



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.*

## Pecorino Colli Aprutini BIO



**Ubicazione dei vigneti:** Colonnella. | **Uve:** Pecorino 100%.

**Altimetria:** 150 metri s.l.m.

**Tipologia del terreno:** Argilloso-limoso.

**Giacitura ed esposizione:** Collinare, con vigneti esposti ad Ovest. | **Densità di impianto:** 4.000 ceppi/ettaro.

**Età delle viti:** 10 anni. | **Resa per ettaro:** 90 q.

**Forma di allevamento:** Spalliera-Guyot.

**Vendemmia:** Esclusivamente manuale, a metà Settembre.

**Vinificazione:** Le uve vengono pigiate soffocemente e subito protette dalle ossidazioni, grazie all'aggiunta di anidride carbonica che forma una sottile barriera a protezione dell'aria.

**Macerazione e Pressatura:** Il mosto rimane a contatto con le fecce naturali per un lungo periodo, con temperature prossime allo 0, per dare modo ai precursori aromatici di liberarsi durante la fermentazione. Segue pressatura soffice che ci permette di estrarre solamente il mosto fiore.

**Pulizia mosto:** Chiarifica statica a freddo per 24 ore.

**Temperatura di fermentazione:** 17°C.

**Fermentazione malolattica:** No.

**Affinamento:** Con le fecce fini, per 4 mesi, in serbatoio a bassa temperatura.

**Gradazione alcolica:** 14% vol. | **Estratto secco:** 24 g/l.

**Acidità totale:** 6,50 g/l. | **Ph:** 3,30. | **Zuccheri residui:** 3 g/l.

**Colore:** Giallo paglierino intenso, con sfumature dorate

**Odore:** Al profumo regala sensazioni solari di pesca, albicocca, susina bianca; petali di rosa, venature sottilmente salmastre ed un ricordo di erbe aromatiche.

**Gusto:** Patrimonio di freschezza e sapidità, coadiuvate dal giusto tenore alcolico, una efficiente morbidezza e una lunga persistenza gusto-olfattiva. Grande vino bianco, con ottime prospettive di evoluzione in bottiglia da qui a qualche anno.

**Temperatura:** 10°C.

**Abbinamenti:** Abbinamenti di elezione i piatti di mare ricchi e potenti o con una buona salsatura, pesci grassi, grigliate miste. Con l'evoluzione carni bianche e coniglio.



**Location of the vineyards:** Colonnella (Te) - Italy.

**Grapes:** Pecorino 100%.

**Altitude:** 150 meters above sea level.

**Soil type:** Clay-loam.

**Exposure and Location:** West along a hill.

**Plant density:** 4.000 vines/hectare.

**Age of vines:** 10 years.

**Yield per hectare:** 90 q.

**Training system:** Guyot.

**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:** The must remains in contact with the skins for few hours at low temperatures. The soft-pressing allows us to extract only the first-pressing must.

**Must cleaning:** Cold static clarification for 24 hours.

**Fermentation temperature:** 17°C.

**Malolactic fermentation:** No.

**Ageing:** In temperature-controlled stainless steel tanks on the fine lees for 4 months.

**Alcohol:** 14% vo. | **Dry extract:** 24 g/l.

**Total acidity:** 6,50 g/l. | **Ph:** 3,30. | **Residual sugar:** 3 g/l.

**Colour:** Intense straw yellow with golden hint.

**Bouquet:** To the nose it gives a scent of peaches, apricot, white plum; rose petals, salty notes a pleasant memory of herbs.

**Taste:** Intense, fresh, tasty and enveloping; warm and long aftertaste. Well-structured white, with excellent potential for ageing.

**Temperature:** 10°C

**Pairings:** Pairings Ideal with fish dishes, fatty fish, oven-cooked or grilled. With the ageing white meat and rabbit.

## Passerina Colli Aprutini BIO



**Ubicazione dei vigneti:** Colonnella. | **Uve:** Passerina 100%.

**Altimetria:** 150 metri s.l.m.

**Tipologia del terreno:** Medio impasto.

**Giacitura ed esposizione:** Collinare, con vigneti esposti ad Ovest. | **Età delle viti:** 15 anni

**Densità di impianto:** 4.000 ceppi/ettaro.

**Resa per ettaro:** 120 q.

**Forma di allevamento:** Spalliera - Guyot.

**Vendemmia:** Esclusivamente manuale, intorno a metà Settembre.

**Vinificazione:** Le uve vengono pigiate sofficientemente e subito protette dalle ossidazioni, grazie all'aggiunta di anidride carbonica che forma una sottile barriera di protezione dall'aria.

**Macerazione e Pressatura:** Il mosto rimane a contatto con le fecce naturali per un lungo periodo, con temperature prossime allo 0, per dare modo ai precursori aromatici di liberarsi durante la fermentazione. La pressatura soffice ci permette poi di estrarre solamente il mosto fiore.

**Pulizia Mosto:** Chiarifica statica a freddo per 24 ore.

**Temperatura di fermentazione:** 14°C.

**Fermentazione malolattica:** No.

**Affinamento:** In serbatoio a bassa temperatura.

**Gradazione alcolica:** 13,5% vol. | **Estratto secco:** 24 g/l.

**Acidità totale:** 6 g/l. | **Ph:** 3,30. | **Zuccheri residui:** 4 g/l.

**Colore:** Giallo paglierino brillante.

**Profumo:** Naso piacevole di agrumi, frutta bianca, fiori freschi ed un delicato odore salmastro.

**Gusto:** Sorso agrumato, spiccatamente sapido, di media composità, con buon equilibrio e lunga persistenza gusto-olfattiva. Corpo di buona intensità, con acidità integrata in un finale di bocca equilibrato e ricco di fresche sfumature floreali.

**Temperatura:** 8 - 10°C.

**Abbinamenti:** Meraviglioso aperitivo, ottimo compagno di antipasti di mare, risotto ai gamberetti, grigliata di pesce.



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

**Grapes:** Passerina 100%.

**Altitude:** 150 meters sea level.

**Type of soil:** Medium mixture.

**Exposure and Location:** West along a hill.

**Age of vines:** 15 years.

**Planting density:** 4.000 vines/hectare.

**Yield per hectare:** 120 q.

**Type of cultivation:** Guyot.

**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:** The must remains in contact with the skins for few hours at low temperatures, at approximately 0°C. The soft-pressing allows us to extract only the first-pressing must.

**Must cleaning:** Cold static clarification for 24 hours.

**Fermentation temperature:** 14°C.

**Malolactic fermentation:** No.

**Ageing:** In temperature-controlled stainless steel tanks.

**Alcohol content:** : 13.5% vol.

**Dry extract:** 24 g/.

**Total acidity:** 6 g/l.

**Ph:** 3,30.

**Residual sugar:** 4 g/l.

**Colour:** Bright straw-yellow colour.

**Bouquet:** aromas of fresh flowers, fruits white, some touches of citrus and a soft salty fragrance.

**Taste:** Intense, with integrated acidity in the final mouth, rich of fresh floral notes.

**Temperature:** 8-10°C.

**Pairings:** Light starters, seafood and fish, excellent as an aperitif, shrimps risotto and grilled fish.

## Malvasia Colli Aprutini BIO



**Ubicazione dei vigneti:** Colonnella. | **Uve:** Malvasia 100 %.

**Altimetria:** 150 metri s.l.m.

**Tipologia del terreno:** Medio impasto.

**Giacitura ed esposizione:** Collinare, con vigneti esposti a Ovest. | **Età delle viti:** 15 anni.

**Densità di impianto:** 4.000 ceppi/ettaro.

**Resa per ettaro:** 120 q.

**Forma di allevamento:** Spalliera - Guyot.

**Vendemmia:** Esclusivamente manuale, a metà Settembre.

**Vinificazione:** Le uve vengono pigiate soffocemente e subito protette dalle ossidazioni, grazie all'aggiunta di anidride carbonica che forma una sottile barriera di protezione dall'aria.

**Macerazione e Pressatura:** Il mosto rimane a contatto con le fecce naturali per un lungo periodo, con temperature prossime allo 0, per dare modo ai precursori aromatici di liberarsi durante la fermentazione. Segue pressatura soffice, che ci permette di estrarre solamente il mosto fiore.

**Temperatura di fermentazione:** 14 °C.

**Fermentazione malolattica:** No.

**Pulizia mosto:** Chiarifica statica a freddo per 24 ore.

**Affinamento:** In serbatoio a bassa temperatura.

**Gradazione alcolica:** 13% vol. | **Estratto secco:** 24 g/l.

**Acidità totale:** 6,50 g/l. | **Ph:** 3,30. | **Zuccheri residui:** 4 g/l.

**Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdonili.

**Profumo:** Naso prorompente di erba aromatica, floreale intenso ed un fruttato fresco, di agrumi, di pesca bianca e albicocca.

**Gusto:** Sorso vivace per freschezza, intenso per sapidità, perfettamente bilanciato ed impreziosito da una lunga persistenza gusto-olfattiva.

Gusto intenso, secco al palato si presenta fresco, dotato di un retrogusto finemente amaro.

**Temperatura:** 8 - 10° C

**Abbinamenti:** Meraviglioso l'abbinamento con antipasti di pesce, risotto agli scampi, grigliata mista di mare



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

**Grapes:** 100% Malvasia.

**Altitude:** 150 meters sea level.

**Type of soil:** Medium mixture.

**Location and exposure:** West along a hill.

**Age of vines:** 15 years.

**Planting density:** 4.000 vines/hectare.

**Yield per hectare:** 120 q.

**Type of cultivation:** Guyot.

**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:** The must remains in contact with the skins for few hours at low temperatures, at approximately 0°C. The soft-pressing allows us to extract only the first-pressing must.

**Must cleaning:** Cold static clarification for 24 hours.

**Fermentation temperature:** 14 °C.

**Malolactic fermentation:** No.

**Ageing:** In temperature-controlled stainless steel tanks.

**Alcohol content:** 13% vol.

**Dry extract:** 24 g/l.

**Total acidity:** 6,5 g/l.

**Ph:** 3,3.

**Residual sugar:** 4 g/l.

**Colour:** Pale yellow with clear greenish highlights.

**Bouquet:** Nose with a beautiful aromatic intensity of herbs, intense floral and fresh, fruity bouquet of citrus, apricot and white peach.

**Taste:** To the taste it turns out dry, soft with a beautiful note of fresh and flavour, is intense, long and pleasant persistence.

**Temperature:** 8-10° C

**Pairing:** Light starters, seafood and fish, excellent as an aperitif, scampi risotto and grilled fish.