San Michele

CANALE

San Michele

PECORINO TERRE DI CHIETI IGP

DENOMINAZIONE
Pecorino IGP Terre di Chieti

VITIGNO
Pecorino min. 85%

ORIGINE E STORIA DEL VITIGNO
L'origine del nome si confonde nelle nebbie delle tradizioni popolari: si passa dall'*uva dei pecorai* consumata dalle genti povere come i pecorai, all'*uva delle pecore* che andavano pazze per i suoi acini gialli e dolcissimi.

ZONA DI COLTIVAZIONE
Abruzzo - Vasto (CH) e comuni limitrofi.

IN VIGNA
Coltivato a capanne (tendone o pergola abruzzese), la forma di allevamento che più di tutte restituisce alla vite il suo naturale sviluppo vegetativo. Nella capanne, su un tetto orizzontale di fili, la vite cresce in modo armonioso e naturale e le foglie prendono vento e sole. Forma di allevamento non meccanizzabile e pertanto legata alla manualità e all'esperienza del vignaiolo. La coltivazione della vite nella capanne resisterà fintanto sopravviverà la piccola proprietà contadina.

IN CANTINA
UVE: uve Biologiche.

VINIFICAZIONE: le uve sono raccolte a mano tra fine settembre e inizio ottobre. La maturazione a fine fermentazione sulle buone fecce fa acquisire toni complessi e importanti.

AFFINAMENTO: vasche cemento e bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI
COLORE: giallo paglierino brillante con riflessi dorati.

OLFATTO: deciso e profondo, con sentori di arancia, sambuco, spezie e note legnose agrumi, fieno, fiori secchi e anice.

GUSTO: minerale, armonico, molto persistente.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Primi piatti elaborati, carni bianche, piatti a base di pesce e crostacei.

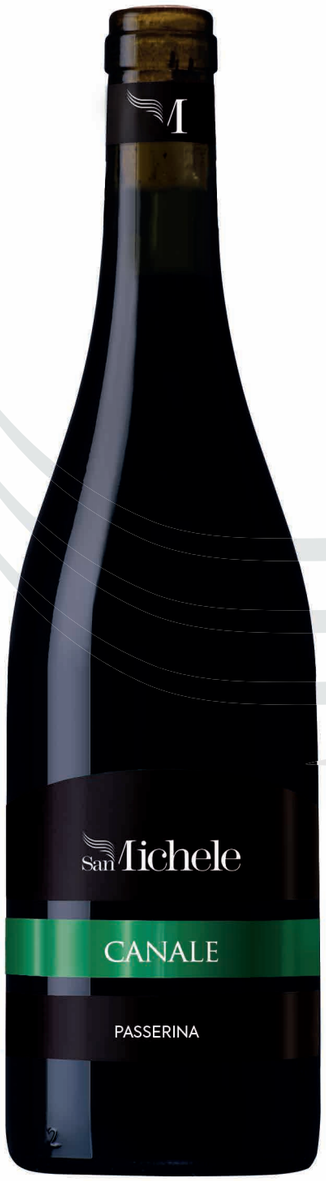
TEMPERATURA SERVIZIO
Temperatura servizio: 10-12°C.

VITICOLTORI DEL MEDITERRANEO

CANALE

San Michele

PASSERINA TERRE DI CHIETI IGP



DENOMINAZIONE
Passerina IGP Terre di Chieti

VITIGNO
Passerina min. 85%

ORIGINE E STORIA DEL VITIGNO
Il nome Passerina deriva dalle piccole dimensioni degli acini e dal fatto che i passeri manifestano una particolare predilezione per le sue uve dolci e gialle. Per molti anni sottovalutato, tornato alla ribalta per la qualità delle sue uve nella vinificazione in purezza e negli uvaggi.

ZONA DI COLTIVAZIONE
Abruzzo - Vasto (CH) e comuni limitrofi.

IN VIGNA
Coltivato a capanne (tendone o pergola abruzzese), la forma di allevamento che più di tutte restituisce alla vite il suo naturale sviluppo vegetativo. Nella capanne, su un tetto orizzontale di fili, la vite cresce in modo armonioso e naturale e le foglie prendono vento e sole. Forma di allevamento non meccanizzabile e pertanto legata alla manualità e all'esperienza del vignaiolo. La coltivazione della vite nella capanne resisterà fintanto sopravviverà la piccola proprietà contadina.

IN CANTINA
UVE: uve Biologiche.

VINIFICAZIONE: le uve sono raccolte a mano a metà settembre quando l'uva ha un tenore acidulo che garantisce la freschezza al vino. La fermentazione viene condotta a temperatura controllata. La maturazione a fine fermentazione sulle buone fecce fa acquisire toni complessi e importanti.

AFFINAMENTO: vasche cemento e bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI
COLORE: giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli.

OLFATTO: bouquet delicato floreale di lilla, caprifoglio ed acacia.

GUSTO: aromi fruttati, agrumati, piacevolmente acidulo, corpo snello.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Crudi di pesce, fritture, salumi, risotti e formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA SERVIZIO
Temperatura servizio: 10-12°C.

VITICOLTORI DEL MEDITERRANEO

TREBBIANO D'ABRUZZO DOP

DENOMINAZIONE
Trebbiano d'Abruzzo DOP

VITIGNO
Trebbiano d'Abruzzo 100%

ORIGINE E STORIA DEL VITIGNO
Trebbiano (Trebulanum) ai tempo dei romani era il vino dei legionari, grazie alla importante disponibilà legata alle sue alte rese produttive. Il suo nome deriva da *Trebula* che significa "vino casereccio": bere un buon Trebbiano è come tornare al sapore del vino prodotto in casa.

ZONA DI COLTIVAZIONE
Abruzzo - Vasto (CH) e comuni limitrofi.

IN VIGNA
Coltivato a capanne (tendone o pergola abruzzese), la forma di allevamento che più di tutte restituisce alla vite il suo naturale sviluppo vegetativo. Nella capanne, su un tetto orizzontale di fili, la vite cresce in modo armonioso e naturale e le foglie prendono vento e sole. Forma di allevamento non meccanizzabile e pertanto legata alla manualità e all'esperienza del vignaiolo. La coltivazione della vite nella capanne resisterà fintanto sopravviverà la piccola proprietà contadina.

IN CANTINA
UVE: uve Biologiche.

VINIFICAZIONE: le uve sono raccolte a mano a metà settembre quando l'uva ha un tenore acidulo che garantisce la freschezza al vino. La fermentazione viene condotta a temperatura controllata. La maturazione a fine fermentazione sulle buone fecce fa acquisire toni complessi e importanti.

AFFINAMENTO: vasche cemento e bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI
COLORE: giallo paglierino.

OLFATTO: bouquet delicato floreale con note di fiori bianchi, fumè e nocciola.

GUSTO: al palato è agrumato, sapido, lungo, minerale e fresco.

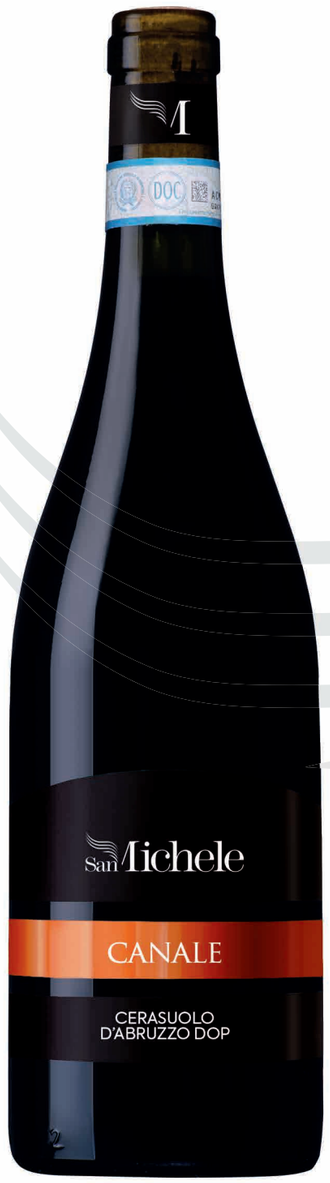
ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Ottimo con antipasti di pesce e tutta la cucina marinara, carni bianche e formaggi a media stagionatura.

TEMPERATURA SERVIZIO
Temperatura servizio: 10-12°C.

CANALE

San Michele

CERASUOLO D'ABRUZZO DOP



DENOMINAZIONE
Cerasuolo d'Abruzzo DOP

VITIGNO
Montepulciano d'Abruzzo 85%

ORIGINE E STORIA DEL VITIGNO
Il Cerasuolo è l'altro colore del vino delle uve Montepulciano: la sua versione rosa, ottenuta dalle stesse uve, ma da un contatto mosto e bucce assai più breve e delicato. Il nome deriva sia dall' abruzzese *Cirasce* che dal napoletano *Cerasa,* ma anche dal greco antico *Cherasion*, che stanno a significare "Ciliegia" a richiamare il colore di questo piccolo frutto.

ZONA DI COLTIVAZIONE
Abruzzo - Vasto (CH) e comuni limitrofi.

IN VIGNA
Coltivato a capanne (tendone o pergola abruzzese), la forma di allevamento che più di tutte restituisce alla vite il suo naturale sviluppo vegetativo. Nella capanne, su un tetto orizzontale di fili, la vite cresce in modo armonioso e naturale e le foglie prendono vento e sole. Forma di allevamento non meccanizzabile e pertanto legata alla manualità e all'esperienza del vignaiolo. La coltivazione della vite nella capanne resisterà fintanto sopravviverà la piccola proprietà contadina.

IN CANTINA
UVE: uve Biologiche.

VINIFICAZIONE: raccolto a mano e a differenza della vinificazione in rosso è vendemmiato alla maturità tecnologica in modo da ottenere un buon grado zuccherino desiderato e la giusta acidità. Le uve vengono vinificate "in bianco" (cioè senza contatto con le bucce). La fermentazione viene condotta a temperatura controllata. La maturazione a fine fermentazione sulle buone fecce fa acquisire toni complessi e importanti.

AFFINAMENTO: vasche cemento e bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI
COLORE: rosa ciliegia intenso e brillante.

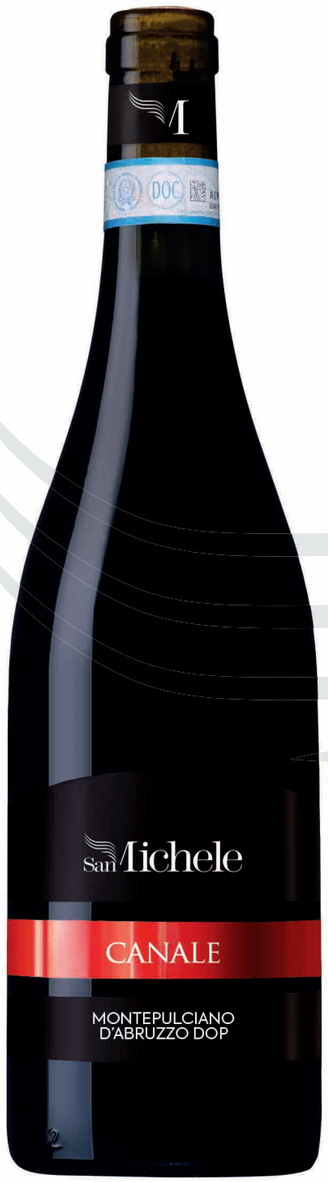
OLFATTO: spiccata presenza olfattiva di frutta rossa come lamponi, e melograna.

GUSTO: sapidità e sensazioni tannica conferiscono grande vitalità al vino.
Il tannino e l'acidità, ben integrata, rendono il vino scalpitante e fresco.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Perfetto per accompagnare antipasti, pastasciutta, formaggi delicati, arrosti purché leggeri. Questo vino è perfetto anche con piatti non impegnativi come la pizza.

TEMPERATURA SERVIZIO
Temperatura servizio: 10-12°C.

VITICOLTORI DEL MEDITERRANEO



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
DOP

DENOMINAZIONE
Montepulciano d'Abruzzo DOP

VITIGNO
Montepulciano d'Abruzzo 100%

ORIGINE E STORIA DEL VITIGNO
La Valle che diede vita al vitigno è quella Peligna, con testimonianze scritte già dalla metà del 1700. A partire dall'ultimo dopoguerra, la sua coltivazione si è estesa a tutta la fascia collinare litoranea, ed oggi, costituisce il principale vitigno della regione Abruzzo. Si tratta di una pianta in grado di crescere sia sulle zone montuose interne che sulle colline, fino ad arrivare alle zone costiere.

ZONA DI COLTIVAZIONE
Abruzzo - Vasto (CH) e comuni limitrofi.

IN VIGNA
Coltivato a capanne (tendone o pergola abruzzese), la forma di allevamento che più di tutte restituisce alla vite il suo naturale sviluppo vegetativo. Nella capanne, su un tetto orizzontale di fili, la vite cresce in modo armonioso e naturale e le foglie prendono vento e sole. Forma di allevamento non meccanizzabile e pertanto legata alla manualità e all'esperienza del vignaiolo. La coltivazione della vite nella capanne resisterà fintanto sopravviverà la piccola proprietà contadina.

IN CANTINA
UVE: uve Biologiche.

VINIFICAZIONE: Vendemmiato a mano nella prima decade di Ottobre, i suoi acini, una volta diraspati in maniera soffice, subiscono una macerazione di 14 giorni circa. Durante questo periodo, il vino completa anche la fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore ai 24°C, per essere poi introdotto in vasca, dove termina la fermentazione malolattica. Successivamente, il vino è sottoposto ad un affinamento di ulteriori 6 mesi in bottiglia.

AFFINAMENTO: Vasche cemento e bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI
COLORE: rosso rubino intenso con riflessi purpurei.

OLFATTO: confettura di frutti di bosco, speziato e aromi di mandorla fresca.

GUSTO: pieno, tannico, fresco e appagante.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Formaggi a pasta molle, tagliata di manzo e arrosticini.

TEMPERATURA SERVIZIO
Temperatura servizio: 16-18°C.

CANALE
San Michele

TRABOCCO BIANCO
SPUMANTE D'ABRUZZO DOP

DENOMINAZIONE
Trabocco Spumante d'Abruzzo DOP Bianco

VITIGNO
Uve autoctone a bacca bianca

ZONA DI COLTIVAZIONE
Abruzzo - Vasto (CH) e comuni limitrofi.

IN VIGNA
Coltivato a capanne (tendone o pergola abruzzese), la forma di allevamento che più di tutte restituisce alla vite il suo naturale sviluppo vegetativo. Nella capanne, su un tetto orizzontale di fili, la vite cresce in modo armonioso e naturale e le foglie prendono vento e sole. Forma di allevamento non meccanizzabile e pertanto legata alla manualità e all'esperienza del vignaiolo. La coltivazione della vite nella capanne resisterà fintanto sopravviverà la piccola proprietà contadina. Terreno medio impasto ad una altitudine di 350m.

IN CANTINA
UVE: uve Biologiche.

VINIFICAZIONE: Vendemmiato a mano nella prima decade di Ottobre.
Prima fermentazione del mosto fiore in acciaio, presa di spuma in autoclave, a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: con lieviti di fermentazione.

CARATTERISTICHE SENSORIALI
Perlage sottile e persistente.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Antipasti di pesce, carni bianche, formaggi freschi.

TEMPERATURA SERVIZIO
Temperatura servizio: 16-18°C.

VITICOLTORI DEL MEDITERRANEO

CANALE

TRABOCCO ROSÈ
SPUMANTE D'ABRUZZO DOP

DENOMINAZIONE
Trabocco Spumante d'Abruzzo DOP Rosè

VITIGNO
Uve autoctone a bacca rossa

ZONA DI COLTIVAZIONE
Abruzzo - Vasto (CH) e comuni limitrofi.

IN VIGNA
Coltivato a capanne (tendone o pergola abruzzese), la forma di allevamento che più di tutte restituisce alla vite il suo naturale sviluppo vegetativo. Nella capanne, su un tetto orizzontale di fili, la vite cresce in modo armonioso e naturale e le foglie prendono vento e sole. Forma di allevamento non meccanizzabile e pertanto legata alla manualità e all'esperienza del vignaiolo. La coltivazione della vite nella capanne resisterà fintanto sopravviverà la piccola proprietà contadina. Terreno medio impasto ad una altitudine di 350m.

IN CANTINA
UVE: uve Biologiche.
VINIFICAZIONE: Vendemmiato a mano nella prima decade di Ottobre.
Prima fermentazione del mosto fiore in acciaio, presa di spuma in autoclave, a temperatura controllata.
AFFINAMENTO: con lieviti di fermentazione.

CARATTERISTICHE SENSORIALI
Perlage sottile e persistente.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Antipasti di pesce, carni bianche, formaggi freschi.

TEMPERATURA SERVIZIO
Temperatura servizio: 16-18°C.

CASARSA

VIGNOLA

San Michele

San Michele

VITICOLTORI DEL
MEDITERRANEO

LUNARIA
Orsogna
ANCESTRALE
DAL FILO D'ERBA AL FILO DI LANA
San Michele
Vola Volé
Sott'a la Capanna
VINO AGROCULO
EPAL

San Michele

San Michele

C.da Difenza, SS 16 Adriatica 66054 Vasto (Ch) - ITALIA - vasto@biovineria.it