



Vini nati da un progetto ambizioso che vuole coniugare la nostra produzione con i valori etici dello svilupposostenibile e il rispetto dell'ecosistema che ci circonda.

Wines born from an ambitious project that wants to combine our production with the ethical values of sustainable development and respect for the ecosystem that surrounds us.

Trebbiano d'Abruzzo BIO "Ashè"



- Ubicazione dei vigneti:** Colonnella.
Uve: Trebbiano 90% e Chardonnay 10%.
Altimetria: 150 metri s.l.m.
Tipologia del terreno: Argilloso-limoso.
Giacitura ed esposizione: Collinare, con vigneti esposti ad Ovest. | **Età delle viti:** 18 anni.
Densità di impianto: 1.600 ceppi/ettaro.
Resa per ettaro: 140 q. | **Altimetria:** 150 metri s.l.m.
Forma di allevamento: Pergola abruzzese.
- Vendemmia:** Esclusivamente manuale, intorno alla seconda metà di Settembre.
- Vinificazione:** Le uve vengono pigiate sofficemente e subito protette dalle ossidazioni, infatti un velo di anidride carbonica ci aiuta a salvaguardare il prezioso patrimonio aromatico.
- Macerazione e Pressatura:** Il mosto rimane circa 30 minuti a contatto con le bucce, la successiva pressatura soffice ci permette di estrarre il mosto fiore, lasciando sulla buccia i tannini più astringenti.
- Pulizia mosto:** Chiarifica statica a freddo per 24 ore.
Temperatura di fermentazione: 12-14°C.
Fermentazione malolattica: No.
Affinamento: In serbatoio a bassa temperatura.
- Gradazione alcolica:** 13% vol. **Estratto secco:** 20 g/l.
Acidità totale: 6 g/l. **Ph:** 3,30. **Zuccheri residui:** 2 g/l.
- Colore:** Giallo paglierino tenue, brillante, luminoso con caratteristiche sfumature verdoline
- Profumo:** Profumo delicatamente floreale, di glicine, sentore di mela Golden ed una nota delicatamente agrumata si susseguono nel bicchiere.
- Gusto:** Una spina dorsale fatta di freschezza e sapidità dirige il sorso verso caratteristiche di estrema eleganza, piacevolezza, bevibilità, chiuso da una sensazione retro-olfattiva floreale ed agrumata.
- Temperatura:** 8 - 10°C.
- Abbinamenti:** Eccellente aperitivo, accompagna primi piatti a base di pesce, ma anche di carne bianca, ad esempio tagliatelle con salsiccia e funghi porcini, in bianco.



- Location of the vineyards:** Colonnella (TE) - Italy.
Grapes: 90% Trebbiano, 10% Chardonnay.
Type of soil: Clay-loam.
Location and exposure: West along a hill.
Age of vines: 18 years.
Planting density: 1,600 vines/hectare.
Yield per hectare: 140 q.
Altitude: 150 meters sea level.
Type of cultivation: Pergola of Abruzzo.

- Harvest:** Exclusively manual, around the middle of September.
- Winemaking:** The grapes are softly pressed and immediately protected by oxidations thanks to the addition of carbon dioxide.
- Maceration and pressing:** Before the pressing, the must stays in contact with the skins about 30 minutes. This allows us to extract the juice, leaving the most astringent tannins in the skins.
- Must cleaning:** Cold static clarification for 24 hours.
Fermentation temperature: 12-14°C.
Malolactic fermentation: No.
Ageing: In stainless steel tanks, under controlled temperature.
- Alcohol content:** 13% vol.
Dry extract: 20 g/l.
Total acidity: 6 g/l.
Ph: 3,30.
Residual sugar: 2 g/l.

- Colour:** Straw yellow, luminous and brilliant, with shades of green.
- Bouquet:** The nose is delicately floral, wisteria, with scens of "golden" apple and citrus.
- Taste:** The taste is fresh, tasty, elegant, well balanced, which return the aftertaste typical floral and citrus.
- Temperature:** 8 - 10°C.
Pairings: Excellent as an aperitif, it is well suited for first and main courses of fish but also white.

Cerasuolo d'Abruzzo BIO "Rerum"



Ubicazione dei vigneti: Colonnella.a

Uve: Montepulciano 100%.

Altimetria: 150 metri s.l.m.

Tipologia del terreno: Argilloso-limoso.

Giacitura ed esposizione: Collinare, con vigneto esposto ad Est.

Età delle viti: 30 anni.

Densità di impianto: 1.600 ceppi/ettaro.

Resa per ettaro: 140 q.

Forma di allevamento: Pergola abruzzese.

Vendemmia: Esclusivamente manuale, intorno al 15 di Ottobre.

Macerazione delle bucce: Criomacerazione a 10°C per 12 ore, seguita da una pressatura soffice.

Pulizia mosto: Chiarifica statica a freddo per 24 ore.

Temperatura di fermentazione: 18°C.

Fermentazione malolattica: No.

Affinamento: In serbatoio di acciaio per 4 mesi.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Estratto secco: 24 g/l.

Acidità totale: 5,5 g/l.

Ph: 3,4.

Zuccheri residui: 3 g/l.

Colore: Rosa vivace, di media intensità, con lievi sfumature violacee

Profumo: Profumo di frutta rossa, con finale delicatamente speziato, intenso e persistente.

Gusto: Corpo di buona intensità, sapido e persistente.

Temperatura: 12-14°C.

Abbinamenti: Vino molto versatile, abbinabile a zuppe di pesce, primi piatti e carni bianche, formaggi freschi.



Location of the vineyards: Colonnella (TE) - Italy.

Grapes: 100% Montepulciano.

Altitude: 150 meters above s. l.

Type of soil: Clay-loam.

Location and exposure: Hill, with vineyards exposed to East.

Age of vines: 30 years.

Planting density: 1,600 vines/hectare.

Yield per hectare: 140 q.

Type of cultivation: Pergola of Abruzzo.

Harvest: Exclusively manual, around the middle of October.

Maceration of the skin: Cold maceration of the skins at 10°C for 12 hours, followed by a soft pressing.

Must cleaning: Cold static clarification for 24 hours.

Fermentation temperature: 18°C.

Malolactic fermentation: No.

Refinement: In the steel tank for 4 months.

Alcohol content: 13,5% vol.

Dry extract: 24 g/l.

Total acidity: 5,5 g/l.

Ph: 3,4.

Residual sugar: 3 g/l.

Color: Bright pink of medium intensity, with light purple tones.

Bouquet: Red fruit, with delicately spicy flavor, intense and persistent.

Taste: Good intensity, fruity and persistent.

Temperature: 12-14°C.

Pairings: Very versatile wine, it can be recommended with fish soups, pasta, whitemeats, freshcheeses.

Montepulciano d'Abruzzo BIO "Retro"



Ubicazione dei vigneti: Colonnella.

Uve: Montepulciano 100%.

Altimetria: 150 metri s.l.m.

Tipologia del terreno: Argilloso, tendenzialmente calcareo.

Giacitura ed esposizione: Collinare, con vigneti esposti a Sud, Sud-Est.

Età delle viti: 45 anni.

Densità di impianto: 1.600 ceppi/ettaro.

Resa per ettaro: 120 q.

Forma di allevamento: Pergola abruzzese.

Vendemmia: Esclusivamente manuale, intorno alla metà di Ottobre

Macerazione delle bucce: La macerazione ha una durata di 15/20 giorni, durante i quali diversi rimontaggi assicurano l'omogeneità della massa ed un'opportuna estrazione dei polifenoli e del colore.

Temperatura di fermentazione: 26°C

Pressatura: Limitata, le frazioni finali più ricche di tannini astringenti vengono separate.

Fermentazione malolattica: Sì

Affinamento: Al fine di privilegiare il carattere fruttato, il vino matura per 6 mesi in barriques di 3° passaggio e poi in acciaio.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Estratto secco: 26 g/l.

Acidità totale: 5,5 g/l.

Ph: 3,4.

Zuccheri residui: 4 g/l.

Colore: Rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo: Profumo di frutta rossa, maturo ed intenso, accompagnato da delicate note speziate.

Gusto: Corpo di buona intensità, dalla sensazione tannica piacevole ed integrata; finale di bocca equilibrato.

Temperatura: 18°C

Abbinamenti: Minestre della tradizione abruzzese, primi piatti in salsa rossa, arrosti di carne



Location of the vineyards: Colonnella (TE) - Italy.

Grapes: 100% Montepulciano.

Altitude: 150 meters above s. l.

Soil type: Clayey, calcareous.

Location and exposure: Hill, with vineyards exposed to South, Southeast.

Age of vines: 45 years.

Planting density: 1,600 vines/hectare.

Yield per hectare: 120 q.

Type of cultivation: Pergola of Abruzzo.

Harvest: Exclusively manual, around the middle of October.

Maceration of the skins: The maceration lasts 15 to 20 days, during which several replacements ensure the homogeneity of mass and an appropriate extraction of polyphenols and color.

Fermentation temperature: 26°C.

Pressing: Final fractions rich of astringent tannins are separated.

Malolactic fermentation: Yes.

Ageing: In order to favor the fruity character, the wine is aged for 6 months in barriques of 3rd passage and then in steel tank.

Alcohol: 13.5% vol.

Dry extract: 26 g/l.

Total acidity: 5,5 g/l.

Ph: 3,4.

Residual sugar: 4 g/l.

Colour: Ruby red with violet reflections.

Bouquet: Red fruit, ripe and intense aroma, with delicate spicy notes.

Taste: intense wine, tannic and pleasant taste, final balanced mouth.

Temperature: 18°C.

Pairings: Traditional soups, pasta in red sauce, roasted meat.