



Kripia

Kripia



La forza cosmica della luna e dei pianeti

La luna compie la rotazione attorno alla Terra in 27 giorni, 12 ore e 43 minuti e passando davanti alle dodici regioni zodiacali trasmette alla Terra le forze cosmiche ad esse collegate. Queste forze condizionano i cicli biologici della pianta nei suoi quattro diversi organi: radice, foglia, fiore, frutto.



La luna nella tradizione contadina

Nella tradizione contadina le fasi lunari hanno sempre rivestito un ruolo fondamentale nella scelta dei momenti di esecuzione delle operazioni colturali. Durante la luna crescente, che favorisce lo sviluppo vegetale delle piante in quanto le linfe tendono a risalire in alto, sono consigliate operazioni colturali come il trapianto e le semine. al contrario con la luna calante, quando i succhi si ritirano verso le radici, si consiglia la potatura delle piante.

Pecorino

Terre d'Abruzzo IGP

IN VIGNA

Pecorino (85%) ed altre varietà autorizzate provenienti da vigneti di età media allevati a guyot su terreni sciolti.

IN CANTINA

I grappoli interi vengono inviati all'interno di presse pneumatiche ed il mosto viene messo a fermentare a bassa temperatura (12/14°C).

AFFINAMENTO

In vasche di acciaio, a seguire in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore giallo paglierino, cristallino e vivace, al naso sentori di fiori bianchi, frutta a polpa bianca, sentori eterei. In bocca fresco, di corpo, e con un finale di mandorla amara.

ABBINAMENTI

Carni bianche, cucina di mare, formaggi, verdure.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

CERTIFICAZIONI





Passerina

Terre d'Abruzzo IGP

IN VIGNA

Passerina (85%) ed altre varietà autorizzate coltivate su terreni collinari con buona esposizione tra i 400 ed i 450 metri s.l.m. con la forma di allevamento classica della pergola abruzzese.

IN CANTINA

I grappoli interi vengono sottoposti a pressatura soffice, il mosto viene fermentato in vasche di acciaio inox ad una temperatura tra i 13/16°C.

AFFINAMENTO

In vasche di acciaio, a seguire in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore giallo paglierino, cristallino e vivace, al naso sentori di fiori bianchi e frutta tropicale. In bocca fresco e dal giusto corpo.

ABBINAMENTI

Primi piatti delicati, cucina di mare.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

CERTIFICAZIONI



Trebbiano d'Abruzzo

Denominazione di Origine Protetta

IN VIGNA

Trebbiano d'Abruzzo coltivato su terreni collinari con buona esposizione tra i 400 ed i 450 metri s.l.m. con la classica forma di allevamento della pergola abruzzese.

IN CANTINA

I grappoli interi vengono sottoposti a pressatura soffice, il mosto viene fermentato in vasche di acciaio inox ad una temperatura tra i 13 ed i 16°C.

AFFINAMENTO

In vasche di acciaio, a seguire in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore giallo paglierino, cristallino e vivace, al naso sentori di fiori bianchi e frutta fresca. In bocca fresco e dal giusto corpo.

ABBINAMENTI

Primi piatti delicati, cucina di mare.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

CERTIFICAZIONI





Cerasuolo d'Abruzzo

Denominazione di Origine Protetta

IN VIGNA

Selezione di uve della varietà montepulciano provenienti da vigneti con allevamento nella caratteristica forma della pergola abruzzese su terreni collinari con buona esposizione tra i 400 ed i 450 metri s.l.m.

IN CANTINA

Pressatura soffice cercando di impedire il passaggio del colore delle bucce preservando nel contempo l'estrazione dei polifenoli. Trasferimento in vasche di acciaio inox per la fermentazione a temperatura controllata (16/18°C).

AFFINAMENTO

In vasche di acciaio, a seguire in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore rosso ciliegia, cristallino e vivace, al naso è intenso, floreale, fruttato (ciliegia e fragola); in bocca è fresco, caldo, dal finale ammandorlato.

ABBINAMENTI

Primi piatti delicati, carni bianche, salumi, cucina di mare, pizza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14°C

CERTIFICAZIONI



Montepulciano d'Abruzzo

Denominazione di Origine Protetta

IN VIGNA

Selezione di uve della varietà montepulciano provenienti da vigneti con allevamento nella caratteristica forma della pergola abruzzese posti su terreni collinari con buona esposizione tra i 400 ed i 450 metri s.l.m.

IN CANTINA

Le uve, dopo un'attenta selezione, vengono diraspate e pigiate, il mosto con le bucce viene lasciato in fermentazione in vasche di acciaio inox per 10/15 giorni ad una temperatura tra i 25/28°C.

AFFINAMENTO

Parte in vasche di acciaio, parte in botte di rovere per almeno quattro mesi, segue affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore rosso rubino con lievi sfumature violacee, al naso è intenso, floreale, fruttato (amarena), con una leggera speziatura; in bocca è giustamente tannico, di corpo, equilibrato e con un finale ammandorlato.

ABBINAMENTI

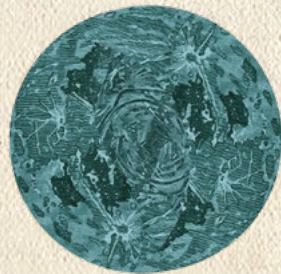
Primi piatti strutturati, carni rosse, selvaggina.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C

CERTIFICAZIONI





Kripia

*La luna
nella tradizione
contadina*