



ZAPPACOSTA BIO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2021

VITIGNO

100% Montepulciano d'Abruzzo

ZONA DI PRODUZIONE

Chieti (CH)

ALTITUDINE

250 Metri s.l.m.

COLORE

Rosso rubino profondo

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Ricco e fragrante con note di viola, frutti a bacca rossa e liquirizia tipici del vitigno

ABBINAMENTI RACCOMANDATI

Ottimo con i primi di pasta, zuppe, pesce alla griglia, arrosti di carni bianche, trippa, pizza e formaggi semi stagionati

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Calcareo argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e tendone

PERIODO VENDEMMIA

Inizio Ottobre. Raccolta manuale con selezione grappoli in vigna

FERMENTAZIONE ALCOLICA

Macerazione con le bucce in cisterne di acciaio inox per 10 giorni con temperature 25-28 C°





ZAPPACOSTA BIO CERASUOLO D'ABRUZZO 2022

VITIGNO

100% Montepulciano d'Abruzzo

ZONA DI PRODUZIONE

Chieti (CH)

ALTITUDINE

250 Metri s.l.m.

COLORE

Rosa ciliegia brillante con sfumature violacee

GRADAZIONE ALCOLICA

13,0%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aromi che si aprono con note di ciliegia e fragola. Al palato fresco, sapido con buona acidità. Il finale è persistente con spiccate note di fragola e ciliegia.

ABBINAMENTI RACCOMANDATI

Ottimo con primi piatti, zuppe di legumi. Accompagna egregiamente anche carni bianche, salumi, formaggi semi-stagionati e pizza.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Calcareo argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e tendone

PERIODO VENDEMMIA

Fine Settembre. Raccolta manuale con selezione grappoli in vigna

FERMENTAZIONE ALCOLICA

In acciaio inox alla temperatura di 16-17°

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice. 12 ore di contatto con le bucce





ZAPPACOSTA BIO TREBBIANO D'ABRUZZO 2022

VITIGNO

100% Trebbiano d'Abruzzo

ZONA DI PRODUZIONE

Chieti (CH)

ALTITUDINE

250 Metri s.l.m.

COLORE

Giallo paglierino

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Piacevolmente fruttato, minerale, di buona freschezza e persistenza, retrogusto gradevolmente sapido.

ABBINAMENTI RACCOMANDATI

Squisito da aperitivo, si accompagna a piatti a base di pesce, baccalà, carni bianche e minestre.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Calcereo argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

PERIODO VENDEMMIA

Inizio Settembre. Raccolta manuale con selezione grappoli in vigna

FERMENTAZIONE ALCOLICA

In acciaio inox alla temperatura di 16-17°

VINIFICAZIONE

Fermentazione spontanea.
Pressatura soffice.
No macerazione

