

GUARDIANI



FARCHIONE





ABRUZZO doc PECORINO SUPERIORE

UVAGGIO – Pecorino 100%

DENOMINAZIONE – Abruzzo DOC Pecorino Superiore

TIPOLOGIA – Secco da vitigno autoctono

GRAD: ALCOLICA – 14%

VITIGNO – Pecorino

FORMA DI ALLEVAMENTO – Filare alto

RESA PER ETTARO – 9.000 kg

ZONA DI PRODUZIONE – Tocco da Casauria, Pescara

ALTITUDINE – 360m sul livello del mare

PERIODO DI RACCOLTA – Ultima decade di agosto

TECNICA – Pigiatura soffice e fermentazione senza bucce in barrique.

AFFINAMENTO – Vasce di cemento vetrificato

IMBOTTIGLIAMENTO – 8 mesi dalla vendemmia

COLORE – Giallo paglierino

OLFATTO – Profumo complesso e molto fruttato con lievi note di miele di acacia. Un bianco intrigante e strutturato con profumi inebrianti.

PALATO – Un vino equilibrato e ben strutturato che entra pieno e vigoroso.

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 10°-12°

ABBINAMENTI – Ottimo con la cucina marinara e crudi di mare



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1308/2013



TENUTA DEL 74 CEPPETE Montepulciano d'Abruzzo doc

UVAGGIO – Montepulciano 100%

DENOMINAZIONE – Montepulciano d'Abruzzo DOC

TIPOLOGIA – Secco da vitigno autoctono

GRAD. ALCOLICA- 14%

VITIGNO – Montepulciano

FORMA DI ALLEVAMENTO – Spalliera alta

RESA PER ETTARO – 9,000kg

ZONA DI PRODUZIONE – Tocco da Casauria, Pescara

ALTITUDINE – 360m sul livello del mare, esposizione sud-est

PERIODO DI RACCOLTA – 2ª decade di ottobre

TECNICA – Fermentazione con le bucce

FERMENTAZIONE – Temperatura controllata 25 °C

INVECCHIAMENTO – Barrique rovere di Slavonia

AFFINAMENTO- In bottiglia

IMBOTTIGLIAMENTO – 4 anni dopo la vendemmia

COLORE – Rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee

OLFATTO – Profumo intenso vinoso, si compone di un bouquet pronunciato con lievi note di mirtillo e lampone. E' un vino di pieno carattere

PALATO – Armonico, persistente e vigoroso.

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 18°C – 20°C avendo cura di stappare la bottiglia almeno due ore prima di essere servita

ABBINAMENTI – Agnello, selvaggina, carni rosse in genere



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1308/2013





DI TE & DI ME Montepulciano d'Abruzzo doc Riserva

UVAGGIO – Montepulciano 100%

DENOMINAZIONE – Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva Sottozona Casauria

TIPOLOGIA – Secco da vitigno autoctono

GRAD. ALCOLICA – 15%

VITIGNO – Montepulciano

FORMA DI ALLEVAMENTO – filare

RESA PER ETTARO – 8,000kg

ZONA DI PRODUZIONE – Tocco da Casauria, Pescara

ALTITUDINE – 360m sul livello del mare

PERIODO DI RACCOLTA – 2^a/3^a decade di ottobre

TECNICA – Fermentazione con buccia

FERMENTAZIONE – Temperatura controllata 25 °C

INVECCHIAMENTO – Barrique rovere di Slavonia

AFFINAMENTO – 12 mesi in bottiglia

IMBOTTIGLIAMENTO – 7 anni dopo la vendemmia

COLORE – Rosso con sfumature granata

OLFATTO – Si offre equilibrato con componenti olfattivi di amarena e frutta selvatica dove spicca una leggera nota di cioccolato

PALATO – Complesso, pieno ma nel contempo equilibrato ed armonico

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 18 °C – 20 °C avendo cura di stappare la bottiglia almeno due ore prima di essere servita

ABBINAMENTI – Carni rosse, Selvaggina. Ottimo servito con dessert a base di ricotta



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1308/2013





CORSO XX SETTEMBRE Montepulciano d'Abruzzo doc

UVAGGIO – Montepulciano 100%

DENOMINAZIONE – Montepulciano d'Abruzzo DOC

TIPOLOGIA – Tranquillo, secco da vitigno autoctono

GRAD: ALCOLICA – 13,5%

VITIGNO – Montepulciano

FORMA DI ALLEVAMENTO – Pergola abruzzese

RESA PER ETTARO – 10,000kg

ZONA DI PRODUZIONE – Tocco da Casauria, Pescara

ALTITUDINE – 360m sul livello del mare

PERIODO DI RACCOLTA – 1° decade di ottobre

TECNICA – Fermentazione con le bucce

FERMENTAZIONE – Temperatura controllata 25 °C

AFFINAMENTO – Serbatoi acciaio vasche in cemento vetrificato

IMBOTTIGLIAMENTO – 3 anni dopo la vendemmia

COLORE – Rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee

OLFATTO – Profumo vinoso, bouquet pronunciato, note fruttate di ciliegia e frutti rossi

PALATO – Sapore asciutto su fondo gradevolmente amarognolo. Persistente, vigoroso, leggermente tannico

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 18°C – 20°C

ABBINAMENTI – Primi piatti, carni rosse, salumi, formaggi



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1308/2013



CORSO XX SETTEMBRE Cerasuolo d'Abruzzo doc

UVAGGIO – Vitigno autoctono a bacca rossa

DENOMINAZIONE – Cerasuolo d'Abruzzo DOC

TIPOLOGIA – Tranquillo, secco da vitigno autoctono

GRAD: ALCOLICA – 13%

VITIGNO – Autoctono a bacca rossa

FORMA DI ALLEVAMENTO – Pergola abruzzese

RESA PER ETTARO – 12,000kg

ZONA DI PRODUZIONE – Tocco da Casauria, Pescara

ALTITUDINE – 360m sul livello del mare

PERIODO DI RACCOLTA – 1° decade di ottobre

TECNICA – Pressatura soffice di uve Montepulciano con fermentazione a temperatura controllata senza bucce

FERMENTAZIONE – Il mosto limpido fermenta alla temperatura di 16°C

AFFINAMENTO – 3-4 mesi in serbatoi di acciaio

IMBOTTIGLIAMENTO – 4-5 mesi dalla vendemmia

COLORE – Rosato intenso

OLFATTO – Profumo lieve e delicato, con una piccola nota di ciliegia adessa il palato con fragranze fresche

PALATO – Avvolgente, lascia una buona percezione di freschezza e piacevolezza

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 12°C-14°C

ABBINAMENTI – Antipasti, carni bianche, primi piatti



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1308/2013



CORSO XX SETTEMBRE Trebbiano d'Abruzzo doc

UVAGGIO – Trebbiano

DENOMINAZIONE – Trebbiano d'Abruzzo DOC

TIPOLOGIA – Secco da vitigno autoctono

GRAD: ALCOLICA – 12.5%

VITIGNO – Trebbiano

FORMA DI ALLEVAMENTO – Spalliera alta

RESA PER ETTARO – 12,000kg

ZONA DI PRODUZIONE – Tocco da Casauria, Pescara

ALTITUDINE – 360m sul livello del mare

PERIODO DI RACCOLTA – 1° decade di settembre

TECNICA – Pigiatura soffice fermentazione senza bucce

FERMENTAZIONE – Temperatura controllata 16°C

AFFINAMENTO – Serbatoi acciaio

IMBOTTIGLIAMENTO – 4 mesi dopo la vendemmia

COLORE – Giallo paglierino

OLFATTO – Sprigiona un gradevole ed invitante profumo fruttato

PALATO – Asciutto ma vellutato ed armonico nello stesso tempo

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 8°C-10°C

ABBINAMENTI – Va servito come aperitivo, ma si sposa altrettanto felicemente con primi piatti a base di pesce



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1308/2013





PASSERINA Colline Pescaresi igt

UVAGGIO – Passerina 100%

DENOMINAZIONE – Passerina I.G.T. Colline Pescaresi

TIPOLOGIA – Secco da vitigno autoctono

GRAD: ALCOLICO – 13%

VITIGNO – Passerina

FORMA DI ALLEVAMENTO – Spalliera alta

RESA PER ETTARO – 10,000kg

ZONA DI PRODUZIONE – Tocco da Casauria, Pescara

ALTITUDINE – 360m sul livello del mare

PERIODO DI RACCOLTA – 2° decade di agosto

TECNICA – Pressatura soffice con vinificazione in bianco

FERMENTAZIONE – Temperatura controllata 16°C

AFFINAMENTO – Serbatoi acciaio

IMBOTTIGLIAMENTO – 5 mesi dopo la vendemmia

COLORE – Giallo paglierino con lievi riflessi dorati

OLFATTO – Al naso si offre armonico ricco di note fruttate con note floreali molto gradevoli. Un vino elegante, dal profumo fresco con note floreali

PALATO – Un vino elegante, persistente e di grande piacevolezza ed equilibrio

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 10°C-12°C

ABBINAMENTI – Pesce, frutti di mare, vellutate, formaggi di media stagionatura



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1308/2013



PECORINO Abruzzo doc

UVAGGIO – Pecorino 100%

DENOMINAZIONE – Pecorino d'Abruzzo DOC

TIPOLOGIA – Secco da vitigno autoctono

GRAD. ALCOLICO – 13%

FORMA DI ALLEVAMENTO – Spalliera alta

RESA PER ETTARO – 10,000kg

ZONA DI PRODUZIONE – Tocco da Casauria, Pescara

ALTITUDINE – 360m sul livello del mare, esposizione sud-est

PERIODO DI RACCOLTA – 3° decade di agosto

TECNICA – Pressatura soffice con fermentazione senza bucce

FERMENTAZIONE – Temperatura controllata 16 °C

AFFINAMENTO – Serbatoi acciaio

IMBOTTIGLIAMENTO – 4 mesi dalla vendemmia

COLORE – Giallo paglierino brillante

OLFATTO – Profumo intenso di frutta fresca, con delicato sentore di erbe balsamiche dove spicca l'eucalipto

PALATO – Molto consistente e lascia nel retrogusto una piacevole nota di mandorla

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 8°C-10°C

ABBINAMENTI – Antipasti di mare, Brodetti, carni bianche



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1308/2013





MILLE PAPAVERI ROSSI Colline Pescaresi igt Rosso

UVAGGIO – Autoctono a bacca rossa

DENOMINAZIONE – Colline Pescaresi IGT Rosso

TIPOLOGIA – Tranquillo, secco da vitigno autoctono

GRAD: ALCOLICA – 13%

VITIGNO – Autoctono a bacca rossa

FORMA DI ALLEVAMENTO – Pergola abruzzese

RESA PER ETTARO – 12.000kg

ZONA DI PRODUZIONE – Tocco da Casauria, Pescara

ALTITUDINE – 360m sul livello del mare

PERIODO DI RACCOLTA – Tra la seconda e terza decade di settembre

TECNICA – Pressatura soffice di uva Montepulciano con fermentazione a temperatura controllata e macerazione con bucce per circa 3 giorni.

AFFINAMENTO – Serbatoi acciaio inox

IMBOTTIGLIAMENTO – 4- 5 mesi dalla vendemmia

COLORE – Rosso porpora intenso

OLFATTO – Profumo lieve e delicato con piccole note di frutti rossi

PALATO – Fresco, armonico, morbido e moderatamente tannico

TEMPERATURA DI SERVIZIO – Da consumarsi fresco ad una temperatura di 12°-14°, ma può essere servito anche a temperatura ambiente di 18°

ABBINAMENTI – Perfetto per aperitivi, primi piatti e carni bianche



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1308/2013

