COLLEFRISIO

Schede Tecniche

Technical Sheets

ANNIVERSARY

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Uve / Montepulciano d'Abruzzo 100%.
Vendemmia / Ultima decade di ottobre.
Resa media per ettaro / 25 hl.
Vinificazione / Lunga macerazione sulle bucce. L'affinamento avviene in barriques per 24 mesi e successivamente in bottiglia per 12 mesi.
Degustazione / Colore rosso granato scuro intenso. Al naso si avvertono frutti di bosco, mora, melagrana, ciliegia marasca, tartufo nero e viola. Morbido e vellutato in bocca, grande struttura e persistenza.
Note speciali / Edizione speciale limitata con produzione totale di sole 6000 bottiglie.

Grapes */ 100% Montepulciano d'Abruzzo.*
Grape harvest */ Last ten days of October.*
Average production per hectare */ 25 hl.*
Vinification */ Long maceration on the grape skin. The aging is done in barrique for 24 months and then in bottle for 12 months.*
Tasting */ Dark garnet-red colour with bluish reflections. The bouquet shows aromas of berries, blackberry, pomegranate, marasca cherry, black truffle and violet. On the palate it's soft, velvety, with a great structure and very persistent.*
Special notes */ Limited special edition, total production of only 6000 bottles.*

Ten Vintages

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Uve / Montepulciano d'Abruzzo 100%.
Vendemmia / Ultima decade di ottobre.
Resa media per ettaro / 25 hl.
Vinificazione / Lunga macerazione sulle bucce. L'affinamento avviene in barriques per 24 mesi e successivamente in acciaio.
Degustazione / Colore rosso granato scuro intenso. Al naso si avvertono frutti di bosco, mora, melagrana, ciliegia marasca, tartufo nero, con note speziate di pepe e chiodi di garofano. Morbido e vellutato in bocca, grande struttura e persistenza.
Note speciali / Selezione delle migliori barrique delle ultime dieci annate sapientemente assemblate.

Grapes */ 100% Montepulciano d'Abruzzo.*
Grape harvest */ Last ten days of October.*
Average production per hectare */ 25 hl.*
Vinification */ Long maceration on the grape skin. The aging is done in barrique for 24 months and then in steel.*
Tasting */ Intense dark garnet-red colour. The bouquet shows aromas of berries, blackberry, pomegranate, marasca cherry, black truffle, hints of spices and pepper. On the palate it's soft, velvety, with a great structure and very persistent.*
Special notes */ Selection of the best barriques of the last ten vintages wisely blended together.*

primitivo

IGT SALENTO

Uve / Primitivo di Manduria 100%.
Vendemmia / Tra fine agosto e inizio settembre.
Vinificazione / Lunga macerazione in vasche d'acciaio e fermentazione a temperatura controllata. Successivi 12 mesi di affinamento in barrique.
Degustazione / Rosso rubino intenso con sfumature violacee, al naso è molto fruttato con prevalenza di frutta rossa come more, mirtilli, prugna e cacao. In bocca è ricco, fruttato, con grande corpo e struttura.

Grapes */ 100% Primitivo di Manduria.*
Grape harvest */ Last week of August.*
Vinification */ Long maceration in stainless steel tanks and controlled temperature fermentation, followed by 12 months aging in barrique.*
Tasting */ Intense ruby color with violet reflections, on the nose it's fruity with mostly red fruits hints like blackberry, blueberry, plum and chocolate. The taste is rich, fruity, harmonic, round and full bodied.*

In & Out

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Uve / Montepulciano d'Abruzzo 100%.
Vendemmia / Ultima decade di ottobre.
Resa media per ettaro / 35 hl.
Vinificazione / Lunga macerazione sulle bucce. L'affinamento avviene in barriques per 24 mesi e successivamente in bottiglia per 10 mesi.
Degustazione / Colore rosso granato scuro con riflessi violacei. Al naso si avvertono frutti di bosco, melograno, violetta, tartufo nero, con note speziate di pepe. Morbido e vellutato in bocca, grande eleganza e persistenza.

Grapes */ 100% Montepulciano d'Abruzzo.*
Grape harvest */ Last ten days of October.*
Average production per hectare */ 35 hl.*
Vinification */ Long maceration on the grape skin. The aging is done in barrique for 24 months and then in bottle for 10 months.*
Tasting */ Dark garnet-red colour with purple hues. The bouquet shows aromas of berries, pomegranate, violet, black truffle with hints of spices. On the palate is soft, velvety, with a great elegance and persistence.*

Semis
Montepulciano d'Abruzzo DOC

Uve / Montepulciano d'Abruzzo 100%.
Vendemmia / Prima decade di novembre.
Resa media per ettaro / 30 hl.
Vinificazione / Lunga macerazione sulle bucce. L'affinamento avviene in barriques per 24 mesi e successivamente per 12 mesi in bottiglia.
Degustazione / Colore rosso granato scuro con riflessi bluastri. Al naso si avvertono frutti di bosco, mora, melograno, ciliegia marasca, tartufo nero, con note speziate di pepe e chiodi di garofano. Morbido e vellutato in bocca, grande struttura e persistenza.

Grapes */ 100% Montepulciano d'Abruzzo.*
Grape harvest */ First ten days of November.*
Average production per hectare */ 30 hl.*
Vinification */ Long maceration on the grape skin. The aging is done in barrique for 24 months and then in bottle for 12 months.*
Tasting */ Dark garnet-red colour with bluish reflections. The bouquet shows aromas of berries, blackberry, pomegranate, marasca cherry, black truffle, hints of spices, pepper and cloves. On the palate is soft, velvety, with a great structure and very persistent.*

Semis
Bianco IGT Terre di Chieti

Uve / Trebbiano, Falanghina, Pecorino.
Vendemmia / Prima decade di ottobre.
Resa media per ettaro / 35 hl.
Vinificazione / Le uve, dopo la pigiatura, effettuano una macerazione a bassa temperatura, per poi subire una pressatura soffice. Il mosto così ottenuto viene fermentato in barriques dove rimane per 12 mesi sostando sulle fecce di fermentazione.
Degustazione / Colore giallo paglierino con intensi riflessi dorati. Al naso presenta intense note di pesca gialla, confettura di albicocca, miele e vaniglia con un finale di crosta di pane. Vino complesso, ottima struttura, grande persistenza gusto olfattiva.

Grapes */ Trebbiano, Falanghina, Pecorino.*
Grape harvest */ First half of October.*
Average production per hectare */ 35 hl.*
Vinification */ After crushing grapes make a maceration at low temperature, then undergo a soft pressing. The obtained must is fermented in barrique for 12 months.*
Tasting */ Straw yellow with golden highlights. On the nose intense notes of peach, apricot jam, faded yellow roses, honey and vanilla with a finish of bread crust. Complex wine with good structure and very persistent.*

Confronto
Vino rosso

Uve / Montepulciano d'Abruzzo, Primitivo di Manduria.
Vendemmia / Seconda metà di ottobre per il Montepulciano e seconda metà di settembre per il Primitivo.
Resa media per ettaro / 40 hl.
Vinificazione / Lunga macerazione delle bucce in acciaio. Successivamente vi è l'affinamento per 10 mesi in bottiglia.
Degustazione / Colore rosso rubino scuro. Fruttato con sentori di prugna, mora e marasca, leggermente speziato. Vino complesso, di grande corpo, morbido e vellutato. Persistente al palato.

Grapes */ Montepulciano d'Abruzzo, Primitivo di Manduria.*
Grape harvest */ Second half of October for Montepulciano and second half of September for Primitivo.*
Average production per hectare */ 40 hl.*
Vinification */ Long maceration of the grape in stainless steel. After we have 10 months of aging in bottle.*
Tasting */ Intense ruby red colour. Fruity, with hints of plum, berries and marasca cherry. Slightly spicy. Complex and full-bodied wine, also soft, velvety and very persistent.*

Confronto
Vino bianco

Uve / Pinot Grigio e Pecorino.
Vendemmia / Intorno alla prima decade di ottobre.
Resa media per ettaro / 40 hl.
Vinificazione / Macerazione a bassa temperatura previa diraspatura dell'uva e fermentazione alcolica termocontrollata in serbatoi d'acciaio.
Degustazione / Colore giallo paglierino con riflessi verdi. All'olfatto si trovano profumi di frutta, mela, ananas, camomilla e gelso. Ottima struttura, consistente e persistente al palato.

Grapes */ Pinot Grigio and Pecorino.*
Grape harvest */ Around first ten days of October.*
Average production per hectare */ 40 hl.*
Vinification */ Maceration at low temperature upon grapes removal from the stalks and controlled temperature alcoholic fermentation in stainless steel.*
Tasting */ Straw-like yellow colour with green reflections. Fruity scent, containing hints of apple, banana, camomile and mulberry. Well balanced and very persistent.*

Appassimento
Vino Rosso

Uve / 60 % Montepulciano d'Abruzzo, 20 % Sangiovese, 20 % Merlot.
Vendemmia / Seconda decade di ottobre per il Montepulciano e Sangiovese, seconda decade di settembre per il Merlot.
Resa media per ettaro / 50 hl.
Vinificazione / Successivamente a un parziale appassimento delle uve sulla vite queste vengono pigiate, diraspate per essere avviate alla fermentazione ed ad una lunga macerazione sulle bucce. L'affinamento avviene in acciaio a temperature controllata.
Degustazione / Colore rosso rubino con leggeri riflessi violacei. Al naso rosa canina e viola selvatica, fruttato di frutta rossa sottospirito e prugna matura, leggero sentore di spezie. Vino complesso, di ottima struttura, morbido e avvolgente. Persistente al palato.

Grapes */ 60% Montepulciano d' Abruzzo, 20% Sangiovese, 20% Merlot.*
Grape harvest */ Second decade of October for Montepulciano and Sangiovese, second decade of September for the Merlot.*
Average production per hectare */ 50 hl.*
Vinification */ The grape has a drying period on the vines, then we have the pressing and separation of the stalks and quite long aging on the skins. The aging is done in stainless steel tanks at controlled temperature.*
Tasting */ Ruby red colour with violet reflections. The bouquet shows aroma of rose hips and violet, liquored red fruits and mature plum, light spiced hints. Complex wine with great structure, round and velvet. Good persistence.*

MAGNOLIA

CERASUOLO D'ABRUZZO

Uve / Montepulciano d'Abruzzo 100%.
Vendemmia / Prima settimana di ottobre.
Vinificazione / Macerazione a bassa temperatura previa diraspatura dell'uva e fermentazione alcolica termocontrollata in serbatoi in acciaio.
Degustazione / Colore rosa cerasuolo intenso. All'olfatto si avvertono sentori di frutta rossa, fragolina di bosco, ciliegia e amarena. Ottima struttura, equilibrato, fresco, finale lungo.

Grapes */ 100% Montepulciano d'Abruzzo.*
Grape harvest */ First week of October.*
Vinification */ Maceration at low temperature, upon grapes removal from the stalks, and controlled temperature alcoholic fermentation in stainless steel.*
Tasting */ Intense cherry red colour with pink reflections. Nice fruity scents, with red fruits, wild strawberry, cherries and wild cherries. Very good structure, balanced, fresh and persistent.*

MAGNOLIA

BIANCO

Uve / Sauvignon, Falanghina, Trebbiano, Traminer.
Vendemmia / Fine agosto Sauvignon e Traminer, fine settembre Trebbiano e Falanghina.
Vinificazione / Macerazione a bassa temperatura previa diraspatura dell'uva e fermentazione alcolica termocontrollata in serbatoi in acciaio.
Degustazione / Colore giallo paglierino, all'olfatto note di pesca gialla, con sfumature di frutta esotica, lici, mango, ananas. Fresco, morbido, rotondo, pieno e persistente con retrogusto agrumato.

Grapes */ Sauvignon, Falanghina, Trebbiano, Traminer.*
Grape harvest */ End of August for Sauvignon and Traminer, end of September for Trebbiano and Falanghina.*
Vinification */ Maceration at low temperature, upon grapes removal from the stalks, and controlled temperature alcoholic fermentation in stainless steel.*
Tasting */ Straw yellow colour, on the nose notes of yellow peach, with nuances of tropical fruits, lychee, mango and pineapple. Fresh full bodied and persistent with citrus aftertaste.*

Vignaquadra
Montepulciano d'Abruzzo DOC

Uve / Montepulciano d'Abruzzo 100%.
Vendemmia / Ultima settimana di ottobre.
Resa media per ettaro / 55 hl.
Vinificazione / Macerazione sulle bucce per 15-20 giorni circa. L'affinamento viene fatto in vasche d'acciaio e successivo affinamento parziale in legno.
Degustazione / Colore rosso rubino, intense note di frutti di bosco, varie note di spezie, amarena, confettura. Ben equilibrato e persistente, ottima la struttura.

Grapes / 100% Montepulciano d'Abruzzo.
Grape harvest / Last week of October.
Average production per hectare / 55 hl.
Vinification / Long maceration on the grape skin for about 15-20 days. Aged in steinless steel, followed by a partial aging in oak barrels.
Tasting / Ruby red colour. Intense fruity scent, containing hints of spice, cherry plum and jam. Well balanced wit a long lasting taste.

Vignaquadra
Falanghina IGT Terre di Chieti

Uve / Falanghina 100%.
Vendemmia / Ultima decade di settembre.
Resa media per ettaro / 60 hl.
Vinificazione / Macerazione a bassa temperatura previa diraspatura dell'uva e fermentazione alcolica termocontrollata in serbatoi d'acciaio.
Degustazione / Colore giallo paglierino con riflessi verdi, all'olfatto presenta intense note di banana, fragola e agrumi su un fondo di thè verde. Molto persistente.

Grapes */ 100% Falanghina.*
Grape harvest */ Final ten days of September.*
Average production per hectare */ 60 hl.*
Vinification */ Maceration at low temperature upon grapes removal from the stalks and controlled temperature alcoholic fermentation in stainless steel.*
Tasting */ Straw-like yellow colour with green reflections. An intense fruity scent, containing hints of banana, strawberry and citrus fruit with a backdrop of green tea. Long lasting taste.*

Vignaquadra
Pecorino IGT Terre di Chieti

Uve / Pecorino 100%.
Vendemmia / Terza decade di settembre.
Resa media per ettaro / 60 hl.
Vinificazione / Macerazione a bassa temperatura previa diraspatura dell'uva e fermentazione alcolica termocontrollata in serbatoi d'acciaio.
Degustazione / Colore giallo paglierino con riflessi dorati, all'olfatto presenta intense note di thè verde e pesca matura. Grande struttura e lunga persistenza in bocca.

Grapes / 100% Pecorino.
Grape harvest / Last ten days of September.
Average production per hectare / 60 hl.
Vinification / Maceration at low temperature upon grapes removal from the stalks and controlled temperature alcoholic fermentation in stainless steel.
Tasting /Straw-like yellow colour with gold reflections. A strong green tea and peach scent. A well balanced and lasting taste.

Vignaquadra
Passerina IGT Terre di Chieti

Uve / Passerina 100%.
Vendemmia / Fine settembre.
Resa media per ettaro / 60 hl.
Vinificazione / Macerazione a bassa temperatura previa diraspatura dell'uva e fermentazione alcolica termocontrollata in serbatoi d'acciaio.
Degustazione / Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, all'olfatto intense note agrumate, bergamotto, fiori bianchi della macchia mediterranea. Buona struttura ed acidità, ottima persistenza gusto olfattiva.

Grapes */ 100% Passerina.*
Grape harvest */ End of September.*
Average production per hectare */ 60 hl.*
Vinification */ Maceration at low temperature upon grapes removal from the stalks. Follows a thermally controlled alcoholic fermentation in stainless steel.*
Tasting */ Staw-like yellow colour with green reflections. Citrus aromas, bergamot, white flowers typical of the mediterranean area. Good acidity, persistent on the nose.*

Morrecine
Montepulciano d'Abruzzo DOC

Uve / Montepulciano d'Abruzzo 100%.
Vendemmia / Metà ottobre.
Resa media per ettaro / 65 hl.
Vinificazione / Lunga macerazione sulle bucce. L'affinamento viene effettuato in acciaio.
Degustazione / Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, note di frutti di bosco, amarena e ciliegia sottospirito, ottima struttura e ben equilibrato.

Grapes */ 100% Montepulciano d'Abruzzo.*
Grape harvest */ Middle of October.*
Average production per hectare */ 65 hl.*
Vinification */ Long maceration on the grape skin. Aged in stainless steel.*
Tasting */ Intese ruby red colour with violet reflections. Berries fruity scent, cherry and black cherry in brandy. A well balanced and persistent taste.*

Filarè
Montepulciano d'Abruzzo DOC

Uve / Montepulciano d'Abruzzo 100%.
Vendemmia / Seconda decade di ottobre.
Resa media per ettaro / 70 hl.
Vinificazione / Macerazione sulle bucce per 15-20 giorni circa. L'affinamento viene effettuato in acciaio.
Degustazione / Colore rosso rubino, con riflessi violacei, intense note di frutti di bosco e amarena, leggermente speziato, di buona struttura e ben equilibrato.

Grapes */ 100% Montepulciano d'Abruzzo.*
Grape harvest */ Middle of October.*
Average production per hectare */ 70 hl.*
Vinification */ 15-20 days of maceration on the grape skin. The aging is done in stainless steel.*
Tasting */ Ruby red colour with violet reflections. Intense fruity scent, containing hints of slightly spicy cherry plum. Nice structure and well balanced.*

Filarè
Rosato IGT Terre di Chieti

Uve / Montepulciano d'Abruzzo 100%.
Vendemmia / Prima settimana di ottobre.
Resa media per ettaro / 70 hl.
Vinificazione / Macerazione a bassa temperatura previa diraspatura dell'uva e fermentazione alcolica termocontrollata in serbatoi in acciaio.
Degustazione / Colore rosa cerasuolo. All'olfatto si avvertono sentori floreali, frutta fresca, ciliegia e amarena. Buona la struttura e l'equilibrio, fresco, persistente, fragrante. Il fruttato è ben integrato con la sensazione olfattiva.

Grapes */ 100% Montepulciano d'Abruzzo.*
Grape harvest */ First week of October.*
Average production per hectare */ 70 hl.*
Vinification */ Maceration at low temperature upon grapes removal from the stalks and controlled temperature alcoholic fermentation in stainless steel.*
Tasting */ Cherry red colour with pink reflections. Nice fruity scent, containing hints of cherry and cherry plum. A fresh, fragrant and lasting taste, well balanced and with good structure. The fruitage is well integrated with the olfactory sensation.*

Filarè
Pinot Grigio IGT Terre di Chieti

Uve / Pinot Grigio.
Vendemmia / Prima decade di settembre.
Resa media per ettaro / 70 hl.
Vinificazione / Le uve, dopo la pigiatura, effettuano una macerazione a bassa temperatura, per poi subire una pressatura soffice. Il mosto così ottenuto viene fermentato in acciaio a temperatura controllata.
Degustazione / Colore giallo paglierino.
Al naso presenta delicate note di pesca bianco e con sentori di agrumi. Vino con buona struttura e persistenza.

Grapes */ Pinot Grigio.*
Grape harvest */ First ten days of September.*
Average production per hectare */ 70 hl.*
Vinification */ Maceration of the grapes at low temperature, then undergo a soft pressing.*
The obtained must is fermented in stainless steel tanks under controlled temperature.
Tasting */ Straw yellow. On the nose delicate white peach notes and hints of citrus. Good structure and persistence.*

Filarè
Trebbiano d'Abruzzo DOC

Uve / Trebbiano d'Abruzzo 100%.
Vendemmia / Terza decade di settembre.
Resa media per ettaro / 80 hl.
Vinificazione / Tradizionale, le bucce vengono tenute a contatto con la parte liquida per un periodo di 15-20 giorni circa. L'affinamento viene effettuato in acciaio.
Degustazione / Colore giallo paglierino con riflessi verdi. All'olfatto presenta intense note fruttate, pera, pesca e frutti tropicali. Equilibrato al gusto, fresco e persistente al palato, di buona struttura.

Grapes */ 100% Trebbiano d'Abruzzo.*
Grape harvest */ Last ten days of September.*
Average production per hectare */ 80 hl.*
Vinification */ Maceration at low temperature upon grapes removal from the stalks and controlled temperature alcoholic fermentation in stainless steel.*
Tasting */ Straw-like yellow colour with green reflections. A strong fruity scent, containing hints of pear, peach and tropical fruit. A fresh and lasting taste, well balanced and with good structure.*

LE CAVE
DELLA GUARDIUCCIA
Brut Rosé - Abruzzo DOC

Uve / 100% Pinot Nero.
Vendemmia / Uve raccolte a due diversi punti di maturazione.
Vinificazione / Macerazione delle bucce a bassa temperatura. Estrazione integrale del mosto e fermentazione termo-controllata in vasche di acciaio.
Elaborazione / Elaborazione ed affinamento sui lieviti in bottiglia per almeno 36 mesi.
Degustazione / Cristallino dal colore rosa dai riflessi di oro rosa, perlage finissimo e persistente. Al naso note di frutti di bosco, leggere sfumature di rosa canina e tuberosa, sentori minerali, crosta di pane e piccola pasticceria, mandorle tostate. Piacevole sapidità e freschezza, equilibrato, armonico e con una lunga persistenza gusto-olfattiva.

Grapes */ 100% Pinot Nero.*
Grape harvest */ Harvesting at two different points of maturation.*
Vinification */ Maceration at low temperature. Complete mining of the must and thermally controlled fermentation in stainless-steel vats.*
Processing */ Processing and aging on the yeasts in the bottle for at least 36 months.*
Tasting */ Crystalline pink colour with golden rose reflections, fine and persistent perlage. The bouquet shows aromas of berries, slight scents of rose hips and tuberose with mineral notes, bread crust, pastries and toasted almonds. Well balanced, fresh and very persistent.*

LE CAVE
DELLA GUARDIUCCIA
Brut - Abruzzo DOC

Uve / 80% Chardonnay, 20% Pinot Nero.
Vendemmia / Uve raccolte a due diversi punti di maturazione.
Vinificazione / Macerazione delle bucce a bassa temperatura. Estrazione integrale del mosto e fermentazione termo-controllata in vasche di acciaio.
Elaborazione / Elaborazione ed affinamento sui lieviti in bottiglia per almeno 36 mesi.
Degustazione / Cristallino dal colore giallo paglierino dai riflessi dorati, perlage fine e persistente. Ricche note di frutta a pasta bianca, frutta esotica, crosta di pane e mandorle tostate. Grande sapidità e freschezza, equilibrato e con una lunga persistenza gusto-olfattiva.

Grapes */ 80% Chardonnay, 20% Pinot Nero.*
Grape harvest */ Harvesting at two different points of maturation.*
Vinification */ Maceration at low temperature. Complete mining of the must and controlled temperature fermentation in stainless steel.*
Processing */ Processing and aging on the yeasts in the bottle for at least 36 months.*
Tasting */ Crystalline straw yellow colour with golden reflections, fine and persistent perlage. A strong white fruity notes with hints of exotic fruit, bread crust and toasted almonds. Well-balanced, fresh and very persistent.*

PASSERINA
extra dry

Uve / Passerina 100%.
Vendemmia / Fine settembre.
Vinificazione / Macerazione a bassa temperatura previa diraspatura dell'uva e fermentazione alcolica termocontrollata in serbatoi in acciaio. Successiva rifermentazione in autoclave a temperatura controllata secondo il metodo Martinotti.
Degustazione / Colore giallo paglierino, all'olfatto note di mela e banana, con sentori di gelsomino. Fresco, sapido, morbido e corposo, con retrogusto agrumato.

Grapes */ 100% Passerina.*
Grape harvest */ End of September.*
Vinification */ Maceration at low temperature, upon grapes removal from the stalks, and controlled temperature alcoholic fermentation in stainless steel. Afterwards, there is a second fermentation in autoclave, also with controlled temperature, applying the Martinotti method.*
Tasting */ Straw yellow colour, on the nose notes of apple and banana, with hints of jasmine. In the mouth it's fresh, sapid, soft, full bodied with a citrus aftertaste.*

Mostocotto

Uve / Montepulciano d'Abruzzo 100%.
Presentazione
Il Mostocotto è una produzione che accomuna tutti i territori della regione Abruzzo. Tradizionalmente l'uva utilizzata è quella del vitigno Montepulciano. Il procedimento di lavorazione ha diverse fasi. L'uva viene pigiata con le normali pigiatrici. Il mosto-fiore così ottenuto viene filtrato per ripulirlo dalle bucce e dai vinaccioli e sottoposto a cottura. Raggiunta la fase di ebollizione, il mosto viene lasciato addensare a fuoco lento per circa 8 ore, finché la quantità non raggiunge circa un quarto di quella di partenza. La preparazione del Mosto Cotto fa parte della secolare tradizione contadina abruzzese: prova ne sia che questo ingrediente è impiegato da sempre nella preparazione di dolci tipici. Oltre a questo uso il Mosto Cotto può essere usato per il condimento di insalate e macedonie di frutta, in abbinamento a formaggi stagionati e carne alla brace.

Grapes / *100% Montepulciano d'Abruzzo.*
Presentation
Mostocotto (cooked must) is a traditional product of the whole Abruzzo region. Following the tradition the grape used is Montepulciano. The preparation procedure has different steps and starts with a normal pressing of the grape, using the same techniques used for the wine preparation. The must obtained is then filtered to be separated from the grape skin and pips. After that the musts starts the cooking. Once it reaches the boiling points, the must is left over a low flame until it gets thickened (normally around 8 hours). At the end the cooked must volume is around 4 times smaller and it' s ready to be bottled. This procedure is part of the oldest Abruzzo agriculture traditions. In fact it is used since always as one of the most important ingredients of all our typical sweets. Moreover the Mostocotto can be also used as dressing for salad and fruit salad too, also as pairing for seasoned cheeses and grilled meat.

Sottosopra

BEVANDA AROMATIZZATA
A BASE DI VINO E AMARENE

Uve / Montepulciano d'Abruzzo 100%.
Presentazione / Il vino con Amarene è un prodotto della tradizione Abruzzese, e si trova in diverse varianti, alcune delle quali prevedono anche l'aggiunta di liquore. Nel nostro caso viene utilizzato esclusivamente il nostro Montepulciano d'Abruzzo, a cui viene aggiunto uno sciroppo ottenuto dalle Amarene.
Colore / Rosso rubino con riflessi amaranto.
Naso / Molto intenso, frutti rossi insieme a note di cacao.
Gusto / Molto elegante e morbido, piacevole e fresco con una bella acidità che lo rende ancora più gradevole.
Abbinamenti / Ottimo con pasticcini, dolci al cioccolato, crostate di frutta. Inoltre anche con formaggi erborinati. Servire freddo.

Grapes */ 100% Montepulciano d'Abruzzo.*
Presentation */ Wine with sour cherry is a traditional product of Abruzzo region. There are different versions, even some including liquor addition. In our case, we use exclusively our Montepulciano d'Abruzzo, to which we just add some Sour Cherry syrup.*
Colour */ Deep ruby colour with amaranth reflections.*
Nose */ Very intense, with red fruits and cocoa hints.*
Taste */ Very elegant and smooth, pleasant and fresh with nice acidity and well balanced.*
Pairing */ Great with pastries, chocolate cakes and fruit pies. Also nice with veined cheeses. To be served chilled.*

Premi

SLOW WINE 2015

Trebbiano d'Abruzzo Doc Vignaquadra Nomina Grande vino
Trebbiano D'Abruzzo Filaré Premio Moneta

DECANTER WORLD WINE AWARDS

Montepulciano d'Abruzzo DOC Vignaquadra Medaglia di Bronzo
Collefrisio di Collefrisio Montepulciano d'Abruzzo DOC Medaglia di Bronzo
Pecorino IGT Terre di Chieti Vignaquadra Medaglia di Bronzo

SELECTIONS MONDIALES DES VINS CANADA

Collefrisio di Collefrisio Bianco IGT Terre di Chieti Medaglia d'Argento

CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES

Montepulciano d'Abruzzo DOC Vignaquadra Diploma d'Oro
Pecorino IGT Terre di Chieti Vignaquadra Diploma d'Argento

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE

Collefrisio di Collefrisio Montepulciano D'Abruzzo DOC Medaglia d'Argento
Collefrisio di Collefrisio Bianco IGT Terre di Chieti Medaglia d'Argento
Falanghina IGT Terre di Chieti Vignaquadra Medaglia d'Argento
Pecorino IGT Terre di Chieti Vignaquadra Medaglia d'Argento

I MIGLIORI VINI ITALIANI 2015 • LUCA MARONI

Pecorino IGT Terre di Chieti Vignaquadra 91 punti
Montepulciano d'Abruzzo DOC Morrecine 91 punti
Collefrisio di Collefrisio Montepulciano d'Abruzzo DOC 90 punti

I VINI DI VERONELLI

Collefrisio di Collefrisio Montepulciano d'Abruzzo DOC Tre Stelle Blu

WINE SPECTATOR

Montepulciano d'Abruzzo DOC Collefrisio di Collefrisio 90 punti
Montepulciano d'Abruzzo DOC Vignaquadra 90 punti
Trebbiano d'Abruzzo DOC Filaré 90 punti
Montepulciano d'Abruzzo DOC Morrecine 90 punti
Pecorino IGT Terre di Chieti 90 punti
Montepulciano d'Abruzzo DOC Filaré 85 punti

GAMBERO ROSSO • GUIDA VINI D'ITALIA 2016

Montepulciano d'Abruzzo DOC Morrecine Finalista Tre bicchieri
Montepulciano d'Abruzzo DOC Filaré Finalista Tre bicchieri
Montepulciano d'Abruzzo DOC Vignaquadra Finalista Tre bicchieri
Montepulciano d'Abruzzo DOC Collefrisio di Collefrisio Finalista Tre bicchieri

DUEMILAVINI

Collefrisio di Collefrisio Bianco IGT Terre di Chieti 4 Grappoli
Collefrisio di Collefrisio Montepulciano d'Abruzzo DOC 4 Grappoli
Montepulciano d'Abruzzo DOC Vignaquadra 4 Grappoli
Trebbiano d'Abruzzo DOC Vignaquadra 4 Grappoli

CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE • VINITALY

Pecorino IGT Terre di Chieti Vignaquadra Diploma di Gran Menzione
Trebbiano d'Abruzzo DOC Filaré Diploma di Gran Menzione
Cerasuolo d'Abruzzo DOC Diploma di Gran Menzione