNO FONDAZIONE 1870
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 60 **BOTTIGLIE** 250.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Filippo e
Caterina Cornacchia
CONDUZIONE ENOLOGICA
Goffredo Agostini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CANTINA FRENTANA

Cantina Frentana, importante realtà cooperativa cui partecipano oltre quattrocento soci conferitori, può vantare una storia lunga oltre sessant'anni. La sua torre vinaria, nota per le particolarità della costruzione, è diventata un'opera simbolo considerata, per l'epoca, un progetto fortemente innovativo atto a valorizzare l'immagine della cantina stessa. Nel tempo una crescente attenzione è stata dedicata alle scelte agronomiche nel vigneto e ai temi della salute, della sostenibilità e dell'impatto ambientale.

INDIRIZZO Via Perazza, 32 - 66020
Rocca San Giovanni (CH)
TELEFONO 0872 60152
MAIL info@cantinafrentana.it
WEB www.cantinafrentana.it
ANNO FONDAZIONE 1960
VITICOLTURA Convenzionale
e biologica certificata

ETTARI 1020 **BOTTIGLIE** 1.100.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Cooperativa di produttori
CONDUZIONE ENOLOGICA
Gianni Pasquale
CONDUZIONE AGRONOMICA
Maurizio Pucci
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 (91) MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE VIZZARRO RISERVA 2017

Rosso Docg - Montepulciano 100% | Alc.14% | €30
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

Bagliori granato ornano un bel rubino. Incipit speziato di pepe nero seguito da liquirizia, cuoio, prugna in confettura e balsamicità. La coerenza gustativa caratterizza l'assaggio: corpo definito, tannino prorompente ma in equilibrio con la morbidezza. Finale sapido, lungo e dalle orme fruttate. Cinghiale in umido.

🍷 CONTROGUERRA PECORINO CASANOVA 2020

Bianco Doc - Pecorino 100% | Alc.14,5% | €14 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 CERASUOLO D'ABRUZZO SUPERIORE CASANOVA 2020

Rosato Doc - Montepulciano 100%
Alc.14% | €13 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 CONTROGUERRA ROSSO COLLE CUPO 2017

Rosso Doc - Montepulciano 60%, Cabernet sauvignon 30%, Merlot 10%
Alc.14% | €21 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 CONTROGUERRA PASSERINA CASANOVA 2020

Bianco Doc - Passerina 100% | Alc.12,5% | €13 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE VIZZARRO 2016

🍷 ABRUZZO COCOCCIOLA COSTA DEL MULINO 2020

Bianco Doc - Cococciola 90%, Pecorino 10% | Alc.12,5%
€7 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini. Al naso delicati profumi erbacei, pesca bianca, pera williams e ananas. Seguono leggeri cenni di anice stellato. Il sorso è delicato, con piacevoli aromi sapidi. Risotto ai frutti di mare.

🍷 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.14% | €12 | Bt.40.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 14 mesi e Legno 16 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 ABRUZZO PECORINO COSTA DEL MULINO 2020

Bianco Doc - Pecorino 90%, Cococciola 10% | Alc.13%
€7 | Bt.70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO PANARDA RISERVA 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.14% | €15 | Bt.8.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 14 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 ABRUZZO PASSERINA COSTA DEL MULINO 2020

Bianco Doc - Passerina 100% | Alc.12,5% | €7
Bt.18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

CANTINA TERZINI

Nel 2009 Domenico Terzini decide di trasformare la vocazione di famiglia per la coltura delle uve in un marchio che fa della qualità la sua bandiera. I vigneti sono situati nella zona di Tocco Da Casauria e la produzione è orientata principalmente alle varietà locali. Frutto di una tradizione millenaria, i vini dell'azienda Terzini svelano così nelle loro caratteristiche le peculiarità del territorio abruzzese, con una gamma variegata di etichette che negli anni hanno ottenuto riconoscimenti e consensi in tutto il mondo.

INDIRIZZO Via Roma, 52 - 65028
Tocco da Casauria (PE)
TELEFONO 085 9158147
MAIL info@cantinaterzini.it
WEB www.cantinaterzini.it
ANNO FONDAZIONE 2009
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 200.000

PRODUZIONE OLEARIA S
PROPRIETÀ Domenico Terzini
CONDUZIONE ENOLOGICA
Franco Bernabei
CONDUZIONE AGRONOMICA
Luca Dell'Orso
VENDITA DIRETTA S **VISITA IN AZIENDA** S

CANTINA TOLLO

I grandi numeri non devono trarre in inganno. Cantina Tollo, realtà cooperativa tra le più estese e prestigiose in regione, da oltre sessant'anni produce vini di qualità utilizzando i vitigni autoctoni, allevati con la tradizionale pergola abruzzese. Notevole la proposta vitivinicola, molto apprezzata anche sui mercati internazionali, in particolare la nuova Linea Organic da uve coltivate in regime biologico. Ottimi risultati quest'anno per i rossi da uve montepulciano, in particolare il moderno Mo Riserva e il tradizionale Cagiòlo.

INDIRIZZO Viale Giuseppe
Garibaldi, 68 - 66010 Tollo (CH)
TELEFONO 0871 96251
MAIL info@cantinatollo.it
WEB www.cantinatollo.it
ANNO FONDAZIONE 1960
VITICOLTURA Convenzionale
e biologica certificata

ETTARI 2700 **BOTTIGLIE** 13.000.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Cooperativa di produttori
CONDUZIONE ENOLOGICA Daniele
Di Nardo, Daniele Ferrante,
Riccardo Brighigna
CONDUZIONE AGRONOMICA Antonio Sitti
VENDITA DIRETTA S **VISITA IN AZIENDA** S

++++ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO VIGNA VETUM 2018

Rosso Dop - Montepulciano 100% | Alc.14,5% | €35 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

Rosso rubino impenetrabile. All'olfatto è variegato: suggestioni di frutta rossa, ciliegie sotto spirito, confettura e una delicata nuance di caffè. Al gusto, potente e pieno, emerge una trama tannica perfettamente integrata. Equilibrato e dalla bella persistenza. Pappardelle al ragù.

+++ ABRUZZO PECORINO TERZINI 2020

Bianco Dop - Pecorino 100% | Alc.13,5% | €12
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

++ TREBBIANO D'ABRUZZO TERZINI 2020

Bianco Dop - Trebbiano 100% | Alc.13,5% | €12
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO MO RISERVA 2017

Rosso Dop - Montepulciano 100% | Alc.13,5% | €14 | Bt.130.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 24 mesi

Superbo rubino profondo. Riconoscimenti di mora, carruba e liquirizia, seguiti da indizi di caffè e foglie di tabacco, con accenni di pepe nero. Di grande ricchezza gustativa, corpo ed equilibrio. Tannino percepibile ma levigato. Chiosa lunga e appagante dai ricordi lievemente fruttati. Involitini d'agnello.

+++ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CAGIÒLO RISERVA 2016

Rosso Dop - Montepulciano 100% | Alc.14,5% | €24
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BIOLOGICO 2020

Rosso Dop - Montepulciano 100% | Alc.13% | €10 | Bt.13.000 | Ferm. Cemento
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

+++ PASSERINA BIOLOGICO 2020

Bianco Igp - Passerina 100% | Alc.13% | €10
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++ CERASUOLO D'ABRUZZO HEDOS 2020

Rosato Dop - Montepulciano 100% | Alc.13,5% | €14
Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

CANTINE BOVE

È una delle realtà storiche più radicate nel territorio marsicano l'azienda di Dario Bove, terza generazione alla guida della cantina. Assaggiare i vini proposti quest'anno, oltre che una bella esperienza di riconferma per qualità, è stata un'occasione per entrare appieno nella filosofia familiare, apprezzandone la volontà di interpretare la moltitudine di terroir di cui l'Abruzzo è ricco attraverso gli autoctoni. Il pecorino Safari 2020 ottiene un giudizio lusinghiero, ma è il montepulciano il portabandiera dell'azienda e l'Indio 2016 ne è l'espressione più emblematica.

INDIRIZZO Via Roma, 216
67051 Avezzano (AQ)
TELEFONO 0863 33133
MAIL info@cantinebove.it
WEB N.d.
ANNO FONDAZIONE 1930
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI N.d. **BOTTIGLIE** 1.200.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Dario Bove
CONDUZIONE ENOLOGICA Vittorio Festa
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** Sì

CANTINE MUCCI

Una lunga tradizione familiare è ciò che accomuna i fratelli Aurelia e Valentino Mucci, alla guida dell'azienda. A coronare la loro instancabile passione è il territorio circostante, ricco di riserve naturali. I terreni calcareo-argillosi delle colline a ridosso del mare conferiscono caratteri fruttati e sapidi ai vini, come negli assaggi di trebbiano e pecorino. Bella performance del Santo Stefano 2019, avvolgente e armonioso. Sicuramente questo lato d'Abruzzo, così unico, contribuisce al successo e l'attenzione della famiglia nel lavorarne i frutti è una garanzia.

INDIRIZZO Contrada Vallone
di Nanni, 65 - 66020
Torino di Sangro (CH)
TELEFONO 0873 913366
MAIL info@cantinemucci.com
WEB www.cantinemucci.com
ANNO FONDAZIONE 1982
VITICOLTURA Convenzionale
e biologica certificata

ETTARI 24 **BOTTIGLIE** 250.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Aurelia e Valentino Mucci
CONDUZIONE ENOLOGICA
Leone Cantarini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Leone Cantarini
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO INDIO 2016

Rosso Dop - Montepulciano 100% | Alc.14% | €12 | Bt.120.000
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

Scigno rosso granato che diffonde traiettorie di spezie e frutta in un mix sofisticato di ciliegia, liquirizia, carrube, ginepro e pepe nero. Al palato mostra coerenza e un piacevole equilibrio tra tannino e alcol. Finale con guizzo fresco e sapido, intenso e di buona persistenza. Tagliatelle alla francescana.

🍷 PECORINO SAFARI 2020

Bianco Igp - Pecorino 100% | Alc.13% | €9 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

🍷 CERASUOLO D'ABRUZZO FIORI CHIARI 2020

Rosato Dop - Montepulciano 100% | Alc.13% | €8
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO AVEGIANO 2017

Rosso Dop - Montepulciano 100% | Alc.13% | €6 | Bt.80.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 TREBBIANO D'ABRUZZO AVEGIANO 2020

Bianco Dop - Trebbiano abruzzese 100% | Alc.13%
€6 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

🍷 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO SANTO STEFANO 2019

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.13,5% | €13 | Bt.80.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 6 mesi

Rubino compatto. Esordio olfattivo speziato, con toni di vaniglia, cacao dolce e noce moscata. Segue la frutta rossa matura: amarena, more di rovo e mirtilli. Sorso vigoroso, deciso e bilanciato. Deliziosa progressione pervasa da echi fruttati. Cosciotto di capretto al rosmarino.

🍷 TREBBIANO D'ABRUZZO VALENTINO 2020

Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 100% | Alc.12,5%
€9 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷 PECORINO SANTO STEFANO 2020

Bianco Igt - Pecorino 100% | Alc.13% | €13 | Bt.6.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 2 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

CASCINA DEL COLLE

Un'azienda a conduzione familiare situata nel cuore del territorio di Villamagna, sulle colline dell'entroterra teatino, dove l'influenza del mare e le marcate escursioni termiche creano condizioni ottimali per la viticoltura di qualità. Il pregiato assortimento valorizza i vitigni tradizionali della regione e conferma la costanza qualitativa della produzione, molto apprezzata anche sui mercati internazionali, in particolare con la linea Bio Zero senza solfiti aggiunti. Il Villamagna Cascina Riserva 2017 si pone con merito in cima alla classifica per piacevolezza e tipicità.

INDIRIZZO Via Piana, 85
66010 Villamagna (CH)
TELEFONO 0871 301093
MAIL info@lacascinadelcolle.it
WEB www.lacascinadelcolle.it
ANNO FONDAZIONE 1997
VITICOLTURA Biologica

ETTARI 22 **BOTTIGLIE** 240.000
PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Famiglia D'Onofrio
CONDUZIONE ENOLOGICA Vittorio Festa
CONDUZIONE AGRONOMICA
Dino Dell'Osa
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

CATALDI MADONNA

Azienda storica condotta da pochi anni da Giulia Cataldi Madonna, che con determinazione porta avanti lo stile inconfondibile di questi vini con passione e volontà risoluta. La crescita qualitativa della produzione è costante e i campioni presentati in quest'edizione hanno espresso vini con una gamma variegata di aromi e sapori intensi, di grande armonia e persistenza. L'eccellenza la conquista il Piè delle Vigne, ma segnaliamo anche l'ottima prova del Toni, un Montepulciano austero e ricco di estratti, dall'eleganza vagamente eterea.

INDIRIZZO Località Madonna del Piano - 67025 Ofena (AQ)
TELEFONO 0862 954252
MAIL info@cataldimadonna.com
WEB www.cataldimadonna.com
ANNO FONDAZIONE 1920
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 30 **BOTTIGLIE** 230.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Giulia Cataldi Madonna
CONDUZIONE ENOLOGICA Lorenzo Landi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Lorenzo Landi
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

++++ VILLAMAGNA CASCINA RISERVA 2017

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.14,5% | €17 | Bt.9.700
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 6 mesi

Sfoggia un rosso rubino intenso. Ventaglio di sfumature odorose ampio e raffinato: fiori secchi, ciliegia, prugna essiccata, cioccolato, legno di cedro e chiodi di garofano. L'impatto alcolico è importante ma ben sostenuto dalla spalla acida e dal tannino di fitta tessitura. Durevole nei ritorni fruttati. Carré di agnello ai mirtilli.

+++ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO MAMMUT 2016

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.14,5% | €17
Bt.31.531 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ CERASUOLO D'ABRUZZO CASCINA 2020

Rosato Doc - Montepulciano 100% | Alc.13,5% | €10
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

+++ VILLAMAGNA CASCINA 2017

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.14% | €11
Bt.9.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ ABRUZZO BIO ZERO BIANCO 2020

Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 100% | Alc.13%
€10 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO NEGUS 2010

++++ (92) CERASUOLO D'ABRUZZO PIÈ DELLE VIGNE 2019

Rosato Doc - Montepulciano 100% | Alc.14% | €25
Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Rosa cerasuolo dalla trama fitta. Eleganti profumi fruttati di ciliegia e lamponi, intrecciati a erbe officinali e pepe rosa. Palato dall'impeccabile equilibrio gustativo: una spiccata dotazione alcolica integrata alla freschezza e alla sapidità. Di riguardo: le struttura, chiude con guizzi fruttati. Coniglio alla cacciatora.

++++ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TONÌ 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.14,5% | €43 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO MALANDRINO 2019

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.13,5% | €13
Bt.90.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+++ PECORINO GIULIA 2020

Bianco Igt - Pecorino 100% | Alc.12,5% | €13
Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ CERASUOLO D'ABRUZZO MALANDRINO 2020

Rosato Doc - Montepulciano 100% | Alc.12,5% | €11
Bt.45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

++ TREBBIANO D'ABRUZZO MALANDRINO 2020

Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 100% | Alc.12%
€9 | Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

++++ CERASUOLO
D'ABRUZZO PIÈ DELLE
VIGNE 2015 | 2016 | 2018

++++ MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO TONÌ 2012

CHIUSA GRANDE

Vinosophia. Un approccio originale e mai scontato, vera e propria filosofia di vita e di vinificazione, racchiusa in un decalogo che tratteggia il pensiero e l'estro di Franco D'Eusanio. Nascono così vini che amano raccontarsi in un percorso di degustazione multisensoriale, metafore da leggere e interpretare sulle note di melodie che amplificano le sensazioni organolettiche. Ai vertici troviamo quest'anno il trebbiano In Petra 2019, vinificato in vasche di pietra di varia capacità e forme geometriche, affiancato da un impeccabile Metodo Classico rifermentato in bottiglia per 60 mesi.

INDIRIZZO Contrada Casali

- 65010 Nocciano (PE)

TELEFONO 085 847460

MAIL info@chiusagrande.com

WEB www.chiusagrande.com

ANNO FONDAZIONE 1991

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 65 **BOTTIGLIE** 450.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Franco D'Eusanio

CONDUZIONE ENOLOGICA Franco

Giandomenico

CONDUZIONE AGRONOMICA

Franco D'Eusanio

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CHIARA CIAVOLICH

Una cantina tra le più antiche e prestigiose in regione e un territorio tra i più vocati grazie alla natura argilloso-calcareo dei terreni: questi gli ingredienti alla base della produzione di Chiara Ciavolich, che propone raffinate interpretazioni dei vitigni abruzzesi tradizionali. Negli ultimi anni è stato avviato un progetto di valorizzazione del patrimonio ampelografico originario e sono state reintrodotte le tecniche tradizionali, sia di vinificazione in cemento con lieviti spontanei che di maturazione in anfore di terracotta.

INDIRIZZO Contrada Salmacina,

11 - 65014 Loreto Aprutino (PE)

TELEFONO 085 8289002

MAIL agricola@ciavolich.com

WEB www.ciavolich.com

ANNO FONDAZIONE 1853

VITICOLTURA Certificazione SQNPI

ETTARI 35 **BOTTIGLIE** 80.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Chiara Ciavolich

CONDUZIONE ENOLOGICA Romano

D'Amario, Guerino Pescara

CONDUZIONE AGRONOMICA Romano

D'Amario, Guerino Pescara

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TREBBIANO D'ABRUZZO IN PETRA 2019

Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 85%, Pecorino 15%

Alc.12% | €25 | Bt.3.500 | Ferm. Pietra | Mat. Acciaio 5 mesi

Giallo dorato vivido. Il profilo olfattivo è voluttuoso e attraente, con dolci rintocchi fruttati di nespola e cedro candito, ravvivati da fragranti sbuffi di zenzero, timo e rosmarino. All'assaggio la freschezza e la sapidità gratificano l'equilibrio, dinamico e invitante nell'allungo. Pesce spada gratinato al forno.

D'EUS BRUT BIANCO

Bianco Metodo Classico - Pecorino 45%,

Montepulciano 40%, Chardonnay 15% | Alc.12,5%

€22 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | 60 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

PERLA ROSSA 2019

Rosso Igt - Cabernet franc 85%, Montepulciano 15% | Alc.13,5%

€22 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 10 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

CERASUOLO D'ABRUZZO VINOSOPHIA 2020

Rosato Doc - Montepulciano 100% | Alc.12,5%

€16 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

PASSERINA VINOSOPHIA 2020

Bianco Igt - Passerina 100% | Alc.12,5% | €18

Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

(92) PECORINO FOSSO CANCELLI 2018

Bianco Igp - Pecorino 100% | Alc.13% | €27 | Bt. N.d. | Ferm. Legno

Oro liquido. Naso che seduce e conquista con appunti di nespola, ananas e pompelmo giallo, soffi di camomilla, miele e carruba. Intense le scie minerali che si ritrovano nella sapidità del sorso, bilanciato e di vivace acidità. Di ottima persistenza il finale leggermente agrumato. Lingune al ragù bianco di coniglio.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO FOSSO CANCELLI 2015

Rosso Dop - Montepulciano 100% | Alc.14%

€47 | Bt.3.000 | Ferm. Cemento

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

CERASUOLO D'ABRUZZO FOSSO CANCELLI 2020

Rosato Dop - Montepulciano 100% | Alc.12,5% | €27 | Bt.1.300 | Ferm. Terracotta

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

PECORINO ARIES 2020

Bianco Igp - Pecorino 100% | Alc.13% | €18 | Bt.15.000 |

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 5 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2019

Rosso Dop - Montepulciano 100% | Alc.12,5% | €14

Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

TREBBIANO
D'ABRUZZO FOSSO
CANCELLI 2018

ROSATO
DONNA ERNESTINA 2016

MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO PERLA NERA 2010

TREBBIANO
D'ABRUZZO IN PETRA 2015

●●○○
CODICE CITRA

Oltre quarant'anni di storia della viticoltura cooperativa italiana. Dal 2017 alla guida del Codice Citra Wine Team c'è Riccardo Cotarella, presidente dell'Unione Internazionale Enologi, che, oltre a supervisionare le produzioni, ha attivato diversi progetti di qualità e zonazione al fine di esaltare al meglio le peculiarità dei vitigni provenienti dai vari territori. Il fuoriclasse Laus Vitae sfiora il massimo riconoscimento per la sua finezza, accanto al Pecorino Superiore Ferzo, che si conferma ad alti livelli qualitativi.

INDIRIZZO Contrada Cucullo
66026 Ortona (CH)
TELEFONO 085 9031342
MAIL citra@citra.it
WEB www.citra.it
ANNO FONDAZIONE 1973
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 6000 **BOTTIGLIE** 24.000.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Cooperativa di produttori
CONDUZIONE ENOLOGICA Davide Dias,
Lino Olivastrì, Riccardo Cotarella
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

●○○○
CODICE VINO

Un progetto ambizioso, opera della prestigiosa collaborazione fra Riccardo Cotarella e Attilio Scienza. L'attività di Codice Vino si basa sulle più moderne metodiche di zonazione, viticoltura di precisione e microvinificazioni sperimentali dalle quali nascono vini di carattere, fedeli interpretazioni del terroir. Nell'interessante batteria di assaggi si distinguono la fresca Passerina Coda d'Oro e il tipico Teate Torrepasso da uve montepulciano di oltre quarant'anni. Insomma: una bella realtà in grande crescita.

INDIRIZZO Località Caldari
Stazione - 66026 Ortona (CH)
TELEFONO 085 9031517
MAIL codicevino@codicevino.it
WEB www.codicevino.it
ANNO FONDAZIONE 2019
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 100 **BOTTIGLIE** 90.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Codice Vino
CONDUZIONE ENOLOGICA
Riccardo Cotarella
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

++++ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
LAUS VITAE RISERVA 2016

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.14% | €35 | Bt.6.300
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 24 mesi

Rubino compatto con venature granato. L'intensità odorosa si dipana in una sequenza di piccoli frutti rossi, ginepro e rabarbaro, virando infine su tabacco e liquirizia. Di possente struttura, avvolge con tannini vellutati e attraenti morbidezze. Lungo e ricercato epilogo di boero. Brasato al montepulciano.

++++ ABRUZZO PECORINO SUPERIORE FERZO 2020

Bianco Doc - Pecorino 100% | Alc.13% | €15 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

++ ABRUZZO COCOCCIOLA SUPERIORE FERZO 2020

Bianco Doc - Cococciola 100% | Alc.13% | €15
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++ ABRUZZO PASSERINA SUPERIORE FERZO 2020

Bianco Doc - Passerina 100% | Alc.13% | €15
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++ CERASUOLO D'ABRUZZO SUPERIORE FERZO 2020

Rosato Doc - Montepulciano 100% | Alc.13% | €15
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ ABRUZZO
PECORINO SUPERIORE
FERZO 2018 | 2019

++++ ABRUZZO PASSERINA SUPERIORE
CODA D'ORO 2019

Bianco Doc - Passerina 100% | Alc.13% | €20 | Bt.6.600
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 6 mesi

Abito paglierino acceso con merlature d'oro. Ouverture di timo, mughetto e fresia, che declinano presto verso delicate velature di cedro e miele di acacia. Una brezza marina invita al sorso, che si propone fresco e sapido, persistente in un appagante memoria agrumata e minerale. Sagnette di farro ai ceci e frutti di mare.

++++ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
TEATE TORREPASSO 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.14,5% | €25
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ ABRUZZO PECORINO SUPERIORE TEGEO 2019

Bianco Doc - Pecorino 100% | Alc.13% | €22 | Bt.6.600
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

++ ABRUZZO PECORINO CODICE VINO 2019

Bianco Doc - Pecorino 100% | Alc.13% | €14 | Bt.18.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++ CERASUOLO D'ABRUZZO SOLANTE 2020

Rosato Doc - Montepulciano 100% | Alc.12,5%
€23 | Bt.3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

COLLEFRISIO

Antonio Patricelli e Amedeo De Luca sono due intraprendenti vignaioli che raccolgono e producono le loro passioni, nell'ambito di un'azienda giovane e dinamica, sempre aperta alla sperimentazione. Circa cinquanta gli ettari vitati situati sulle colline teatine, con diverse e ottimali esposizioni. Tutte le uve sono coltivate biologicamente, con minimo impatto ambientale e pratiche all'avanguardia per vini di grande qualità. Interessanti performance per la produzione legata ai rossi da montepulciano, intensi e di carattere.

INDIRIZZO Località Piane di
Maggio, 4 - 66030 Frisa (CH)
TELEFONO 085 9039074
MAIL info@collefrisio.it
WEB www.collefrisio.it
ANNO FONDAZIONE 2004
VITICOLTURA Convenzionale
e biologica

ETTARI 50 **BOTTIGLIE** 700.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Collefrisio
CONDUZIONE ENOLOGICA
Amedeo De Luca
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CONTESA

È qui "tra i verdeggianti declivi nel cuore dell'entroterra della provincia di Pescara" che Rocco Pasetti sta proiettando la sua dinamica e moderna realtà verso un sereno orizzonte, ben ancorata alle radici e alla propria storia con la massima cura che madre terra esige. Vitigni tradizionali, allevati in un'ottica ecosostenibile e vinificati in modo stilisticamente identificativo, danno vita a prodotti di spiccata personalità e piacevolezza. Anche quest'anno è ricca e variegata la gamma proposta, nella quale si distinguono il Pecorino Aspetta primavera e il Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2017.

INDIRIZZO Strada delle Vigne,
28 - Contrada Caparrone
65010 Collecervino (PE)
TELEFONO 085 8205078
MAIL info@contesa.it
WEB www.contesa.it
ANNO FONDAZIONE 2000
VITICOLTURA Ecosostenibile

ETTARI 45 **BOTTIGLIE** 250.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Rocco Pasetti
CONDUZIONE ENOLOGICA Rocco
Pasetti, Antonio Circelli
CONDUZIONE AGRONOMICA Antonio Citti
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO IN & OUT 2015

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.15% | €24 | Bt.14.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 24 mesi

Rosso rubino. Si annuncia con un olfatto sinuoso: memorie di ribes, rosa rossa appassita, sottobosco con cenni lievi di spezie e tabacco pregiato. In bocca è caldo, con un tannino setoso e ottimamente integrato; buon equilibrio e lunga persistenza. Ravioli ai funghi e salsiccia.

+++ ANNIVERSARY 2016

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.15% | €27 | Bt.6.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ BIANCO CONFRONTO 2017

Bianco - Pecorino 50%, Pinot grigio 50% | Alc.13,5% | €18

Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 4 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

+++ BIANCO MAGNOLIA 2020

Bianco Igt - Sauvignon 40%, Traminer aromatico 30%,

Falanghina 25%, Trebbiano 5% | Alc.13,5% | €12

Bt.14.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ (92) MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TERRE DEI VESTINI CHIEDI ALLA POLVERE RISERVA 2017

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.14,5% | €25

Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Bagliori purpurei a illuminare un rubino profondo. Seduce con intarsi di piccoli frutti rossi sotto spirito, spezie dolci e una rinfrescante vena balsamica. All'assaggio l'importante nota alcolica è ben sostenuta dalla freschezza gustativa, che accompagna un bel finale con ritorni fruttati. Piccione con tartufo.

+++ ABRUZZO PECORINO ASPETTA PRIMAVERA 2020

Bianco Doc - Pecorino 100% | Alc.13% | €20 | Bt.6.000

Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ CERASUOLO D'ABRUZZO CONTESA 2020

Rosato Doc - Montepulciano 100% | Alc.13% | €10

Bt.16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CONTESA RISERVA 2017

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.14% | €18

Bt.16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ ABRUZZO PECORINO CONTESA 2020

Bianco Doc - Pecorino 100% | Alc.14% | €10 | Bt.16.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Piatti di pesce

+ TREBBIANO D'ABRUZZO CONTESA 2020

Bianco Doc - Trebbiano 100% | Alc.13% | €10

Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

++++ MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO TERRE DEI
VESTINI CHIEDI ALLA
POLVERE RISERVA 2016

++++ MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO TERRE DEI
VESTINI AMIR RISERVA 2011

Oltre un secolo di storia testimonia il lavoro e la passione dell'azienda Costantini per l'arte del buon vino. Oggi è l'intera famiglia a condurre l'azienda agricola situata tra il Gran Sasso e l'Adriatico - due elementi che determinano un microclima ideale per creare vini robusti e longevi, ma anche giovani e più leggeri -, azienda che con l'ausilio di una moderna tecnologia per selezionare le migliori uve riesce a fare vini di grande pregio. Modernità, tradizione tese a unirsi in un territorio che possa valorizzare la peculiarità di ogni etichetta.

INDIRIZZO Strada Migliori, 20
65013 Città Sant'Angelo (PE)
TELEFONO 085 9699169
MAIL info@costantinivini.it
WEB SHOP www.costantinivini.it
ANNO FONDAZIONE 1996
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 60 **BOTTIGLIE** 300.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Costantini
CONDUZIONE ENOLOGICA
Riccardo Brighigna
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Con sincera passione Paride D'Angelo continua il suo percorso bio, seguendo personalmente in vigna e in cantina i propri prodotti. L'attenta cura in campo e la vocazione del territorio di Pianella permettono di ottenere uve impeccabili che, grazie alle fermentazioni spontanee e agli attenti affinamenti in acciaio, danno vita a vini che si fanno espressione autentica di ogni vitigno. L'Azienda D'Angelo, conciliando metodi naturali e tecnologia, è proiettata verso un futuro roseo quanto l'eccellente Cerasuolo proposto quest'anno.

INDIRIZZO Contrada Garofalo
65019 Pianella (PE)
TELEFONO 327 3252046
MAIL info@paridedangelo.it
WEB www.paridedangelo.it
ANNO FONDAZIONE 2014
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 30 **BOTTIGLIE** 90.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Paride D'Angelo
CONDUZIONE ENOLOGICA
Staff aziendale
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🌿 TREBBIANO D'ABRUZZO ECATE 2019

Bianco Doc - Trebbiano 100% | Alc.14,5% | €19 | Bt.1.000
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi

Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini. Olfatto intenso e fine, apre con nuance di frutti esotici, seguiti da albicocca, fiori di tiglio e un tenue refolo minerale. Il sorso è deciso, ben equilibrato e attraente, con chiusura fresca e sapida. Bocconcini di taccchino in umido.

🌿 ABRUZZO PECORINO SUPERIORE COSTANTINI 2020

Bianco Doc - Pecorino 100% | Alc.13,5% | €15
Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🌿 CERASUOLO D'ABRUZZO FEBE 2020

Rosato Doc - Montepulciano 100% | Alc.13,5% | €9
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🌿 CERASUOLO D'ABRUZZO SUPERIORE COSTANTINI 2020

Rosato Doc - Montepulciano 100% | Alc.13,5% | €15
Bt.1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🌿 TREBBIANO D'ABRUZZO FEBE 2020

Bianco Doc - Trebbiano 100% | Alc.12,5% | €9
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🌿 (91) CERASUOLO D'ABRUZZO 2020

Rosato Doc - Montepulciano 100% | Alc.13,5% | €11
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Cerasuolo luminoso e compatto. Profumi di fragole e lamponi si fondono a spunti di macchia mediterranea e fragranti erbe aromatiche. All'assaggio mostra un perfetto bilanciamento, una gradevole sapidità e una stuzzicante freschezza. Appagante la chiosa su ricordi di piccoli frutti rossi. Pollo con salsa al melograno.

🌿 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2020

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.13,5% | €11
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🌿 ABRUZZO COCCOCOLA 2020

Bianco Doc - Cococciola 100% | Alc.12% | €9
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🌿 PECORINO 2020

Bianco Igp - Pecorino 100% | Alc.13% | €9
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

EREDI LEGONZIANO

Bisogna riconoscere a quest'azienda storica di aver avuto coraggio nel credere in un progetto spumantistico con la produzione di Metodo Classico e Metodo Charmat da soli vitigni autoctoni abruzzesi, imbottigliati all'origine e appartenenti già a una denominazione tutelata, Abruzzo Doc. Sette le etichette prodotte, di diverse tipologie. Tra quelle presentate, si conferma l'ottima qualità del Legonziano Brut, trentasei mesi di sosta sui lieviti, un vino di grande finezza e classe in grado di esaltare appieno le espressioni delle uve locali utilizzate.

INDIRIZZO Contrada Nasuti,
169 - 66034 Lanciano (CH)
TELEFONO 0872 45210
MAIL info@eredilegonziano.it
WEB www.eredilegonziano.it
ANNO FONDAZIONE 1968
VITICOLTURA Convenzionale
e biologica

ETTARI 200 **BOTTIGLIE** 35.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Cooperativa di produttori
CONDUZIONE ENOLOGICA
Federica D'Amato
CONDUZIONE AGRONOMICA
Antonio De Bosis
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

FARAONE

Superato il traguardo dei cinquant'anni di attività, l'azienda, guidata oggi da Federico Faraone, prosegue in un percorso ricco di riconoscimenti, anche a livello internazionale. Solide fondamenta e valorizzazione dei vitigni tradizionali sono alla base dei nuovi progetti che hanno portato all'impianto di un vigneto dedicato alla malvasia e all'inaugurazione di un'accogliente fattoria didattica. Tra gli assaggi di quest'anno, tutti di grande personalità, emoziona e convince il Rosso della Cattedrale, un rosso liquoroso di grande pregio che conferma le potenzialità dell'uva montepulciano.

INDIRIZZO Via Nazionale per Teramo,
290 - Frazione Colleranesco
64021 Giulianova (TE)
TELEFONO 085 8071804
MAIL info@faraonevini.it
WEB www.faraonevini.it
ANNO FONDAZIONE 1970
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 11 **BOTTIGLIE** 50.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Faraone
CONDUZIONE ENOLOGICA
Federico Faraone
CONDUZIONE AGRONOMICA
Federico Faraone
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

ABRUZZO SPUMANTE BRUT LEGONZIANO 36

Bianco Doc Metodo Classico - Passerina 100% | Alc.12,5% | €15
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi | 36 mesi sui lieviti

Giallo paglierino con venature dorate e un incessante perlage. Immediata la fragranza di panificazione, biancospino e giglio, cui fanno seguito pesca, scorza di cedro candito e rimandi di crema pasticcera. Al palato è intrigante, con una decisa freschezza e una memorabile persistenza. Rana pescatrice al forno con patate.

ABRUZZO SPUMANTE BRUT ROSÉ LEGONZIANO

Rosato Doc Metodo Martinotti - Montepulciano 100%
Alc.11,5% | €12 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | 6 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

ABRUZZO SPUMANTE BRUT LEGONZIANO

Bianco Doc Metodo Martinotti - Cococciola 50%, Passerina 50%
Alc.11,5% | €12 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | 6 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi e crudità

ROSSO DELLA CATTEDRALE

Rosso Liquoroso - Montepulciano 100% | Alc.17%
€28 | Bt.1.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 48 mesi

Rosso granato, luminoso. Al naso affiorano suggestioni di visciole e mirtillo sotto spirito, venature di rabarbaro e cardamomo. Lievi sbuffi iodati. Il sorso è solido, di grande nobiltà ed equilibrio nonostante la matrice alcolica imponente. Ricordi di frutta a guscio accompagnano un lungo finale. Cioccolato fondente.

PECORINO FARAONE 2020

Bianco Igt - Pecorino 100% | Alc.13% | €14
Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

CERASUOLO D'ABRUZZO LE VIGNE DI FARAONE 2020

Rosato Doc - Montepulciano 100% | Alc.14,5% | €12
Bt.16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

TREBBIANO D'ABRUZZO LE VIGNE DI FARAONE 2020

Bianco Doc - Trebbiano 100% | Alc.12,5% | €12
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO LE VIGNE DI FARAONE 2017

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.13,5% | €14 | Bt.13.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

Fra le colline pescaresi, in un paesaggio unico che consente di spaziare con lo sguardo dalla montagna al mare, troviamo questa piccola ma vivace realtà di pochi ettari vitati, condotti con passione dalla famiglia Di Giacomo. Una produzione selezionata di uve montepulciano e pecorino, da sempre coltivate con un approccio rispettoso del ciclo stagionale e di quanto la natura ha da offrire. Un'avventura enologica appassionante e una scommessa vinta, come testimonia la qualità dei vini prodotti, tra cui spiccano il sontuoso Montepulciano Auà 2016 e la grande personalità del Pecorino 2018.

INDIRIZZO Strada Gaglierano, 48
65013 Città Sant'Angelo (PE)
TELEFONO 345 2941323
MAIL info@fattoriagaglierano.it
WEB www.fattoriagaglierano.it
ANNO FONDAZIONE 2009
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 3,8 **BOTTIGLIE** 8.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Simona Vigilante
CONDUZIONE ENOLOGICA
Nicola Di Ciano
CONDUZIONE AGRONOMICA
Nicola Di Ciano
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Tra le più apprezzate aziende vitivinicole della regione, la Fattoria La Valentina dei fratelli Di Properzio è l'esempio di come una grande realtà possa essere condotta con accuratezza e artigianalità. La straordinaria attenzione alla sostenibilità ambientale dà origine a un metodo di cura dei vigneti e dei terreni al fine di garantire alla vite la libertà di esprimere le sue qualità. Pochi gli interventi nei processi produttivi al fine di consegnarci vini di assoluta qualità. I rossi si riconfermano vini di pregio, raggiungendo l'eccellenza con Belovedere, meritato Tastevin.

INDIRIZZO Via Torretta, 52
65010 Spoltore (PE)
TELEFONO 085 4478158
MAIL lavalentina@fattorialavalentina.it
WEB www.lavalentina.it
ANNO FONDAZIONE 1990
VITICOLTURA Convenzionale

e biologica certificata
ETTARI 40 **BOTTIGLIE** 370.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Sabatino Di Properzio
CONDUZIONE ENOLOGICA Luca D'Attoma
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ ➔ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO AUÀ 2016

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.14,5% | €36
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Sfoggia un rubino profondo che regala un bouquet ricercato di ciliegie e more di rovo, con cannella, cardamomo, anice e gradevoli sbuffi di caffè e tabacco. Il gusto è caldo e robusto, con tannini esuberante ma non aggressivo e acidità dirompente che promette lunga evoluzione. Lombata di manzo in salsa di prugne.

++++ ABRUZZO PECORINO GAGLIERANO 2018

Bianco Dop - Pecorino 100% | Alc.13% | €21 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++ CERASUOLO D'ABRUZZO CI LI VO' 2018

Rosato Doc - Montepulciano 100% | Alc.14,5% | €36
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ (97) I ☼ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TERRE DEI VESTINI BELLOVEDERE RISERVA 2017

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.14,5% | €50 | Bt.6.700
Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi

Rosso granato impenetrabile. All'olfatto è una passeggiata nel bosco, con floreale di peonia e petali di viola, marasca sotto spirito e foglie di visciola, funghi disidratati e una scia di umami. L'assaggio, di grande struttura, trova la giusta fusione tra la decisa freschezza e la fitta trama tannica. Lunga la persistenza su note speziate e cuoio. Costatine di maiale alle erbe selvatiche e menta.

++++ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BINOMIO RISERVA 2017

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.14,5% | €42
Bt.11.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ CERASUOLO D'ABRUZZO 2020

Rosato Doc - Montepulciano 100% | Alc.13,5% | €7
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO SPELT 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.14% | €20 | Bt. N.d.
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 16 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ TREBBIANO D'ABRUZZO SPELT 2019

Bianco Doc - Trebbiano 100% | Alc.13% | €18
Bt.7.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO SPELT RISERVA 2012 | 2017

++++ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TERRE DEI VESTINI BELLOVEDERE RISERVA 2010 | 2013 | 2015

FATTORIA NICODEMI

Sperimentazioni e intuizione ci accompagnano in un viaggio nel tempo. In cantina si guarda all'Antica Roma per la vinificazione del trebbiano in giare di cocchiopesto, un impasto a crudo di laterizi e frammenti lapidei. Nel vigneto si guarda al futuro con la scelta di allevare il trebbiano utilizzando la forma a pergola, minimizzando l'impatto delle alte temperature degli ultimi anni. La famiglia dei vini si allarga per ospitare il nuovo Pecorino Le Murate, verticale e deciso, e con il Notà, ottima espressione di Cerasuolo d'Abruzzo. Quest'anno l'eccellenza va all'intrigante montepulciano Notari.

INDIRIZZO Contrada Veniglio, 8

SP 19 - 64024 Notaresco (TE)

TELEFONO 085 895493

MAIL info@nicodemi.com

WEB www.nicodemi.com

ANNO FONDAZIONE 1970

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 30 **BOTTIGLIE** 200.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Elena e

Alessandro Nicodemi

CONDUZIONE ENOLOGICA Staff

aziendale, Mirko Niccolai

CONDUZIONE AGRONOMICA Staff

aziendale, Luca Mercadante

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

FEUDO ANTICO

Un'interessante realtà produttiva nata per valorizzare l'areale di Tullum, denominazione fra le più piccole d'Italia ma con oltre duemila anni di storia, come testimoniato dai ritrovamenti archeologici a ridosso dei vigneti. Il progetto della cantina Feudo Antico è basato sull'attenta zonazione del territorio e sulla selezione di vecchi cloni di uve tradizionali, che danno vita a un assortimento di etichette sempre espressive. Prosegue inoltre il lavoro nel vigneto sperimentale in alta quota a Castel di Sangro, le cui peculiari caratteristiche si ritrovano nel Pecorino Casadonna.

INDIRIZZO Via Crocevecchia,

101 - 66010 Tollo (CH)

TELEFONO 0871 969128

MAIL info@feudoantico.it

WEB www.feudoantico.it

ANNO FONDAZIONE 2009

VITICOLTURA Convenzionale

e biologica certificata

ETTARI 30 **BOTTIGLIE** 100.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Feudo Antico

CONDUZIONE ENOLOGICA

Riccardo Brighigna

CONDUZIONE AGRONOMICA Antonio Sitti

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 (91) MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE NOTÀRI 2019

Rosso Docg - Montepulciano 100% | Alc.13,5% | €18

Bt.13.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Manto rubino di rara fitezza. Racconta il territorio attraverso sensazioni olfattive di marasca sotto spirito, pot-pourri e liquirizia; evolve nei sentori di spezie dolci, con lungo finale balsamico. Sorso potente, giocato sull'equilibrio tra morbidezze gliceriche e setosi tannini. Elegante persistenza. Quaglie ripiene.

🍷 TREBBIANO D'ABRUZZO SUPERIORE NOTÀRI 2019

Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 100% | Alc.12,5%

€16 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 TREBBIANO D'ABRUZZO COCCIOPESTO 2019

Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 100%

Alc.12,5% | €16 | Bt.1.200 | Ferm. Cocciopesto

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 CERASUOLO D'ABRUZZO LE MURATE 2020

Rosato Doc - Montepulciano 100% | Alc.13,5%

€10 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE LE MURATE 2019

Rosso Docg - Montepulciano 100% | Alc.13,5% | €15

Bt.100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 TREBBIANO D'ABRUZZO LE MURATE 2020

Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 100% | Alc.12,5%

€10 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷 MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO COLLINE
TERAMANE NEROMORO
RISERVA 2014 | 2015 | 2016

🍷 MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO COLLINE
TERAMANE NOTÀRI 2011

🍷 (92) TULLUM PECORINO BIOLOGICO 2020

Bianco Docg - Pecorino 90%, altre varietà 10% | Alc.13,5%

€13 | Bt.13.000 | Ferm. Cemento

Paglierino acceso con sfavillanti riflessi oro. Ventaglio odoroso in cui primeggiano mango, ananas e mela golden, a cui seguono camomilla, ginestra e salvia. Assaggio caratterizzato da viva freschezza e grande sapidità. piacevolissima estensione con ritorni di frutta e chiosa agrumata. Paccheri ai frutti di mare.

🍷 CERASUOLO D'ABRUZZO ORGANIC 2020

Rosato Dop - Montepulciano 100% | Alc.13% | €13

Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Salmi o insaccati

🍷 PECORINO CASADONNA 2020

Bianco Igp - Pecorino 100% | Alc.13% | €30

Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 ROSATO BIOLOGICO 2020

Rosato Igt - Montepulciano 100% | Alc.14% | €13 | Bt.6.500

Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 TULLUM
ROSSO 2016

🍷 TULLUM
PECORINO BIOLOGICO
2014 | 2015 | 2018

IL FEUDUCCIO

Circondato da vigneti, nel cuore del parco territoriale dell'Annunziata, La suggestiva tenuta il Feuduccio è incastonata nella roccia. L'accoglienza della famiglia Lamaletto è calorosa, altamente professionale e trasmette subito al visitatore un'idea di originalità. I vini colpiscono per la fedeltà alla tipologia di uve impiegate e allo stile enologico biologico certificato. Fra tutte le etichette sventa Margae, un rosso da uve montepulciano in purezza di formidabile carattere. Segnaliamo anche che l'azienda affianca alla produzione vinicola quella di un ottimo olio extravergine di oliva.

INDIRIZZO Località Feuduccio,
1 - 66036 Orsogna (CH)
TELEFONO 0871 891646
MAIL info@ilfeuduccio.it
WEB www.ilfeuduccio.it
ANNO FONDAZIONE 1996
VITICOLTURA Ecosostenibile
ETTARI 54 **BOTTIGLIE** 150.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Lamaletto
CONDUZIONE ENOLOGICA
Romano D'Amario
CONDUZIONE AGRONOMICA
Romano D'Amario
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (96) I MONTEPULCIANO D'ABRUZZO MARGAE 2017

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.14% | €40 | Bt.1.256
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rosso rubino. Esordio molto raffinato: una lieve nota verde che pian piano lascia spazio a cacao, cuoio, spezie scure e tè nero. Il palato è maestoso, il tannino prestante è accompagnato dalla morbidezza che rende il corpo vellutato. Impeccabili richiami finali di liquirizia. Grigliata di carne mista.

++++ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO URSONIA 2017

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.14% | €24
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO FEUDUCCIO 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.14% | €16
Bt.27.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ PECORINO URSONIA 2019

Bianco Igt - Pecorino 100% | Alc.12,5% | €22
Bt.3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ TREBBIANO D'ABRUZZO FEUDUCCIO 2020

Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 100% | Alc.13%
€11 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO MARGAE 2015

ILLUMINATI

La tradizione secolare di Illuminati viaggia da sempre in tutto il mondo e l'amore della famiglia continua inesorabilmente a illuminare l'Abruzzo delle Colline Teramane. La voglia di perfezionarsi e la curiosità verso tecniche innovative da parte delle nuove generazioni si incontrano nelle grotte nelle quali nascono le arti magiche di affinamento e invecchiamento. Arti che troviamo nel Pieluni Riserva Docg 2015 o nella spumantizzazione, visibile dal perlage dell'Illuminati Brut Metodo Classico 2015. Zanna Docg Riserva 2017, al vertice, testimonia la prestigiosa impronta della cantina.

INDIRIZZO Contrada San Biagio,
18 - 64010 Controguerra (TE)
TELEFONO 0861 808008
MAIL info@illuminativini.it
WEB www.illuminativini.it
ANNO FONDAZIONE 1890
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 130 **BOTTIGLIE** 1.000.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Stefano e
Lorenzo Illuminati
CONDUZIONE ENOLOGICA Claudio
Cappellacci, Giorgio Marone
CONDUZIONE AGRONOMICA
Valerio Barbieri
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (91) MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE ZANNA RISERVA 2017

Rosso Docg - Montepulciano 100% | Alc.14,5% | €29
Bt.65.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 24 mesi

Livrea cremisi con ricami purpurei. Magistrale disegno olfattivo: ciliegia in confettura, prugne, petali di rosa appassiti, polvere di caffè, china e pepe nero. Assaggio di grande struttura, giustamente tannico e fresco con ampio margine di miglioramento. Lunga e coerente la persistenza. Fegatelli allo spiedo.

++++ ILLUMINATI BRUT 2015

Bianco Metodo Classico - Verdicchio 60%, Trebbiano
abruzzese 40% | Alc.12% | €22 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio
Mat. Acciaio 3 mesi | 60 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Risotti di pesce

++++ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE PIELUNI RISERVA 2015

Rosso Docg - Montepulciano 100% | Alc.15% | €40 | Bt.8.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ CERASUOLO D'ABRUZZO LUMEGGIO DI ROSA 2020

Rosato Doc - Montepulciano 100% | Alc.13% | €8 | Bt.25.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ CONTROGUERRA PECORINO 2020

Bianco Doc - Pecorino 100% | Alc.13,5% | €12
Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

++++ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO ILICO 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.70.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ CONTROGUERRA
ROSSO LUMEN RISERVA
2013

++++ MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO COLLINE
TERAMANE ZANNA
RISERVA 2011 | 2013

●○○○

INALTO

Inalto è il progetto vitivinicolo di Adolfo De Cecco, il quale, in un anfiteatro naturale dalle caratteristiche pedoclimatiche particolari, produce vini d'altura di straordinaria finezza. Accanto ai vigneti storici di oltre quarant'anni prosegue la valorizzazione dei vitigni tradizionali del territorio, in un vincente connubio tra fedele espressione del terroir e modernità stilistica. Il risultato è tutto nel calice, dove il montepulciano può esprimere senza ritrosia la sua anima signorile e il pecorino sorprende per intensità e fascino, aggiudicandosi il massimo riconoscimento. Complimenti!

INDIRIZZO Via del Giardino,
7 - 67025 Ofena (AQ)
TELEFONO 0862 956618
MAIL inaltovini@gmail.com
WEB www.inaltovini.it
ANNO FONDAZIONE 2016
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 12,5 **BOTTIGLIE** 32.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Adolfo De Cecco
CONDUZIONE ENOLOGICA
Mauro Monicchi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Lauretta Bernini
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

●○○○

JASCI & MARCHESANI

Una cantina storica dell'entroterra vastese, tra le prime in regione ad adottare pratiche agronomiche a basso impatto ambientale: una scelta coraggiosa e lungimirante che nel corso degli anni ha consentito di ottenere vini dall'identità unica e riconoscibile. I vigneti si estendono lungo la fascia collinare, ospitando nei vari appezzamenti sia vitigni tradizionali accuratamente selezionati che varietà internazionali quali riesling e traminer. Il risultato è un ventaglio di etichette ampio e mai banale in cui spicca, caldo e avvolgente, il Montepulciano Rudhir 2018.

INDIRIZZO Via Colli Albani,
3/C - 66054 Vasto (CH)
TELEFONO 0873 364315
MAIL info@jasciemarchesani.it
WEB www.jasciemarchesani.it
ANNO FONDAZIONE 1960
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 37 **BOTTIGLIE** 400.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Nicola Jasci
CONDUZIONE ENOLOGICA Vittorio Festa
CONDUZIONE AGRONOMICA Nicola Jasci
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🌿🌿🌿 (92) PECORINO INALTO 2019

Bianco Igt - Pecorino 100% | Alc.12,5% | €29 | Bt.2.500
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi

Magnifico giallo paglierino, luminoso. Conquista con nitidi riconoscimenti di nespola e agrumi canditi alternati a ricordi di camomilla, ginestra ed erbe aromatiche. Sbuffi iodati fanno da cornice. All'assaggio è fresco, di buona sapidità e persistenza su rintocchi ammandorlati. Tartare di tonno.

🍷🍷🍷 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CAMPO AFFAMATO 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.14,5% | €39
Bt.2.542 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🌿🌿 CERASUOLO D'ABRUZZO SUPERIORE INALTO 2019

Rosato Doc - Montepulciano 100% | Alc.14% | €26 | Bt.4.500
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🌿🌿 TREBBIANO D'ABRUZZO SUPERIORE INALTO 2019

Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 100% | Alc.13% | €26 | Bt.7.500
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷🍷 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RUDHIR 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.14,5% | €20 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi

Rubino d'ottima fittezza. Al naso libera fragranze fruttate di ciliegia matura e frutti di bosco, un floreale di ibisco seguito da cenni di tabacco biondo e vaniglia. Il sorso è appagante e morbido, con un tannino di buona tessitura. Il lungo epilogo ripercorre gli indizi olfattivi. Maialino alle prugne.

🌿🌿 ABRUZZO PECORINO SUPERIORE NERUBE' 2020

Bianco Doc - Pecorino 100% | Alc.13,5% | €15
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷🍷 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2020

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.120.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 3 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷🍷 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO NERUBE' 2019

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.14,5% | €18 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🌿🌿 TRAMINER 2020

Bianco Igt - Traminer aromatico 100% | Alc.12,5%
€15 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

La quercia è un albero maestoso e longevo, solido e capace di resistere a ogni tempesta. Così com'è solida l'amicizia che lega i quattro soci fondatori di questa dinamica realtà teramana. La zona vanta un microclima unico, ideale per la valorizzazione dei vitigni abruzzesi tradizionali che, con esperienza e competenza, vengono declinati in una gamma ampia e ben articolata di etichette, dove accanto ai "grandi classici" troviamo un interessante bianco da uve montonico, raro vitigno autoctono e in via di estinzione.

INDIRIZZO Contrada Colle Croce
64020 Morro d'Oro (TE)
TELEFONO 085 8959110
MAIL info@vinilaquercia.it
WEB www.vinilaquercia.it
ANNO FONDAZIONE 1968
VITICOLTURA Convenzionale
e lotta integrata

ETTARI 46 **BOTTIGLIE** 250.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ L.a.Di.
CONDUZIONE ENOLOGICA Federica
Sacchetti, Antonio Lamona
CONDUZIONE AGRONOMICA Fabio
Pedicone, Remo Di Giuliantonio
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Terroir, passione e artigianalità: la felice combinazione che contraddistingue l'azienda Lepore. Tra le terre di Colonnella, "città del vino", prendono forma e carattere i vini di Gaspare, in un terreno argilloso di medio impasto, esposto a un microclima particolarmente favorevole. Il sorso godibile del Montepulciano d'Abruzzo Riserva Luigi Lepore è lo specchio di un lavoro di straordinaria minuziosità, dalla selezione delle uve, raccolte a mano, ai successivi passaggi in cantina di trasformazione e affinamento del vino. Avanti così.

INDIRIZZO Contrada Civita,
29 - 64010 Colonnella (TE)
TELEFONO 0861 70860
MAIL info@vinilepore.it
WEB www.vinilepore.it
ANNO FONDAZIONE 1992
VITICOLTURA Biologica e
biologica certificata

ETTARI 43 **BOTTIGLIE** 200.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Gaspare Lepore
CONDUZIONE ENOLOGICA
Roberto D'Angelo
CONDUZIONE AGRONOMICA
Umberto Camaioni
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO PRIMAMADRE 2015

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.14% | €18 | Bt.7.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 8 mesi

Rosso cremisi compatto. Debutta con slanci varietali di ciliegia e confettura di more che presto lasciano spazio a sentori evoluti di radice di genziana, bacca di ginepro e polvere di caffè. La beva è poderosa, con un tannino ancora vivo ma ben integrato. Si allunga su richiami speziati. Tordi alle erbe aromatiche.

🍷 ABRUZZO MONTONICO SUPERIORE SANTAPUPA 2020

Bianco Doc - Montonico 100% | Alc.11,5% | €15
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 CERASUOLO D'ABRUZZO SUPERIORE PRIMAMADRE 2020

Rosato Doc - Montepulciano 100% | Alc.13,5% | €15
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 PECORINO SANTAPUPA 2020

Bianco Igt - Pecorino 100% | Alc.13% | €15
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO LA QUERCIA 2017

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.13,5% | €9
Bt.16.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE LUIGI LEPORE RISERVA 2016

Rosso Docg - Montepulciano 100% | Alc.15% | €18
Bt.6.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

Filigrana granato a illuminare il rubino. Ampia ricchezza di profumi: ciliegia sotto spirito, viola mammola, chiodi di garofano, pepe nero, stecca di liquirizia e cioccolato, poi una ventata balsamica. Tannini ben integrati e freschezza degustativa danno carattere al sorso di lunga estensione. Pecora alla callara.

🍷 CONTROGUERRA PASSERA DELLE VIGNE 2020

Bianco Doc - Passerina 100% | Alc.13,5% | €8
Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.14% | €9
Bt.150.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 CERASUOLO D'ABRUZZO 2020

Rosato Doc - Montepulciano 100% | Alc.13,5%
€8 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 TREBBIANO D'ABRUZZO 2020

Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 85%, Passerina 15%
Alc.12,5% | €7 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

MARCHESI DE' CORDANO

Francesco D'Onofrio prosegue con costanza qualitativa la produzione dei suoi vini nella storica Terra dei Vestini, e la decennale collaborazione con l'enologo e amico Vittorio Festa non può che giovare al successo di questa cantina. Anche l'ultima vendemmia, nonostante una stagione siccitosa, ha portato ottime rese e vini bianchi di carattere, come il Trebbiano Aida, in splendida forma. Il podio è conteso ancora una volta da due rossi: il Montepulciano Trinità e il Santinum, eccellenti espressioni del terroir loretese.

INDIRIZZO Contrada Cordano,
43 - 65014 Loreto Aprutino (PE)
TELEFONO 085 8289526
MAIL info@cordano.it
WEB www.cordano.it
ANNO FONDAZIONE 2000
VITICOLTURA Convenzionale e biologica

ETTARI 50 **BOTTIGLIE** 250.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Francesco D'Onofrio
CONDUZIONE ENOLOGICA Vittorio Festa
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

MARRAMIERO

Un'accogliente masseria immersa nel verde e un'antica bottaia completamente rinnovata nel cuore dell'entroterra pescarese: qui da oltre un secolo la famiglia Marramiero si dedica alla coltivazione dei vitigni abruzzesi tradizionali, affiancati da varietà internazionali per la produzione di pregiati spumanti Metodo Classico. L'assortimento di prodotti ha uno stile netto e definito, sempre di elevata caratura e sul podio troviamo tre autentici fuoriclasse, capitanati dal Montepulciano d'Abruzzo Dante Marramiero 2011, che dopo 24 mesi in tini di rovere riposa in bottiglia per 6 lunghi anni.

INDIRIZZO Contrada Sant'Andrea,
1 - 65020 Rosciano (PE)
TELEFONO 085 8505766
MAIL info@marramiero.it
WEB www.marramiero.it
ANNO FONDAZIONE 1994
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 50 **BOTTIGLIE** 600.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Enrico Marramiero
CONDUZIONE ENOLOGICA Giuseppe
Falcone, Romeo Taraborrelli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giovanni Chiavaroli
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (91) MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TERRA DEI VESTINI SANTINUMI RISERVA 2015

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

Rosso granato profondo. Seducenti sensazioni olfattive di confettura di amarena e cioccolato accanto a soffi di tabacco e pepe nero. Suntuoso e potente il corpo, avvolge generosamente il palato confermando la sua classe con il finale lungo, sapido e gratificante. Cosciotto di agnello porchettato.

++++ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TRINITÀ RISERVA 2016

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.14% | €25 | Bt.28.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

+++ TREBBIANO D'ABRUZZO AIDA 2020

Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 85%, Cococciola 15%
Alc.13% | €10 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

+++ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO AIDA 2019

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.13% | €18 | Bt.80.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 9 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++ COCOCCIOLA BRILLA 2020

Bianco Igt - Cococciola 100% | Alc.13% | €14
Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO TERRE DEI
VESTINI SANTINUMI
RISERVA 2012

++++ MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO TRINITÀ
RISERVA 2015

++++ (92) MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DANTE MARRAMIERO 2011

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.14,5% | €130 | Bt.6.800
Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

Manto aristocratico, granato. Il profilo odoroso si apre con memorie di visciola e mora di rovo, seguiti da fini evoluzioni di cacao, caffè, tabacco e cuoio. All'assaggio è vigoroso, di straordinario equilibrio, caratterizzato da una trama tannica generosa che accompagna il lunghissimo epilogo. Filetto di cervo alle erbe di montagna.

+++ MARRAMIERO BRUT

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 60%, Pinot nero 40% | Alc.12,5%
€19 | Bt.14.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

+++ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TERRE DEI VESTINI INFERI RISERVA 2017

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.14% | €22 | Bt.80.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ TREBBIANO D'ABRUZZO ALTARE 2018

Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 100% | Alc.14,5%
€15 | Bt.11.300 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO INCANTO 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.14% | €12
Bt.42.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO DANTE
MARRAMIERO
2007 | 2008 | 2010

++++ MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO TERRE DEI
VESTINI INFERI 2015 | 2016

MASCIARELLI

Quarant'anni di attività e di successi, un'azienda nata dall'istinto imprenditoriale dell'indimenticabile Gianni Masciarelli e condotta oggi con passione e visione internazionale dalla moglie Marina Cvetic. Un patrimonio vitato di oltre sessanta parcelle nei territori più vocati della regione e vigneti con caratteristiche anche molto diverse fra loro consentono di articolare la produzione in una vasta gamma di etichette pregiate, ciascuna espressione fedele del terroir. Massimo riconoscimento quest'anno per Iskra Riserva, prezioso gioiello da conservare per un'occasione speciale.

INDIRIZZO Via Gamberale, 2 - 66010 San Martino sulla Marrucina (CH)
TELEFONO 0871 85241
MAIL info@masciarelli.it
WEB www.masciarelli.it
ANNO FONDAZIONE 1981
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 300 **BOTTIGLIE** 2.500.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Marina Cvetic
CONDUZIONE ENOLOGICA Carlo Ferrini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

FRANCESCO MASSETTI

Le mura di un vecchio casale, dolci colline assolate e uno scorcio di mare in lontananza fanno da cornice alla piccola azienda del giovane Francesco Massetti. Un progetto ben chiaro fin dai primi passi: dare il giusto riconoscimento ai vitigni tradizionali e produrre vini forti, autentici. Una scommessa vinta grazie alle rese bassissime su terreni argillosi, ricchi di scheletro e sedimenti marini, alla costante cura in vigna e in cantina e all'amore per un territorio che dona alle uve corpo e carattere. Al vertice, quest'anno, l'eleganza e la modernità del Mezzo Pieno 2020 da uve trebbiano.

INDIRIZZO Contrada Giardino 64010 Colonnella (TE)
TELEFONO 329 7266209
MAIL francesco.massetti.88@gmail.com
WEB www.vinimassetti.it
ANNO FONDAZIONE 2014
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 5,5 **BOTTIGLIE** 12.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Francesco Massetti
CONDUZIONE ENOLOGICA
CONDUZIONE AGRONOMICA
Francesco Massetti
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 (92) MONTEPULCIANO D'ABRUZZO ISKRA RISERVA 2017

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.14,5% | €30
 Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Sfoggia un vivace rubino. Al naso emoziona con il frutto, ciliegia e amarena, poi cenni di viola e macchia mediterranea, sfumature più evolute di cacao, mirto e tabacco. Al palato è energico, fresco, con una dote calorica che smussa un tannino ancora graffiante e ne lascia intravedere l'evoluzione. Tagliata alla brace con funghi.

🍷 TREBBIANO D'ABRUZZO LA BOTTE DI GIANNI RISERVA 2017

Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 100% | Alc.14%
 €70 | Bt.835 | Ferm. Legno | Mat. Legno 28 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 TREBBIANO D'ABRUZZO SUPERIORE CASTELLO DI SEMIVICOLI 2019

Bianco Doc - Trebbiano 100% | Alc.14% | €20
 Bt.18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 ROSSO CASTELLO DI SEMIVICOLI 2018

Rosso Igt - Montepulciano 70%, Merlot 20%, Cabernet sauvignon 10% | Alc.14% | €18 | Bt. N.d. | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 CERASUOLO D'ABRUZZO SUPERIORE VILLA GEMMA 2020

Rosato Doc - Montepulciano 100%
 Alc.14% | €20 | Bt.60.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO VILLA GEMMA RISERVA 2013 | 2014 | 2015

🍷 MEZZO PIENO 2020

Bianco Igt - Trebbiano abruzzese 100% | Alc.14% | €24
 Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Giallo solare, lucente. Il corteo dei profumi comincia dalla propoli, poi fiori di campo ed erbe aromatiche, ricordi fruttati di melone bianco e mela renetta che lasciano spazio a una traccia di fieno fresco. È sapido e di corpo, equilibrato e intenso. Chiosa gradevolmente ammandorlata. Gamberoni in guazzetto.

🍷 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO QUARANTACINQUE 2019

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.15,5% | €36 | Bt.4.900
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 C'È 2020

Rosato Igt - Montepulciano 100% | Alc.13,5% | €24
 Bt.2.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

●●○○

MON'TI

Emilia Monti prosegue con un appassionato lavoro la gestione familiare dell'azienda, fondata oltre cinquant'anni fa nello straordinario areale di Controguerra. La cantina si è avvalsa nel corso degli anni di preziose collaborazioni, come quella di Riccardo Cotarella, che nel 2000 creò la prima bottiglia di Pignotto, prendendo il nome della collina - immersa in uno scenario incantevole - della denominazione. Le degustazioni vedono in testa proprio la versione Riserva 2015 Docg della storica etichetta, a conferma di una prestigiosa predilezione per la territorialità degli autoctoni.

INDIRIZZO Contrada Pignotto,
54 - 64010 Controguerra (TE)
TELEFONO 0861 89042
MAIL info@vinimonti.it
WEB www.vinimonti.it
ANNO FONDAZIONE 1969
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 60.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Emilia Monti e famiglia
CONDUZIONE ENOLOGICA
Massimo Bartolini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Emanuele Leopardi
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

●●○○

CAMILLO MONTORI

Camillo Montori è a pieno titolo uno dei protagonisti della storia del vino abruzzese, tra i primi a promuovere il rinnovamento del territorio delle Colline Teramane. Un percorso ricco di successi sia in Italia che all'estero, il lavoro di tre generazioni sempre teso alla valorizzazione dei vitigni locali e alla ricerca della qualità. Oggi le antiche masserie sono una moderna azienda agricola e il portfolio di etichette proposte è ampio e variegato. Sul podio quest'anno tre diverse interpretazioni dell'uva montepulciano, con al vertice il meraviglioso Cerasuolo Fonte Cupa.

INDIRIZZO Via Piane Tronto, 82
64010 Controguerra (TE)
TELEFONO 0861 809900
MAIL info@montorivini.it
WEB www.montorivini.it
ANNO FONDAZIONE 1960
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 50 **BOTTIGLIE** 500.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Camillo Montori
CONDUZIONE ENOLOGICA
Pierluigi Galiffa
CONDUZIONE AGRONOMICA
Pierluigi Galiffa
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE PIGNOTTO RISERVA 2015

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

Compattezza signorili, d'un rubino intenso, regalano suggestioni esuberanti di ciliegia sotto spirito, confettura di prugna e spezie dolci. L'assaggio è sontuoso, caldo e morbido, bilanciato da una netta sapidità, una giusta acidità e un tannino scalpitante. A chiudere, richiami fruttati e note balsamiche. Costolette d'agnello fritte.

++ CERSUOLO D'ABRUZZO SUPERIORE FEMINA 2020

Rosato Doc - Montepulciano 100% | Alc.13,5% | €13
Bt.2.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

+++ CONTROGUERRA PECORINO VIR 2020

Bianco Doc - Pecorino 100% | Alc.13,5% | €15
Bt.2.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ CERSUOLO D'ABRUZZO FONTE CUPA 2020

Rosato Doc - Montepulciano 100% | Alc.14% | €13 | Bt.15.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Rosa cerasuolo, vivace. Al naso seduce con fini intarsi di rosa canina, lampone e fragoline di bosco. Al palato conquista con freschezza e sapidità, ben bilanciate dalla generosa vena calorica. Nel lungo finale indugia su ritorni fruttati con una leggera sfumatura di mandorla. Brodetto alla giuliese.

++++ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE FONTE CUPA 2015

Rosso Docg - Montepulciano 100% | Alc.14,5% | €30
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO FONTE CUPA 2016

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.14% | €20 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ PASSERINA FONTE CUPA 2020

Bianco Igt - Passerina 100% | Alc.12,5% | €13
Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

+++ PECORINO FONTE CUPA 2020

Bianco Igt - Pecorino 100% | Alc.15% | €18 | Bt.9.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO COLLINE
TERAMANE SENIOR 2011

++++ MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO COLLINE
TERAMANE VOLUPTAS 2014

La dinamica azienda cooperativa conferma la sua positiva permanenza in guida, consolidando il livello dei vini presentati. I vitigni autoctoni si adattano splendidamente al microclima delle suggestive colline di Ripa Teatina, insieme alle varietà internazionali. Sembra quasi che dal nome della linea Dovizia, sinonimo di abbondanza, Novaripa tragga slancio per continuare a investire oltre che sulla qualità anche sull'immagine delle etichette e su vincenti strategie commerciali, che hanno permesso l'ingresso in nuovi mercati. Si è distinto, quest'anno, il Monatic Gold da uve vignier.

INDIRIZZO Via Tiboni, 7 - 66010
Ripa Teatina (CH)
TELEFONO 0871 399001
MAIL info@novaripa.com
WEB www.novaripa.com
ANNO FONDAZIONE 1969
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 700 **BOTTIGLIE** 2.000.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Cooperativa di produttori
CONDUZIONE ENOLOGICA Pasquale
Caldora, Alberto Di Muzio
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Sulle prime alture della Valle del Vomano, territorio climaticamente privilegiato per la produzione di grandi vini, la presenza di un terreno di natura alluvionale brecciosa con matrice calcarea ha consentito a questa briosa realtà di scommettere sull'allevamento di vitigni internazionali accanto a uve della tradizione abruzzese. Una scelta coraggiosa e vincente, che trova ogni anno conferme in un assortimento pregiato di vini. Accanto all'eccellente Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Riserva emerge il Liburnio, un taglio bordolese di grande fascino.

INDIRIZZO Località Piana degli Ulivi,
1 - 64026 Roseto degli Abruzzi (TE)
TELEFONO 085 8944049
MAIL info@orlandicontucci.com
WEB www.orlandicontucciponno.it
ANNO FONDAZIONE 1960
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 29 **BOTTIGLIE** 185.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Gussalli Beretta
CONDUZIONE ENOLOGICA
Gianni Fioravanti
CONDUZIONE AGRONOMICA
Gianni Fioravanti
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🌿🌿🌿🌿 ● MONATIC GOLD 2019

Bianco Igt - Viognier 100% | Alc.12,5% | €9 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Splendente giallo paglierino. Lo scrigno odoroso diffonde delicati toni di ginestra e narciso con accenni di mela golden e cedro, poi rosmarino e salvia. Sorso equilibrato tra spalla acida e sapidità, con memorie di albicocca e agrumi e chiusura che tende al balsamico. Sushi.

🌿🌿🌿 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOVIZIA 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.14% | €19 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🌿🌿🌿 MOSCATO PASSITO DOVIZIA 2020

Bianco Igt Passito - Moscato 100% | Alc.13% | €22
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaio o a base di frutta

🌿🌿🌿 TREBBIANO D'ABRUZZO DOVIZIA 2019

Bianco Doc - Trebbiano 100% | Alc.14% | €19 | Bt.3.000
Ferm. Legno e Cemento | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

🌿🌿 MONATIC ORGANIC RED 2018

Rosso Igt - Montepulciano 100% | Alc.12,5% | €9
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🌿🌿🌿🌿 (91) MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE RISERVA 2016

Rosso Docg - Montepulciano 100% | Alc.14% | €20
Bt.6.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
Rubino fitto. Bouquet che apre con echi di amarena sotto spirito per liberare presto sentori evoluti di caffè e cacao amaro, una venatura speziata e sbuffi balsamici. Il gusto è ricco, il tannino graffiante e si estende in un lungo finale con rintocchi di radice di liquirizia. Ottimo potenziale evolutivo. Tartare di Fassona con scaglie di tartufo.

🌿🌿🌿🌿 LIBURNIO 2015

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 70%, Merlot 15%,
Cabernet franc 10%, Petit verdot 5% | Alc.14% | €24
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🌿🌿🌿🌿 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE PODERE LA REGIA SPECULA 2018

Rosso Docg - Montepulciano 100% | Alc.13,5% | €12
Bt.20.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🌿🌿🌿🌿 ● CERASUOLO D'ABRUZZO SUPERIORE VERMIGLIO 2020

Rosato Doc - Montepulciano 100% | Alc.13,5% | €10
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🌿🌿🌿 ABRUZZO PECORINO SUPERIORE 2020

Bianco Doc - Pecorino 100% | Alc.13% | €10 | Bt.10.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

PALAZZO BAT'TAGLINI

Al centro di Villamagna svetta Palazzo Battaglini, storica dimora di famiglia appartenente a Francesco D'Onofrio, che ne ha fatto la sede del nuovo progetto imprenditoriale. Sulle colline circostanti il paese si estendono i terreni vitati a montepulciano, cococciola e pecorino i cui vini sono l'esaltazione del terroir, in particolare con il Montepulciano Villamagna Riserva, che sfiora l'eccellenza. Ottimi risultati anche per il Santagiusta 2015 da uve pinot nero, coltivate nell'omonimo vigneto a 800 metri di altitudine.

INDIRIZZO Via Piana, 85

66010 Villamagna (CH)

TELEFONO 0871 300106

MAIL info@palazzobattaglini.it

WEB www.palazzobattaglini.it

ANNO FONDAZIONE 2015

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 18 **BOTTIGLIE** 20.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Francesco D'Onofrio

CONDUZIONE ENOLOGICA Vittorio Festa

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

EMIDIO PEPE

È sempre difficile parlare di Emidio Pepe e dei suoi vini senza essere scontati. Uomo di poche parole, è stato tra i primi a scommettere sulla longevità del montepulciano e sull'utilizzo esclusivo di prodotti naturali sia in vigna che in cantina, con un approccio alla natura senza scorciatoie né forzature. È proprio su questa filosofia che si fonda la difficile scelta di non produrre il Montepulciano d'Abruzzo 2019, dopo una stagione che ha posto le basi climatiche ideali per bianchi predisposti all'invecchiamento, ma ha penalizzato la piena maturità fenolica delle uve a bacca nera.

INDIRIZZO Via Chiesi, 10 - 64010

Torano Nuovo (TE)

TELEFONO 0861 856493

MAIL info@emidiopepe.com

WEB www.emidiopepe.com

ANNO FONDAZIONE 1964

VITICOLTURA Biologica e

biodinamica certificate

ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 80.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Sofia e Daniela Pepe

CONDUZIONE ENOLOGICA Sofia Pepe

CONDUZIONE AGRONOMICA Sofia Pepe

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 VILLAMAGNA PALAZZO BATTAGLINI RISERVA 2016

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.15% | €26 | Bt.1.500

Ferm. Legno | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 24 mesi

Veste scarlatta con intarsi granato. Riconoscimenti di polvere di cacao, datteri e carrube raccontano un olfatto rigoroso, impregiato da scie balsamiche. Sorso robusto e caldo, bilanciato da raffinati tannini e da una viva freschezza. Lunghissima la persistenza, che riprende le suggestioni olfattive. Polenta con cinghiale.

🍷 PINOT NERO SANTAGIUSTA 2015

Rosso Igt - Pinot nero 100% | Alc.14% | €17 | Bt.3.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 COCOCCIOLA PALAZZO BATTAGLINI 2020

Bianco Igt - Cococciola 100% | Alc.13% | €10

Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Risotti di pesce

🍷 PECORINO PALAZZO BATTAGLINI 2020

Bianco Igt - Pecorino 100% | Alc.13% | €10

Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 VILLAMAGNA PALAZZO BATTAGLINI 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.14% | €15 | Bt.3.000

Ferm. Legno | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 (96) I TREBBIANO D'ABRUZZO EMIDIO PEPE 2019

Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 100% | Alc.13% | €50

Bt.30.000 | Ferm. Cemento

La pienezza del giallo paglierino illuminata da bagliori dorati. Profilo olfattivo deciso e appagante, con nespola e mela renetta, ginestra e tiglio. Tenue note di cera d'api. Conquista con sorso pieno e sapido, di grande ricercatezza ed equilibrio. Ammalia con un lungo epilogo di erbe aromatiche. Tartare di tonno con mandorle tostate.

🍷 PECORINO EMIDIO PEPE 2019

Bianco Igt - Pecorino 100% | Alc.14,5% | €60 | Bt.3.000 | Ferm. Cemento

ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 CERASUOLO D'ABRUZZO EMIDIO PEPE 2020

Rosato Doc - Montepulciano 100% | Alc.13,5%

| €55 | Bt.8.000 | Ferm. Cemento

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 TREBBIANO

D'ABRUZZO BIO 2017 | 2018

🍷 MONTEPULCIANO

D'ABRUZZO 2012 | 2013 | 2016

PODERE COLLE SAN MASSIMO

Un'azienda moderna e di dimensioni contenute, nata dalla passione di Salvatore e Cinzia, incastonata tra le colline di Giulianova, affacciate sul mar Adriatico. La qualità nasce nel vigneto: una filosofia semplice quanto efficace, su cui si basa la scelta di orientare le pratiche produttive verso metodi naturali e mai invasivi. Nascono così vini franchi e incisivi, che lasciano emergere i caratteri peculiari del terroir. Ottimo risultato per il Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Terra Bruna, interpretazione moderna e snella di un grande vitigno.

INDIRIZZO Colle San Massimo,
16 - 64021 Giulianova (TE)
TELEFONO 335 5650784
MAIL info@poderecolle
sanmassimo.com
WEB www.poderecolle
sanmassimo.com
ANNO FONDAZIONE 2012
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 4 **BOTTIGLIE** 20.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Podere Colle
San Massimo
CONDUZIONE ENOLOGICA Antonio
Lamona, Emanuele Leopardi
CONDUZIONE AGRONOMICA Antonio
Lamona, Emanuele Leopardi
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 (91) ➔ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE TERRA BRUNA 2017

Rosso Docg - Montepulciano 100% | Alc.14% | €24 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

Rosso rubino profondo e vivace. Il ricco corredo olfattivo apre con mora di rovo e ciliegia per poi svelare essenze più evolute di tabacco, cacao e radice di liquirizia. All'assaggio è bilanciato e di corpo, con un tannino graffiante e una gratificante acidità che conduce a un'indimenticabile chiosa. Crostini con pâté di fegato d'oca.

🍷 ABRUZZO PECORINO 2019

Bianco Doc - Pecorino 100% | Alc.13,5% | €15
Bt.2.650 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 CERASUOLO D'ABRUZZO AMORE 2020

Rosato Doc - Montepulciano 100% | Alc.13% | €15
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 PASSERINA COLLE REGINA 2020

Bianco Igp - Passerina 100% | Alc.13% | €14
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

PRAESIDIUM

Una piccola realtà a conduzione familiare, pochi ettari di vigneto collocati nelle migliori zone della Valle Peligna, luogo caratterizzato da forti escursioni termiche e ventilazione costante. In vigna le concimazioni sono solo naturali e la vinificazione avviene esclusivamente con lieviti indigeni, senza filtrazioni né chiarifiche. L'affinamento delle Riserve viene completato in cantine scavate nella roccia, con lunghe maturazioni per ritrovare l'anima autentica del trebbiano e del montepulciano. In questa edizione segnaliamo una sola novità, Luci, ma attendiamo con fiducia il prossimo anno.

INDIRIZZO Via Nazzareno
Giovannucci, 24 - 67030
Prezzo (AQ)
TELEFONO 0864 45103
MAIL info@vinipraesidium.it
WEB www.vinipraesidium.it
ANNO FONDAZIONE 1988
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 7 **BOTTIGLIE** 28.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Pasquale
CONDUZIONE ENOLOGICA
Ottaviano Pasquale, Antonia
Pasquale, Enzo Pasquale
CONDUZIONE AGRONOMICA Ottaviano
Pasquale, Enzo Pasquale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 ➔ LUCI 2019

Bianco Igt - Trebbiano abruzzese 100% | Alc.13,5%
€29 | Bt.3.546 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Riflessi d'oro ornano un manto paglierino. Elegante e persistente nei sentori di fiori bianchi, pesca gialla e kiwi, con sbuffi di erbe officinali. Palato di alto profilo: il corpo deciso e pieno colpisce per equilibrio e sapidità. Chiude l'assaggio con guizzi di mandorle e mele selvatiche. Zuppa di legumi e cicoria.

🍷 MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO A MARIANNA
RISERVA 2012

ROSARUBRA

L'incontaminata oasi di Rosarubra è immersa tra mare e montagna, lambita da piante secolari e privilegiata dall'escursione termica di un'altitudine variabile dai trecento ai cinquecento metri. È qui che Riccardo Iacobone culla i suoi vigneti, in un habitat dove ogni forma di vita non subisce interferenze. Questo ha permesso di ottenere la certificazione della World Biodiversity Association, contemplando l'assidua ricerca e sviluppo tecnologico. Il seducente Cerasuolo 2020 sfiora l'eccellenza e il Moon, da uve pecorino della tenuta di Pietranico, si fa notare per verve e bevibilità.

INDIRIZZO Via Cesa, 60
65020 Pietranico (PE)
TELEFONO 085 7993626
MAIL info@rosarubra.it
WEB www.rosarubra.it
ANNO FONDAZIONE 2012
VITICOLTURA Biologica
certificata e biodinamica

ETTARI 15 **BOTTIGLIE** 90.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Riccardo Iacobone
CONDUZIONE ENOLOGICA Camillo Zulli, Roberto Iovannone
CONDUZIONE AGRONOMICA Enio Tiberio
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

SAN LORENZO

Ottimamente soddisfatte le aspettative d'assaggio dei campioni proposti, con la conferma in guida di vini che emozionano e comunicano in maniera indiscutibile il territorio. Due novità sottolineano la passione e la continua evoluzione della storica azienda di Castilenti: l'acquisizione di altri dieci ettari di terreno, con impianti di vigne di montepulciano e pecorino, e l'arrivo in famiglia dell'intrigante Cerasuolo d'Abruzzo Casabianca, a fermentazione spontanea. In vetta, quest'anno, l'Escol Riserva 2016 dalla perfetta armonia, seguito da Oinos, che spicca per classe e vigore.

INDIRIZZO Contrada Plavignano,
2 - 64035 Castilenti (TE)
TELEFONO 0861 999325
MAIL info@sanlorenzovini.com
WEB www.sanlorenzovini.com
ANNO FONDAZIONE 1998
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 160 **BOTTIGLIE** 900.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Gianluca e Fabrizio Galasso, Giuseppe Franco e Giuseppina Barbone
CONDUZIONE ENOLOGICA Riccardo Brighigna
CONDUZIONE AGRONOMICA Giuseppe Franco Barbone
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CERASUOLO D'ABRUZZO 2020

Rosato Doc - Montepulciano 100% | Alc.13,5% | €17
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Rosa cerasuolo smagliante. Suggestivo incipit olfattivo di ciliegia croccante e tuberose, seguito da stuzzicanti note di pepe rosa. Sorso succoso, di ottima freschezza e sapidità e dal piacevole finale ammandorlato, invita costantemente alla beva. Pizza con peperoni e olive.

INTIMO 2017

Rosso Igt - Montepulciano 60%, Merlot 40% | Alc.14,5% | €24
Bt.13.000 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

MOON

Bianco Metodo Martinotti - Pecorino 100% | Alc.13%
€17 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | 10 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Risotti di pesce

TREBBIANO D'ABRUZZO 2020

Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 100% | Alc.13%
€17 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

(91) MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
COLLINE TERAMANE ESCOL RISERVA 2016

Rosso Docg - Montepulciano 100% | Alc.14,5% | €24
Bt.22.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rubino fitto con orlo granato. Bouquet subito suadente con precisi effluvi di confettura di prugna, caffè e carruba, sbuffi di chiodi di garofano e ancora cannella e sigaro. Pieno e avvolgente al palato con tannini setosi, risulta di impeccabile coerenza e lungo setale. Stracotto con polenta e funghi.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
COLLINE TERAMANE OINOS 2017

Rosso Docg - Montepulciano 100% | Alc.14% | €21
Bt.28.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

CERASUOLO D'ABRUZZO CASABIANCA 2020

Rosato Doc - Montepulciano 100% | Alc.13%
€8 | Bt.35.000 | Ferm. Acciaio e Cemento
ABBINAMENTO Piatti di verdure

PECORINO.PASSERINA CASABIANCA 2020

Bianco Igt - Pecorino 60%, Passerina 40% | Alc.12,5%
€7 | Bt.35.000 | Ferm. Acciaio e Cemento
ABBINAMENTO Piatti di pesce

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CASABIANCA 2019

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.13% | €8
Bt.55.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO SIRIO 2020

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.13% | €6
Bt.95.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO COLLINE
TERAMANE OINOS
2013 | 2015 | 2016

MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO COLLINE
TERAMANE ESCOL
RISERVA 2013

TENUTA ARABONA

Una vitale realtà nel cuore dell'entroterra pescarese, una conduzione familiare attenta e ricca di passione per il territorio e le sue tradizioni. L'azienda viene fondata negli anni Sessanta grazie all'impegno della famiglia Radica ed è quando il testimone passa al figlio Domenico che inizia una lenta e profonda ristrutturazione. Oggi la produzione, interamente biologica certificata, offre vini autentici e di carattere, mai banali. In particolare, la linea Mia Natura strega con vini a fermentazione spontanea, imbottigliati senza chiarifici, solo con una leggera filtrazione.

INDIRIZZO Via dei Vigneti, 4
Contrada Santa Maria Arabona
65024 Manoppello Scalo (PE)
TELEFONO 085 8561902
MAIL info@tenutaarabona.it
WEB www.tenutaarabona.it
ANNO FONDAZIONE 2006
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 25 **BOTTIGLIE** 85.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Maria Antonietta
De Acetis
CONDUZIONE ENOLOGICA Domenico
Radica, Romano D'Amaro
CONDUZIONE AGRONOMICA
Domenico Radica
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TENUTA I FAURI

"Con i piedi per terra e la testa tra le nuvole" è lo slogan con cui si presentano i fratelli Luigi e Valentina, rispecchiando in pieno il modus operandi della famiglia soprannominata Baldovino. Con lungimiranza e tenacia interpretano i vitigni autoctoni ricorrendo alla leggiadria e alla schiettezza dell'acciaio e del cemento, riducendo al minimo l'uso del legno. In vigna, il 2020 segna il coronamento della produzione biologica certificata. L'Ottobre Rosso 2019 sfiora le quattro viti: un vino senza fronzoli e di grande equilibrio, preciso e rigoroso nell'espressione del varietale.

INDIRIZZO Via Foro, 18
66100 Ari (CH)
TELEFONO 0871 332627
MAIL info@tenutaifauri.it
WEB www.tenutaifauri.it
ANNO FONDAZIONE 1978
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 30 **BOTTIGLIE** 120.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Luigi Di Camillo
CONDUZIONE ENOLOGICA
Luigi Di Camillo
CONDUZIONE AGRONOMICA
Domenico Di Camillo
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🌿🌿🌿 PECORINO MIA NATURA 2020

Bianco Igt - Pecorino 100% | Alc.13,5% | €10
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Paglierino di grande luminosità. Esordisce con fragranti malie floreali e fruttate di ginestra, pesca noce e nespola. All'assaggio è intenso, con la decisa spalla acida che rende intrigante il sorso. In chiusura ci regala cenni di mandorla. Cozze gratinate.

🌿🌿 CERSUOLO D'ABRUZZO MIA NATURA 2020

Rosato Doc - Montepulciano 100% | Alc.12,5% | €10
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🌿🌿 CERSUOLO D'ABRUZZO MANUS PLERE 2020

Rosato Doc - Montepulciano 100% | Alc.12,5% | €8
Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🌿🌿 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO MIA NATURA 2020

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.13% | €10
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🌿 PASSERINA MIA NATURA 2020

Bianco Igt - Passerina 100% | Alc.11% | €10
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🌿🌿🌿 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO OTTOBRE ROSSO 2019

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.14,5%
€15 | Bt.25.000 | Ferm. Cemento

Manto rubino impenetrabile. Profumi di frutta rossa in confettura e viola mammola adagiati su una distesa di spezie dolci, vaniglia bourbon ed effluvi balsamici. Ingresso pieno e morbido, trama tannica cesellata e ben integrata. Progressione gustativa di anice e liquirizia. Agnello alla pecorara.

🌿🌿 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BALDOVINO 2019

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.13,5% | €12
Bt.15.000 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🌿🌿 TREBBIANO D'ABRUZZO BALDOVINO 2020

Bianco Doc - Trebbiano 100% | Alc.12,5% | €12 | Bt.10.000 | Ferm. Cemento
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🌿🌿 PASSERINA 2020

Bianco Igt - Passerina 100% | Alc.12,5% | €15 | Bt.15.000 | Ferm. Cemento
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🌿🌿 CERSUOLO D'ABRUZZO BALDOVINO 2020

Rosato Doc - Montepulciano 100% | Alc.13,5%
€12 | Bt.10.000 | Ferm. Cemento
ABBINAMENTO Risotti di terra

🌿 ABRUZZO PECORINO 2020

Bianco Doc - Pecorino 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.20.000 | Ferm. Cemento
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

TENUTA PESCARINA

Francesco Cerulli Irelli, giovane produttore di vini, ha ereditato la passione della sua famiglia per la viticoltura e, più in generale, per l'agricoltura. Tra il mare e le montagne, sulle Colline Pescara, con alle spalle il massiccio della Majella, quest'azienda produce etichette dalla forte personalità e dal grande avvenire, che non vogliono assolutamente standardizzarsi, bensì offrire un vino che racconti di sé. La tenuta è caratterizzata da due imponenti strutture di valore storico, che rendono la location raffinata e originale: il convento e la torre, che danno il nome a vini importanti.

INDIRIZZO Via Pescara,
1 - 65010 Spoltore (PE)
TELEFONO 335 6934933
MAIL info@tenutapescarina.it
WEB www.tenutapescarina.it
ANNO FONDAZIONE 2011
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 4 **BOTTIGLIE** 15.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Vincenzo, Enrico e
Francesco Cerulli Irelli
CONDUZIONE ENOLOGICA
Roberto Cipresso
CONDUZIONE AGRONOMICA
Rocco De Leonardis
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TENUTA TERRAVIVA

I ventidue ettari di vigneto adagiati sulle colline di Tortoreto sono un palcoscenico naturale. È qui che un team giovane e tenace pratica una conduzione interamente biologica e, dal 2020, anche biodinamica. Per ottenere il massimo risultato ogni singolo impianto è vinificato separatamente, così da evidenziare i microterroir. I venti mitigati dal Gran Sasso, il sole e la brezza marina fanno il resto, donando ai vini un'impronta inconfondibile. Il Mario's 47 ci regala sensazioni complesse, così come fa il Cerasuolo. All'apice degli assaggi troviamo il generoso e schietto Lui Docg 2017.

INDIRIZZO Via del Lago, 19
64018 Tortoreto (TE)
TELEFONO 0861 786056
MAIL info@tenutatterravoriva.it
WEB www.tenutatterravoriva.it
ANNO FONDAZIONE 1970
VITICOLTURA Biologica
certificata e biodinamica

ETTARI 22 **BOTTIGLIE** 80.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Agricola Collebello
CONDUZIONE ENOLOGICA
Francesco Bordini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Francesco Bordini
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

MASCALICO 2015

Rosso - Montepulciano 100% | Alc.15% | €24
Bt.11.700 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Sgargiante rubino dalla trama fitta. L'olfatto è espresso da sensazioni croccanti di visciole, prugna rossa selvatica, rosa canina, foglia di tabacco, polvere di caffè. In bocca mostra dinamismo, centrato nell'estratto, ben rivitalizzato da tannino gentile e puntuale freschezza. Lombata di maiale alla griglia.

IL CONVENTO 2019

Bianco - Pecorino 100% | Alc.13,5% | €12
Bt.3.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

LA TORRE 2019

Rosso - Montepulciano 100% | Alc.13,5% | €12
Bt.3.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
COLLINE TERAMANE LUÌ 2017

Rosso Docg - Montepulciano 100% | Alc.13,5% | €17
Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi

Filigrana granato su pregevole rosso rubino. Accenni erbacei di rara finezza anticipano prugna, pepe nero, ginepro e china. Il corpo è robusto, ma di classe e ritmato da tannini setosi e vibrante acidità. Equilibrato, capace di distendersi in una lunga progressione balsamica. Salsiccia e friarielli.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE
TERAMANE TERRAVIVA 2018

Rosso Docg - Montepulciano 100% | Alc.13,5% | €11 | Bt.13.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

TREBBIANO D'ABRUZZO SUPERIORE
MARIO'S 47 2019

Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 100% | Alc.13%
€19 | Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

CERASUOLO D'ABRUZZO GIUSI 2020

Rosato Doc - Montepulciano 100% | Alc.13% | €12
Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

PASSERINA TERRAVIVA 12.1 2020

Bianco Igt - Passerina 100% | Alc.12,5% | €12
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

TENUTA TRE GEMME

Un'azienda giovane la cui storia inizia, in realtà, da molto lontano: la tradizione vitivinicola e la proprietà dei vigneti risalgono infatti ai primi dell'Ottocento, mentre la cantina e le grandi vasche in cemento destinate alla maturazione dei vini sono state costruite alla fine degli anni Sessanta. Il nuovo marchio nasce nel 2017 dal desiderio di Carla e Anna Perrucci di dare nuova vita all'azienda di famiglia valorizzando i vitigni tradizionali del territorio, sempre capaci di stupire con vini autentici e profondi, di grande carattere.

INDIRIZZO Contrada Varano
65011 Catignano (PE)
TELEFONO 085 9218100
MAIL info@tenutatregemme.com
WEB www.tenutatregemme.com
ANNO FONDAZIONE 2017
VITICOLTURA Biologica

ETTARI 63 **BOTTIGLIE** 100.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Azienda societaria
CONDUZIONE ENOLOGICA Vittorio Festa
CONDUZIONE AGRONOMICA
Loris D'Angelo
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TENUTE BARONE DI VALFORTE

Notevole e articolata la batteria di vini che quest'anno ci propone la famiglia Sorricchio, storica casata baronale di Valforte fin dal XIV secolo. L'esigenza di una produzione green e sostenibile è molto sentita dai fratelli Francesco e Guido con la figlia Annamaria, come dimostra il lancio del progetto biologico e l'impianto fotovoltaico di ultima generazione. I vini sono convincenti per eccellenza olfattiva e per purezza gustativa, grazie al sapiente utilizzo di barrique e tonneau francesi, nelle quali i vini da vitigni autoctoni riposano, protetti nella suggestiva bottaia.

INDIRIZZO Contrada Piomba
64028 Silvi (TE)
TELEFONO 085 9353432
MAIL info@baronedivalforte.it
WEB www.baronedivalforte.it
ANNO FONDAZIONE 2005
VITICOLTURA Ecosostenibile
ETTARI 50 **BOTTIGLIE** 290.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Guido
Sorricchio di Valforte
CONDUZIONE ENOLOGICA
Leonardo Palumbo
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA 2015

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.14% | €22
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rubino fitto e vivace. Il profilo odoroso dona ricordi di more, amarene sotto spirito, fico nero e sottobosco, con lievi accenni di mirto e pepe rosa. Intenso al palato, con un sorso avvolgente e un importante ordito tannico. Ottimo equilibrio, chiude con un lungo ritorno delicatamente speziato. Tagliata al rosmarino.

+++ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2019

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.14% | €14 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ ABRUZZO PASSERINA 2020

Bianco Doc - Passerina 100% | Alc.13,5% | €13
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++ ABRUZZO PECORINO 2020

Bianco Doc - Pecorino 100% | Alc.13,5% | €13
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++ CERASUOLO D'ABRUZZO 2020

Rosato Doc - Montepulciano 100% | Alc.14% | €13
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
BARONE DI VALFORTE RISERVA 2017

Rosso Dop - Montepulciano 100% | Alc.14% | €23
Bt.15.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi

Rosso vermiglio con bagliori porpora. Incisivo l'olfatto, contraddistinto da rintocchi di confettura di more e bastoncino di liquirizia, intercalato da petali di rose rosse essiccate, spezie dolci e vaniglia bourbon. Al sorso è equilibrato e rotondo, con buona dotazione calorica e tannini levigati. Lepre in umido.

+++ TREBBIANO D'ABRUZZO VILLA CHIARA 2020

Bianco Doc - Trebbiano 100% | Alc.12,5% | €12 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
COLLINE TERAMANE COLLE SALE 2018

Rosso Docg - Montepulciano 100% | Alc.14% | €21
Bt.15.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ ABRUZZO PECORINO BARONE DI VALFORTE 2020

Bianco Doc - Pecorino 100% | Alc.13% | €13 | Bt.60.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++ ABRUZZO PASSERINA BARONE DI VALFORTE 2020

Bianco Doc - Passerina 100% | Alc.12,5% | €13 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

++ CERASUOLO D'ABRUZZO VALFORTE ROSÉ 2020

Rosato Doc - Montepulciano 100% | Alc.12,5% | €12 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di verdure

TERRE D'ERCE

I vini di quest'azienda sono un omaggio alla dea della fertilità e dell'abbondanza, la dea Erce, dalla quale l'azienda prende il nome. Immersa in un contesto naturale di singolare bellezza, l'azienda della famiglia Sabatini si è sempre occupata, nel pieno rispetto degli equilibri naturali, di coltivare uve di primissima qualità, dalle quali possono vantare la produzione di sei vini e due spumanti, tutti di livello. Tra queste etichette spiccano, senza dubbio, il Montepulciano La Paurosa e il Pecorino Mottagrossa, orgoglio di Nicolino. Complimenti!

INDIRIZZO Torre Sinello,
31 - 66054 Vasto (CH)
TELEFONO 328 6278673
MAIL info@terrederce.it
WEB www.terrederce.it
ANNO FONDAZIONE 1985
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 6 **BOTTIGLIE** 100.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Salvatore Sabatini
CONDUZIONE ENOLOGICA
Carmine De Jure
CONDUZIONE AGRONOMICA Salvatore
Sabatini, Nicolino Travaglini
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TIBERIO

L'azienda nasce tra il Gran Sasso e la Majella, a 350 metri di altitudine, caratterizzata da storiche vigne di autentico trebbiano abruzzese con più di sessant'anni. Dal 2008 Cristiana e Antonio hanno preso le redini della cantina, estirpando le varietà internazionali per piantare nuovamente pecorino e trebbiano abruzzese. I rossi e bianchi della cantina Tiberio sono un'autentica voce territoriale: i suoli calcareo-argillosi ospitano le profonde radici dei vitigni autoctoni, accarezzati da un clima con forti escursioni termiche, fondamentali per consolidare il carattere aromatico delle uve.

INDIRIZZO Contrada La Vota
65020 Cugnoli (PE)
TELEFONO 085 8576744
MAIL info@tiberio.it
WEB www.tiberio.it
ANNO FONDAZIONE 2004
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 30 **BOTTIGLIE** 90.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Tiberio
CONDUZIONE ENOLOGICA
Cristiana Tiberio
CONDUZIONE AGRONOMICA
Antonio Tiberio
VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO LA PAUROSIA 2019

Rosso Dop - Montepulciano 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.2.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 18 mesi

Profilo cromatico rosso rubino d'ottima compattezza. La sequenza olfattiva spazia dalla ciliegia ai frutti di bosco, dalla prugna a liquirizia e caffè. L'ingresso è fresco e disinvolto, il tannino levigato e setoso. Un invidiabile equilibrio conduce a una chiusura piacevolmente speziata. Hamburger di spalla di maiale, bacon, peperoni arrostiti.

+++ PECORINO MOTTAGROSSA 2020

Bianco Igp - Pecorino 100% | Alc.13,5% | €17
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

+++ CERASUOLO D'ABRUZZO TERREDERCE 2020

Rosato Doc - Montepulciano 100% | Alc.13% | €12
Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

++ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TERRE D'ERCE 2019

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.13% | €13 | Bt.2.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ CERASUOLO D'ABRUZZO 2020

Rosato Dop - Montepulciano 100% | Alc.13,5% | €15
Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

Rosa cerasuolo. Il corteo odoroso è tipico, elegantemente floreale, ornato di fragoline di bosco, melograno e ribes rosso. Chiude con cenni di macchia mediterranea. All'assaggio si mostra con buona spalla acida e sapidità. Ben bilanciato e di lunga permanenza. Tagliolini con gamberi di fiume e datterini.

++++ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2019

Rosso Dop - Montepulciano 100% | Alc.14,5% | €16
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ PECORINO 2020

Bianco Igt - Pecorino 100% | Alc.13,5% | €20
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

+++ TREBBIANO D'ABRUZZO 2020

Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ PECORINO
2014 | 2015 | 2018

Azienda avviata nel 1985 da Enisio Tocco, da tempo sostenuto dai figli Lorenzo e Danilo, pronti a lavorare giorno e notte al fine di migliorare le fasi in vigna, nel rispetto dell'ambiente e della produzione. Tutti gli impianti sono a tendone abruzzese e distribuiti nel comune di Alanno. I vini partono dal caparbio Pecorino Capostazione, nome contemplativo della figura del capostazione di Alanno, personaggio intraprendente, punto di riferimento di tutta la cittadina, a cui si dedica un'intera linea di vini di territorio, da quest'anno biologici.

INDIRIZZO Piazza Alcide De Gasperi, 9 - 65020 Alanno (PE)
TELEFONO 085 8541175
MAIL info@toccovini.com
WEB www.toccovini.com
ANNO FONDAZIONE 1985
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 18 **BOTTIGLIE** 40.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Enisio Tocco
CONDUZIONE ENOLOGICA
Goffredo Agostini
CONDUZIONE AGRONOMICA Stefano Dini
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ PECORINO CAPOSTAZIONE 2020

Bianco Igt - Pecorino 100% | Alc.13% | €10 | Bt.9.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Giallo paglierino solare e luminoso. Delizie olfattive di mango maturo, profumi di salvia e rosmarino, particolare il ricordo di mandorle appena raccolte. Sorso importante, dalla decisa freschezza e giusta sapidità, con finale balsamico. Pollo mandorlato.

+++ CERASUOLO D'ABRUZZO CAPOSTAZIONE 2020

Rosato Dop - Montepulciano 100% | Alc.13,5% | €10
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

+++ TREBBIANO D'ABRUZZO CAPOSTAZIONE 2020

Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 100% | Alc.12,5%
€9 | Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++ PASSERINA CAPOSTAZIONE 2020

Bianco Igt - Passerina 100% | Alc.12,5% | €10
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

Come ogni anno, si conferma l'eccellenza qualitativa dei vini di quest'azienda, nata dalla passione che lega Fausto Albanesi e Adriana Galasso. Una realtà giovane e moderna, incastonata in una delle zone a maggiore vocazione vitivinicola della regione, il cui nome trae ispirazione da un affresco rinascimentale nella vicina chiesa di Santa Maria in Piano. Lo stile aziendale inconfondibile, sobrio ed elegante, continua a riscuotere successi e conquista con una batteria di rossi di elevata caratura, prodotti da vecchie vigne impiantate quasi cinquant'anni fa.

INDIRIZZO Contrada Poggioragone,
56 - 65014 Loreto Aprutino (PE)
TELEFONO 085 4916069
MAIL info@torredeibeati.it
WEB www.torredeibeati.it
ANNO FONDAZIONE 1999
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 100.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Albanesi
CONDUZIONE ENOLOGICA
Fausto Albanesi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Adriana Galasso
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (96) I MONTEPULCIANO D'ABRUZZO MAZZAMURELLO 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.14% | €26
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi
Rosso rubino impenetrabile. Seduce con ricordi di piccoli frutti neri, liquirizia, pepe rosa e tabacco da pipa. Emoziona con un gusto caldo e avvolgente, con una compatta trama tannica e una corroborante acidità che promette lunga evoluzione. Appaga con il finale ricco di mora selvatica. Gnocchi al ragù di cinghiale.

++++ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COCCIAPAZZA 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.14% | €22
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ CERASUOLO D'ABRUZZO ROSA-AE 2020

Rosato Doc - Montepulciano 100% | Alc.14% | €11
Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ TREBBIANO D'ABRUZZO BIANCHI GRILLI 2019

Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 100% | Alc.12,5% | €16 | Bt.5.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi e Legno 11 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

+++ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2019

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.14% | €12
Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO MAZZAMURELLO
2012 | 2013 | 2017

++++ MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO COCCIAPAZZA
2015 | 2016



TORRE ZAMBRA

Nel territorio di Villamagna la coltivazione della vite, in particolare montepulciano, vanta una tradizione secolare. Qui la famiglia De Cerchio, da tre generazioni, produce vini che esaltano le potenzialità dei vitigni autoctoni attraverso fermentazioni spontanee, vinificazioni tradizionali in cemento e lunghi affinamenti in tonneau. Anno dopo anno, a conferma dell'impegno e della passione con cui sono svolte tutte le lavorazioni in vigna e in cantina, nel calice troviamo vini espressivi, concreti e appaganti.

INDIRIZZO Viale Regina Margherita,
24 - 66010 Villamagna (CH)
TELEFONO 0871 300917
MAIL info@familyestates.it
WEB www.familyestates.it
ANNO FONDAZIONE 1961
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 40 **BOTTIGLIE** 600.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Federico
Laurentino De Cerchio
CONDUZIONE ENOLOGICA Davide Dias
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ



TORRI CANTINE

Ai piedi del Gran Sasso, tra i comuni di Colonnella, Controguerra e Torano e a un passo dal mar Adriatico, regna da oltre mezzo secolo una grande realtà produttiva. Una delle aree più vocate d'Abruzzo, sessanta ettari calcareo-argillosi ben esposti a sud e sud-est e favoriti dall'ottima escursione termica di un'altitudine tra i 150 e i 300 metri sul livello del mare. Riccardo Iacobone, con il suo staff aziendale, ha sempre puntato sulla qualità del prodotto finale, sviluppando tecniche biologiche certificate a basso impatto e dando vita a vini di pregio, come l'interessante Trebbiano Bakan.

INDIRIZZO Via Vibrata, 22
64010 Torano Nuovo (TE)
TELEFONO 0861 887818
MAIL info@torricantine.it
WEB www.torricantine.it
ANNO FONDAZIONE 1966
VITICOLTURA Biologica
certificata e biodinamica

ETTARI 60 **BOTTIGLIE** 500.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Riccardo Iacobone
CONDUZIONE ENOLOGICA Camillo
Zulli, Roberto Iovannone
CONDUZIONE AGRONOMICA Enio Tiberio
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

🍷 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BRUNE ROSSE 2017

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.14,5% | €35 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 24 mesi

Rubino fitto e impenetrabile. Il profilo olfattivo è descritto da memorie di frutta sotto spirito e intriganti soffi di tabacco, chiodi di garofano e pepe nero. Al palato è morbido e avvolgente, con un tannino di ottima tessitura e buona spalla acida. Lungo il finale, che sfuma su liquirizia. Filetto di manzo al tartufo nero.

🍷 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLE MAGGIO RISERVA 2017

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.14% | €22 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 15 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 VILLAMAGNA TORRE ZAMBRA RISERVA 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.15% | €50 | Bt.1.360
Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 20 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

🍷 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLE MAGGIO 2020

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.14% | €16 | Bt.50.000
Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 VILLAMAGNA 2019

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.15% | €25
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 TREBBIANO D'ABRUZZO BAKAN 2019

Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 100%
Alc.13% | €9 | Bt.40.000 | Ferm. Cemento

Lampi dorati illuminano un bel paglierino. Il ventaglio odoroso si fa intrigante grazie alla frutta a guscio ravvivata dal pompelmo con contorno di fiori bianchi, camomilla ed erbe aromatiche. Il sorso è avvolgente, con colpi di freschezza. Piacevolmente sapido il gustoso epilogo. Frittura di paranza.

🍷 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE BAKAN 2017

Rosso Docg - Montepulciano 100% | Alc.14,5%
€13 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 ABRUZZO PASSERINA 2020

Bianco Doc - Passerina 100% | Alc.13%
€9 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio e Cemento
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 CERASUOLO D'ABRUZZO 4 20 2020

Rosato Doc - Montepulciano 100% | Alc.13% | €7
Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

Giovane, colto e ambizioso: questo è l'identikit di Gabriele Valentini, da ormai 10 anni fido collaboratore di mamma Elena e papà Francesco Paolo. Quest'anno la Valentini Family ci consegna solo il Trebbiano 2017, figlio di una straordinaria annata, che lo pone immediatamente nella top list dei migliori ristoranti mondiali. La mano del Maestro Valentini dipinge tratti di frutta esotica a braccetto con camomilla, con un finale indimenticabile. E l'allievo comincia a intuirne i segreti: grappoli d'uva, torchio, botte e pazienza. Et voilà, Le Vin.

INDIRIZZO Via del Baio, 2
65014 Loreto Aprutino (PE)
TELEFONO 085 8291138
MAIL az.agr.valentini@gmail.com
WEB N.d.
ANNO FONDAZIONE 1650
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 65 **BOTTIGLIE** 20.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Francesco Paolo e Gabriele Valentini
CONDUZIONE ENOLOGICA
Francesco Paolo Valentini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Francesco Paolo Valentini
VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** No

Una dimensione familiare e artigianale nel cuore del territorio collinare di Villamagna, un impegno iniziato nel primo dopoguerra e consolidato nei decenni successivi. L'attività vitivinicola della famiglia Masci è oggi giunta alla terza generazione, ma la filosofia produttiva resta quella dei primi anni: valorizzare il territorio delle Colline Teatine e le sue uve tradizionali. Sono stati i primi in regione a scommettere sulla vinificazione in purezza del vitigno cococciola, che anche quest'anno non passa inosservato in una batteria di assaggi in cui il rosso è protagonista.

INDIRIZZO Contrada Valle Martello,
10 - 66010 Villamagna (CH)
TELEFONO 0871 300330
MAIL info@vallemartello.it
WEB www.vallemartello.it
ANNO FONDAZIONE 1979
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 40 **BOTTIGLIE** 150.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Fratelli Masci
CONDUZIONE ENOLOGICA
Corrado Masci
CONDUZIONE AGRONOMICA Luca Masci
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷🍷🍷 (98) I TREBBIANO D'ABRUZZO 2017

Bianco Doc - Trebbiano 100% | Alc.12,5% | €100
Bt.20.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

Paglierino brillante con screziature dorate. Esordio seducente, con tanta frutta dal respiro esotico che evolve verso raffinate percezioni di zagara, timo, scorzette di arancia amara e pesca gialla. Chiusura iodata. Gusto imperniato sulla sapidità che guida la lunga progressione al palato. Senza fine. Alici alla brace.

🍷🍷🍷 VILLAMAGNA RISERVA 2016

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.14% | €25 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio e Legno 8 mesi

Rubino profondo e impenetrabile dai riflessi vivaci. Naso complesso e di classe, netti riconoscimenti di frutti neri sotto spirito, spezie dolci, caffè, tabacco biondo e radice di liquirizia. All'assaggio è sontuoso, con una dotazione alcolica importante ben sostenuta dalla fitta trama tannica. Stracotto di manzo al ginepro.

🍷🍷🍷 VILLAMAGNA 2017

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.14% | €20 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio e Legno 2 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷🍷 ● COCOCCIOLA BRADO 2020

Bianco Igt - Cococciola 100% | Alc.12,5% | €15
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷🍷 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2019

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.13% | €10
Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷🍷 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO AVO 2019

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.13% | €10
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

VALLE REALE

Difficile raccontare in poche righe l'esclusività della cantina Valle Reale nel panorama enologico abruzzese. Nei quaranta-due ettari di vigneto immersi all'interno del Parco Nazionale d'Abruzzo, tra paesaggi mozzafiato, il titolare Leonardo Pizzolo produce vini dai caratteri meravigliosi, con uno stile ormai unico che lo contraddistingue. I cru Vigneto Sant'Eusanio, nelle versioni proposte, colpiscono per la coerenza dei profumi di grande classe ed eccellenza e riflettono lo stile inconfondibile voluto dall'azienda, biologica certificata e biodinamica.

INDIRIZZO Contrada San Calisto - 65026 Popoli (PE)
TELEFONO 085 9871039
MAIL info@vallereale.it
WEB www.vallereale.it
ANNO FONDAZIONE 1999
VITICOLTURA Biologica, biologica certificata e biodinamica

ETTARI 42 **BOTTIGLIE** 130.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Leonardo Pizzolo
CONDUZIONE ENOLOGICA
 Emmanuel Merlo
CONDUZIONE AGRONOMICA
 Emmanuel Merlo
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

VALORI - CHIAMAMI QUANDO PIOVE

"Chiamami quando piove" (cioè quando in vigna non si può lavorare) è la filosofia produttiva dell'azienda di Luigi Valori. L'amore per la terra, la sostenibilità ambientale e la ricerca di tecniche innovative l'hanno portato a promuovere un'agricoltura biologica, riscoprendo la necessità di vivere e coltivare secondo natura. I vigneti, immersi nel verde delle Colline Teramane, sono suddivisi in diversi piccoli appezzamenti tra i comuni di Controguerra e Sant'Omero. Una produzione di qualità focalizzata sulla valorizzazione delle varietà abruzzesi, dove spicca l'eccellente Montepulciano 2018.

INDIRIZZO Via Torquato al Salinello, 8 - 64027 Sant'Omero (TE)
TELEFONO 0871 85241
MAIL info@vinivalori.it
WEB www.vinivalori.it
ANNO FONDAZIONE 1996
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 26 **BOTTIGLIE** 125.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Marina Cvetić e Luigi Valori
CONDUZIONE ENOLOGICA Luigi Valori
CONDUZIONE AGRONOMICA Luigi Valori
VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** No

++++ (92) MONTEPULCIANO D'ABRUZZO VIGNETO DI SANT'EUSANIO 2019

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.13% | €30
 Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

Cornice cromatica rosso rubino. Frutti rossi e neri - marasca e prugne - si fanno protagonisti di un olfatto ineccepibile, arricchito da sottobosco con scia balsamica. Assaggio suadente, fresco e sapido in ottimo equilibrio con l'alcolicità e la morbidezza. Struttura piena. Lungo finale con rimandi fruttati. Filetto di capriolo ai frutti rossi.

++++ CERASUOLO D'ABRUZZO VIGNETO DI SANT'EUSANIO GIORNO 2020

Rosato Doc - Montepulciano 100% | Alc.13% | €28
 Bt.1.350 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+++ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO VALLE REALE 2020

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.12,5% | €20
 Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ TREBBIANO D'ABRUZZO 2020

Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 100% | Alc.12,5%
 €16 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio

ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ (91) MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.14% | €15
 Bt.100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Manto rubino impenetrabile. Debutto odoroso con confettura di ciliegia, poi prugna, ribes e arancia sanguinella su uno sfondo di frutta secca e humus. Il sorso stuzzicante è sorretto da una dinamica spalla acida e tannini levigati. Espressione autentica e di gran fascino. Spezzatino di manzo alla cacciatora.

+++ ABRUZZO PECORINO OCTAVA DIES 2019

Bianco Doc - Pecorino 100% | Alc.13,5% | €20 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce

+++ ABRUZZO PECORINO 2020

Bianco Doc - Pecorino 100% | Alc.13% | €15
 Bt.18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

+++ CERASUOLO D'ABRUZZO 2020

Rosato Doc - Montepulciano 100% | Alc.13% | €13
 Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

++++ TREBBIANO
 D'ABRUZZO VIGNA
 DEL CONVENTO DI
 CAPESTRANO 2015 | 2018

++++ TREBBIANO
 D'ABRUZZO VIGNETO
 DI POPOLI 2013 | 2014 | 2016

CICCIO ZACCAGNINI

Nata come attività a conduzione familiare, questa cantina fondata negli anni Settanta è cresciuta rapidamente, diventando una realtà apprezzata in tutto il mondo. Nonostante i numeri importanti, la filosofia aziendale non è mai cambiata e continua a esprimersi nel binomio vino-arte, magicamente narrato nei vigneti e negli spazi arricchiti dalle opere di artisti di fama mondiale. Anche quest'anno si conferma l'eccellenza del Clematis, uno straordinario passito da uve montepulciano, che riposa per trentasei mesi in piccoli caratelli di quercia, acquisendo complessità e armonia.

INDIRIZZO Contrada Pozzo

65020 Bolognano (PE)

TELEFONO 085 8880195

MAIL info@cantinazaccagnini.it

WEB www.cantinazaccagnini.it

ANNO FONDAZIONE 1978

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 520 BOTTIGLIE 6.000.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ

PROPRIETÀ Marcello Zaccagnini

CONDUZIONE ENOLOGICA

Concezio Marulli

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

FAUSTO ZAZZARA

Ci troviamo a Tocco da Casauria, borgo dalla forte vocazione vitivinicola, in prossimità di Popoli. La cantina si sviluppa all'interno di antiche grotte e gallerie scavate nel sottosuolo del borgo medioevale. Fausto Zazzara racconta al mondo l'unicità dell'Abruzzo attraverso quella che è la sua passione più grande: produrre spumanti metodo classico a partire dalle uve del suo territorio. In questa impresa si è affidato a Giulio Vecchio, enologo e agronomo di fama nazionale, mentre le basi vino vengono preparate in sinergia con la cantina Progresso Agricolo del comune di Crecchio.

INDIRIZZO Via Mazzini Vico I

65028 Tocco da Casauria (PE)

TELEFONO 393 6597739

MAIL cantinafaustoazzara@gmail.com

WEB www.spumantifaustoazzara.it

ANNO FONDAZIONE 2018

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI N.d. BOTTIGLIE 12.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Fausto Zazzara

CONDUZIONE ENOLOGICA Giulio Vecchio

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

🍷 → CLEMATIS PASSITO ROSSO 2015

Rosso Igt Passito - Montepulciano 100% | Alc.13% | €40 (0,375l)

Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Rosso rubino di decisa compattezza. Al naso incanta con sensazioni di marasca, mandorla dolce tostata e crostata di ciliegia. Dolci note di cacao e polvere di caffè. L'ingresso è avvolgente, di grande morbidezza, in perfetto equilibrio con la vibrante freschezza. Lunga chiosa di piccoli frutti rossi. Tortino al cioccolato.

🍷 TREBBIANO D'ABRUZZO SAN CLEMENTE 2020

Bianco Doc - Trebbiano 100% | Alc.13% | €15 | Bt.5.000

Ferm. Legno | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 3 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TERRE DI CASAURIA SAN CLEMENTE RISERVA 2017

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.14% | €26 | Bt.20.000

Ferm. Legno | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 CHRONICON ABRUZZO PECORINO 2020

Bianco Doc - Pecorino 100% | Alc.13% | €10

Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 CHRONICON CERASUOLO D'ABRUZZO 2020

Rosato Doc - Montepulciano 100% | Alc.13% | €10

Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 3 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 MAJGUAL BRUT 24 2017

Bianco Metodo Classico - altre varietà 100% | Alc.12,5%

€22 | Bt.2.600 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti

Brillante veste paglierina, venature verdoline, finissimo perlage. Grande complessità di fiori e frutta croccante. Un piacevole tocco vegetale di erbe aromatiche completa il bouquet fragrante di crosta di pane. Sorso fresco e cremoso. Ottima la persistenza con delicato setale citrino. Frittura di calamari e fiori di zucca.

🍷 MAJGUAL BRUT 60 2014

Bianco Metodo Classico - altre varietà 100% | Alc.12,5%

€28 | Bt.2.600 | Ferm. Acciaio | 60 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 MAJGUAL PAS DOSÉ 24 2017

Bianco Metodo Classico - altre varietà 100% | Alc.12,5%

€22 | Bt.2.600 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 MAJGUAL PAS DOSÉ 60 2014

Bianco Metodo Classico - altre varietà 100% | Alc.12,5%

€28 | Bt.2.600 | Ferm. Acciaio | 60 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 MAJGUAL BRUT 48 2015

Bianco Metodo Classico - altre varietà 100% | Alc.12,5%

€26 | Bt.2.600 | Ferm. Acciaio | 48 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 CLEMATIS

2012 | 2013 | 2014