



Duchi di Castelluccio
WINERY SINCE 1971

Natural, Organic and BioVegan Wines of Abruzzo

An aerial photograph of a vineyard in a hilly landscape. The foreground shows rows of green grapevines. A dirt road runs through the middle ground, leading to a small white building. The background features rolling hills with sparse vegetation and a clear blue sky. A semi-transparent white box is overlaid on the left side of the image, containing a quote.

“ Il rispetto e la salute
dei Nostri Clienti nasce
dal rispetto e dalla
salvaguardia della
natura e degli esseri
che la abitano ”

- Don Angelo





Vignaioli Biologici d'Abruzzo dal 1990

Organic Wines since 1990

Correva l'anno 1889 quando i nostri avi iniziarono a produrre i primi Vini dai vigneti di Casauria nell'antica valle del Pescara, dalla piccola Vigna a capanna chiamata affettuosamente "la brecciarà" in quanto il terreno era roccioso e quindi molto ricco di calcare, nasceva un Vino eccezionale il "Crosta".

Terreno dopo terreno passando dal mare alla montagna, nel 1939 la naturale evoluzione nella grande azienda agricola di famiglia guidata con lungimiranza e grande umiltà da "Don Angelo" che ai complimenti ricevuti per la bontà dei suoi prodotti rispondeva semplicemente "non è me che dovete ringraziare ma Madre Natura".

Nel 1971 il grande passo con la Fondazione della Casa Vinicola "Duchi di Castelluccio", una delle prime aziende a far conoscere ed apprezzare i Vini Abruzzesi in tutto il mondo, trasportando la nostra cultura e tradizione con grande orgoglio.

Ma non ci siamo fermati nella continua ricerca della qualità, per questo nel 1990 siamo passati

alla coltivazione dei Vigneti con metodo Biologico, abbandonando l'uso di prodotti chimici dannosi.

Un ulteriore passo verso la qualità è stato fatto nel 2015, eliminando nella produzione e raffinazione dei nostri Vini tutti i derivati di origine animale quali l'albumina d'uovo, la caseina e i caseinati, la colla d'ossa, la colla di pesce, la gelatina etc.

Da quella data tutta la gamma dei nostri Vini è certificata BioVegana.

Oggi alla guida della Cantina ci sono i Nipoti del fondatore Angelo e Francesco, che ricordano bene le parole del Nonno e ne hanno fatto tesoro e filosofia di Vita: "il rispetto e la salute dei Nostri Clienti nasce dal rispetto e dalla salvaguardia della natura e degli esseri che la abitano".

Podere Crosta

Montepulciano d'Abruzzo



Nome Vigneto Crosta anno di impianto 1970
Vitigno Montepulciano d'Abruzzo Casauria Riserva DOC 100%
uve da agricoltura Biologica **Tipologia** Vino Rosso Biologico e Vegano
Esposizione e Altitudine Sud - 280 metri s.l.m.
Sistema di allevamento Pergola Abruzzese viti per ettaro 1800
Produzione media per ettaro 60 q.li **Vendemmia** prima settimana di Ottobre
Sistema di vinificazione Lunga macerazione delle bucce in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata
Prima Maturazione Serbatoi di acciaio inox per circa 24 mesi
Maturazione Per 24 mesi in barrique di primo passaggio da 225 litri di rovere francese con legno selezionato
Affinamento in bottiglia oltre 12 mesi
Bottiglie per cartone 6 x 75 cl

Caratteristiche Organolettiche

Colore Rosso rubino intenso con riflessi violacei e bordo granato
Olfatto Con ampi profumi di frutta rossa matura e fini note speziate di cacao, vaniglia, chiodi di garofano, caffè e cannella
Gusto Di grande struttura, è potente, elegante, equilibrato e di lunga persistenza. La componente tannica è dolce e vellutata
Abbinamenti gastronomici Antipasti a base di salumi e primi piatti a base di sughi di carne, tartufo e funghi porcini. Ideale con arrosti e cacciagione, ottimo con formaggi vari stagionati, cioccolato fondente e dolci di credenza
Temperatura di Servizio 18 °C

Vineyard Crosta Variety Montepulciano d'Abruzzo 100% DOC Type of wine Red - Organic
Wine Exposure South, south east **Height** a.s.l.:280 m. **Training system** traditional trellis system "Pergola" **ORGANIC FARMLAND** - MEETS THE REQUIREMENTS OF ORGANIC **PRODUCT** CERTIFICATE OF CONFORMITY - Registration N° IT BIO ICA S833 - Reg. CEE 2092/91 **Density per hectare** 1800 **Production** 6 tons **Harvest** First week of October
Vinification Long cold maceration of the skins in stainless steel tanks **First maturation** 24 months in stainless steel tanks **Ageing** 24 month in French oak of 225l, selected wood of first passage **Ageing in bottle** over 12 months **Alcohol strength** 14,50% vol **Sales Unit** 6 bottles x 75 cl **ORGANOLEPTIC FEATURES** Colour Deep ruby red with violet tones **Nose** Mature red fruits and fine spicy notes of chocolate, vanilla, clove, coffee and cinnamon **Taste** full bodied, powerful, elegant and long persistent. The tannins are velvet and sweet **Food Pairing** Appetizers based on Salami and Pasta with meat sauce, truffle and porcino mushroom. Perfect with Arrosticini (typical Abruzzo lamb spit) and wild game. Good pairing with aged cheese, dark chocolate and cakes **Serving temperature** 18°C

Tenuta Cipressi

Montepulciano d'Abruzzo



Nome Vigneto Zappino

Vitigno Montepulciano d'Abruzzo DOC 100% - uve da agricoltura Biologica

Tipologia Vino Rosso Biologico e Vegano

Esposizione e Altitudine Sud, Sud Est - 280 metri s.l.m.

Sistema di allevamento Pergola Abruzzese viti per ettaro 1800

Produzione media per ettaro 85 q.li

Vendemmia prima settimana di Ottobre

Sistema di vinificazione Lunga macerazione delle bucce in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata

Prima Maturazione Serbatoi di acciaio inox per circa 18 mesi

Maturazione In barrique di rovere francese (80%) e americano (20%), nuove (50%) e di secondo passaggio (50%) per 18 mesi

Affinamento In bottiglia per oltre 12 mesi

Bottiglie per cartone 6 x 75 cl

Caratteristiche Organolettiche

Colore Rosso rubino intenso con riflessi violacei

Olfatto Intensi profumi di amarena e frutti di sottobosco fusi con delicate

note di caffè, cacao, cannella e cuoio **Gusto** Pieno, caldo e di buona struttura

Abbinamenti gastronomici Primi piatti con sughi piccanti, agnello e castrato alla brace o in casseruola, Salumi vari e formaggi semi stagionati

Temperatura di servizio 18 °C

Vineyard Zappino **Type of wine** Red - Organic & Vegan **Wine Variety** Montepulciano

d'Abruzzo 100% **DOC Exposure** South, south east **Height** a.s.l. 280 m. **Training system**

Pergola Abruzzese (typically horizontal Abruzzo system) **ORGANIC FARMLAND - MEETS**

THE REQUIREMENTS OF ORGANIC PRODUCT CERTIFICATE OF CONFORMITY

Registration N° IT BIO ICA S833 - Reg. CEE 2092/91 **Density per hectare** 1800 **Production**

8,5 tons **Harvest** First week of October **Vinification** Maceration of the skins for long time

with controlled temperature in stainless steel tanks **Ageing** 18 months in stainless steel tanks,

18 months in french oak (80%), american oak (20%), 50% in new barrels and 50% in second

passage **Ageing in bottle** more than 12 months **Sales Unit** 6 bottle x 75 cl **ORGANOLEPTIC**

FEATURES Colour intense ruby red **Nose** notes of wild black berry and mixes berries,

delicate notes of coffee, cacao, cinnamon and leather. **Taste** full bodied, warm, with rich

texture **Food Pairing** First dishes with spicy sauce, lamb and grilled castrated. Excellent with

cold cuts and medium aged cheese **Serving temperature** 18 °C

Tenuta Cipressi

Pecorino d'Abruzzo IGT Colline Pescaresi



Nome Vigneto Il Romano

Vitigno Pecorino d'Abruzzo IGT 100% - uve da agricoltura Biologica

Tipologia Vino Bianco Biologico e Vegano

Esposizione e Altitudine Sud - 280 metri s.l.m.

Sistema di allevamento Filare a cordone speronato viti per ettaro 4000

Produzione media per ettaro 80 q.li

Vendemmia Settembre

Sistema di vinificazione Acciaio

Bottiglie per cartone 6 x 75 cl

Caratteristiche Organolettiche

Colore Giallo paglierino con riflessi verdolini

Olfatto Complesso e profondo con note di frutta a polpa bianca, salvia e lavanda che si fondono ad eleganti nuances minerali

Gusto Fresco, sapido e minerale

Abbinamenti gastronomici Antipasti di mare, primi piatti delicati, pesce e formaggi a pasta cruda

Temperatura di servizio 8-10 °C

Vineyard Zappino **Type of wine** White - Organic & Vegan **Wines Variety** Pecorino

100% IGT **Exposure** South, south east **Height a.s.l.** 280 m. **Training system** Filare a Cordone (vertical trellis system) **ORGANIC FARMLAND - MEETS THE**

REQUIREMENTS OF ORGANIC PRODUCT CERTIFICATE OF CONFORMITY

Registration N° IT BIO ICA S833 - **Reg.** CEE 2092/91 **Density per hectare** 4000

Production 8 tons **Harvest** September **Vinification** Steel tank **Sales Unit** 6 bottles

x 75 cl **ORGANOLEPTIC FEATURES** **Colour** straw yellow with light green reflex

Nose Complex and deep, with hints of white fruits, sage and lavender which blend

with elegant mineral nuances **Taste** Fresh, fruity and mineral **Food Pairing** Fish

appetizers, delicate first courses, cheeses and fish **Serving temperature** 8-10 °C

Tenuta Cipressi

Chardonnay IGT Colline Pescaresi



Nome Vigneto Colle Maggio

Vitigno Chardonnay 100% IGT - uve da agricoltura Biologica

Tipologia Vino Bianco Biologico e Vegano

Esposizione e Altitudine Sud, Sud Est - 310 metri s.l.m.

Sistema di allevamento Spalliera a cordone speronato viti per ettaro 4000

Produzione media per ettaro 110 q.li

Vendemmia Inizio Settembre

Sistema di vinificazione Acciaio e legno

Bottiglie per cartone 6 x 75 cl

Caratteristiche Organolettiche

Colore Giallo paglierino con riflessi verdognoli

Olfatto Varietale con profumi di frutta esotica e delicate note floreali

Gusto Fresco, morbido e gradevole. Di medio corpo e buona persistenza

Abbinamenti gastronomici Ideale con tutta la cucina a base di pesce, si accompagna egregiamente con antipasti e primi piatti delicati a base di carne.

Ottimo come aperitivo

Temperatura di servizio 10 °C

Vineyard Colle Maggio Variety Chardonnay 100% IGT Type of wine White -

Organic & Vegan Wine Exposure South, south east Height a.s.l. 310 m. Training

system Filare a Cordone (vertical trellis system) ORGANIC FARMLAND - MEETS

THE REQUIREMENTS OF ORGANIC PRODUCT CERTIFICATE OF CONFORMITY

Registration N° IT BIO ICA S833 - Reg. CEE 2092/91 Density per hectare 4000

Production 11 tons Harvest First week of September Ageing and vinification

Stainless steel tank and Oak Sales unit 6 bottles x 75 cl ORGANOLEPTIC

FEATURES Colour Straw yellow with light green reflex Nose Varietal with scent of

exotic fruit and delicate notes of flowers Taste Fresh, soft and pleasant. Medium

bodied and persistent aftertaste Food Pairing Perfect with all sea food dishes,

delight full with delicate meat. Perfect for appetizers Serving temperature 8-10 °C

Tenuta Cipressi

Cerasuolo D'Abruzzo



Nome Vigneto Il Romano

Vitigno Cerasuolo d'Abruzzo 100% DOC - uve da agricoltura Biologica

Tipologia Vino Rosato Biologico e Vegano

Esposizione e Altitudine Sud, Sud Est - 280 metri s.l.m.

Sistema di allevamento Filare a cordone speronato viti per ettaro 4000

Produzione media per ettaro 85 qli

Vendemmia prima settimana di Settembre

Sistema di vinificazione Acciaio

Bottiglie per cartone 6 x 75 cl

Caratteristiche Organolettiche

Colore Rosato tenue con brillanti sfumature violacee

Olfatto Intensi profumi fruttati si fondono con delicate note floreali e nuances di banana, cera d'api e crema pasticcera

Gusto Di buona struttura è avvolgente, morbido e di buona persistenza

Abbinamenti gastronomici Ottimo compagno di tutta la cucina marinara, si sposa egregiamente con antipasti, primi e secondi piatti delicati a base di carne

Temperatura di servizio 12 °C

Vineyard The Romano Type of wine Rosé - Organic & Vegan Wines Variety

Cerasuolo d'Abruzzo 100% DOC Exposure South, south east Height a.s.l. 280 m.

Training system Filare a Cordone (vertical trellis system) ORGANIC FARMLAND -

MEETS THE REQUIREMENTS OF ORGANIC PRODUCT CERTIFICATE OF

CONFORMITY Registration N° IT BIO ICA S833 - Reg. CEE 2092/91 Density per

hectare 4000 for Guyot Production per hectare 8,5 tons Harvest First week of

September Ageing and Vinification Only stainless steel tanks Sales unit 12 bottles

x 75 cl ORGANOLEPTIC FEATURES Colour soft pink with purple reflex Nose

Intense fruity notes with delicate flower notes, hints of banana, wax and custard

Taste fine and good structure, soft and good aftertaste Match food Excellent for

seafood cuisine, perfect match for appetizers, delicate first dishes with meat

Serving temperature 12 °C

Guazzetto

Passerina d'Abruzzo IGT Colline Pescaresi



Nome Vigneto Zappino

Vitigno Passerina IGT 100% - uve da agricoltura Biologica

Tipologia Vino Bianco Biologico e Vegano

Esposizione e Altitudine Sud - 280 metri s.l.m.

Sistema di allevamento Spalliera Guyot densità viti per ettaro 4000

Produzione media per ettaro 85 q.li

Vendemmia Fine Settembre

Sistema di vinificazione Acciaio

Bottiglie per cartone 6 x 75 cl

Caratteristiche Organolettiche

Colore Giallo intenso con riflessi dorati

Olfatto Fine e fruttato con sentori agrumati di pompelmo rosa ed esotici di papaia.

Gusto Con eccezionale corrispondenza aromatica, il gusto è avvolgente e persistente, con un finale piacevolissimo di frutta bianca

Abbinamenti gastronomici Aperitivi e piatti marinari

Temperatura di servizio 8-10 °C

Vineyard Zappino **Variety** Passerina 100% **IGT Type of wine** White - Organic & Vegan **Wines Exposure** South **Height** a.s.l. 280m **Training System** Filare a Cordone (vertical trellis system) **ORGANIC FARMLAND - MEETS THE REQUIREMENTS OF ORGANIC PRODUCT CERTIFICATE OF CONFORMITY** **Registration** N° IT BIO ICA S833 - Reg. CEE 2092/91 **Density per hectare** 4000 **spurred cordon rows** **Production** 8,5 tons **Harvest** Last week of September **Vinifaction** Steel tanks **Sales unit** 6 bottles x 75 cl **ORGANOLEPTIC FEATURES** **Colour** intense yellow with gold reflex **Nose** Fine and fruity with hints of rose grapefruit, exotic papaya. **Taste** Aromatic, embracing and persistent. Pleasant aftertaste of white fruits **Food Pairing** Aperitif and sea food dishes **Serving temperature** 8-10 °C

Il Capriccio della Duchessa

Vino Rosso Linea Top Blend



Nome Vigneto Colle Maggio

Vitigno Vari vitigni a Bacca Rossa

Tipologia Vino Rosso Biologico e Vegano

Esposizione e Altitudine Sud - 310 metri s.l.m.

Sistema di allevamento Spalliera a cordone speronato viti per ettaro 4000

Produzione media per ettaro 90 q.li

Vendemmia Prima settimana di Ottobre

Sistema di vinificazione 6 mesi in acciaio con fermentazione spontanea

Affinamento in bottiglia oltre 6 mesi

Bottiglie per cartone 6 x 75 cl

Caratteristiche Organolettiche

Colore Rosso di media intensità con riflessi violacei

Olfatto Note di piccoli frutti rossi si mescolano ad una intrigante speziatura

Gusto Morbido di ottima struttura con tannini morbidi e vellutati, di lunga persistenza, a cui si aggiungono sentori di marmellata di amarena

Abbinamenti gastronomici Ottimo in abbinamento a primi piatti elaborati, carne alla griglia e salumi

Temperatura di servizio 16-18 °C

Vineyard: Colle Maggio **Grape variety:** different kind of red grapes. **Type:** Red wines biologic and Vegan. **Exposure and Altitude:** South – 310 m asl – Abruzzo region. **Vine Training system:** Tendone and espalier. **Production rate:** 90 tons /hect. **Harvesting period:** 1st week of October. **Ageing and maturing:** 6 months matured in Stainless steel. **Lifespan in the bottle:** Aged in the bottle more than 6 months. **Sales unit 1 box:** 6 bottles x 75 cl **TASTING NOTES** **Color:** ruby red colour with intensiv violet hints. **Aroma:** Aromatic with a broad bouquet of red fruits. **Taste:** perfect structure with soft tannins, with long aftertaste, aromatic with black cherries jam. **Food Pairing:** Ideal for Pasta, Beef, grilled meat, cheese and salami. **Serving temperature:** 16-18 °C

Il Capriccio della Duchessa

Vino Rosato Linea Top Blend



Nome Vigneto Il Romano

Vitigno Vari Vitigni a Bacca Rossa

Tipologia Vino Rosato Biologico e Vegano

Esposizione e Altitudine Sud, Sud Est 280 metri s.l.m.

Sistema di allevamento Filare a cordone speronato viti per ettaro 4000

Produzione media per ettaro 90 q.li

Vendemmia Prima settimana di Settembre

Sistema di vinificazione Acciaio

Bottiglie per cartone 6 x 75 cl

Caratteristiche Organolettiche

Colore Rosa tenue brillante e vivace

Olfatto Intense note fruttate di pesca a polpa bianca si intrecciano con note di piccoli frutti rossi

Gusto Al palato è fresco setoso ben equilibrato, morbido e di buona persistenza

Abbinamenti gastronomici Ottimo come aperitivo, indicato in modo particolare per tutti i piatti della cucina marinara, ma anche a secondi a base di carne non morlto elaborati

Temperatura di servizio 8-10 °C

Vineyard: Il Romano **Grape variety:** different and selected grapes **Type:** Rosé wine

biologic and Vegan Exposure and Altitude: South, South East – 280 m asl **Vine**

Training system: Filare a Cordone (vertical trellis system) **Production rate:** 85 tons

/hect Harvesting period: 1st week of September **Ageing and maturing:** Stainless

steel Sales unit 1 box: 6 bottles x 75 cl **TASTING NOTES Color:** Colour soft pink

Aroma: Intense fruity notes peach and white pulp with delicate red fruits. **Taste:**

Fresh and fine and good structure, soft and good aftertaste **Food Pairing:**

Appetizers, seafood, chicken **Serving temperature:** 8-10 °C

Il Capriccio della Duchessa

Vino Bianco Linea Top Blend



Nome Vigneto Zappino

Vitigno Vari Vitigni a Bacca Bianca

Tipologia Vino Bianco Biologico e Vegano

Esposizione e Altitudine Sud - 280 metri s.l.m.

Sistema di allevamento Pergola Abruzzese e Spalliera Guyot

Produzione media per ettaro 85 q.li

Vendemmia Fine Agosto - Primi Settembre

Sistema di vinificazione Acciaio

Bottiglie per cartone 6 x 75 cl

Caratteristiche Organolettiche

Colore Giallo paglierino brillante

Olfatto Si percepiscono sentori di frutta esotica e note floreali

Gusto Fresco e vivace, di grande eleganza

Abbinamenti gastronomici Aperitivi e piatti marinari della cucina marinara

Temperatura di servizio 8-10 °C

Vineyard: Zappino Grape variety: different and selected white grapes **Type:** White wine - Biologic and Vegan **Exposure and Altitude:** South - 280 m asl - Abruzzo region **Vine Training system:** Traditional trellis system as "Pergola" **Production rate:** 85 tons/hect **Harvesting period:** end of August - begin of September **Ageing and maturing:** Stainless steel **Sales unit 1 box:** 6 bottles x 75 cl **TASTING NOTES** **Color:** Brilliant straw yellow. **Aroma:** exotic fruit and floral notes. **Tate:** Fresh, full bodied and mineral. **Food Pairing:** Appetizers and seafood **Serving temperature:** 8-10 °C

Duchi di Castelluccio

Montepulciano d'Abruzzo



Nome Vigneto Il Romano

Vitigno Montepulciano d'Abruzzo DOC 100% - uve da agricoltura Biologica

Tipologia Vino Rosso Biologico e Vegano

Esposizione e Altitudine Sud - 280 metri s.l.m.

Sistema di allevamento Filare a cordone speronato viti per ettaro 4000

Produzione media per ettaro 90 q.li

Vendemmia prima settimana di Ottobre

Sistema di vinificazione 6 mesi in acciaio con fermentazione spontanea

Affinamento in bottiglia oltre 6 mesi

Bottiglie per cartone 12 x 75 cl

Caratteristiche Organolettiche

Colore Rosso rubino intenso con sfumature violacee

Olfatto Tipico di piccoli frutti neri, viola, liquirizia, vaniglia e cioccolato

Gusto Ottima struttura con tannini morbidi, dolci e di lunga persistenza

Abbinamenti gastronomici Minestre tipiche, arrostiti di carne, cacciagione, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio 18 °C

Vineyard The Romano Variety Montepulciano d'Abruzzo 100% DOC Type of wine Red - Organic & Vegan Wines Exposure South Height a.s.l. 280 m. Training system Filare a Cordone (vertical trellis system) ORGANIC FARMLAND - MEETS THE REQUIREMENTS OF ORGANIC PRODUCT CERTIFICATE OF CONFORMITY Registration N° IT BIO ICA S833 - Reg. CEE 2092/91 Density per hectare 4000 Production 9 tons Harvest First week of October Ageing and Vinification 6 months in stainless steel tank with spontaneous fermentation Ageing in bottle more than 6 months Sales unit 12 bottles x 75 cl ORGANOLEPTIC FEATURES Colour ruby red colour with intensiv violet hints Nose Typical of small back berries, violet, licorice, vanilla and chocolate Taste perfect structure with soft tannins, elegant with long aftertaste Food Pairing Traditional soup, roasted meat, wild game and seasoned cheese Serving temperature 18 °C

Duchi di Castelluccio

Cerasuolo d'Abruzzo



Nome Vigneto Colle Maggio

Vitigno Cerasuolo d'Abruzzo 100% DOC - uve da agricoltura Biologica

Tipologia Vino Rosato Biologico e Vegano

Esposizione e Altitudine Sud, Sud Est - 310 metri s.l.m.

Sistema di allevamento Filare a cordone speronato viti per ettaro 4000

Produzione media per ettaro 90 q.li

Vendemmia prima settimana di Settembre

Vinificazione di vinificazione Acciaio

Bottiglie per cartone 12 x 75 cl

Caratteristiche Organolettiche

Colore Rosato tenue con brillanti sfumature violacee

Olfatto Intensi profumi fruttati si fondono con delicate note floreali e nuances di banana, cera d'api e crema pasticcera

Gusto Di buona struttura è avvolgente, morbido e di buona persistenza

Abbinamenti gastronomici Ottimo compagno di tutta la cucina marinara, si sposa egregiamente con antipasti, primi e secondi piatti delicati a base di carne

Temperatura di servizio 12 °C

Vineyard Colle Maggio **Type of wine** Rosé - Organic & Vegan **Wines Variety**

Cerasuolo d'Abruzzo 100% DOC **Exposure** South, south east **Height** a.s.l. 310

m. **Training system** Guyot - Filare a Cordone (vertical trellis system) **ORGANIC**

FARMLAND - MEETS THE REQUIREMENTS OF ORGANIC PRODUCT

CERTIFICATE OF CONFORMITY Registration N° IT BIO ICA S833 - Reg. CEE

2092/91 **Density per hectare** 4000 **Production per hectare** 90 tons **Harvest** First

week of September **Ageing and Vinification** Only stainless steel tanks **Sales unit**

12 bottles x 75 cl **ORGANOLEPTIC FEATURES** Colour soft pink with purple reflex

Nose Intense fruity notes with delicate flower notes, hints of banana, wax and

custard **Taste** fine and good structure, soft and good aftertaste **Match food**

Excellent for seafood cuisine, perfect match for appetizers, delicate first dishes

with meat **Serving temperature** 12 °C

Duchi di Castelluccio

Trebbiano d'Abruzzo



Nome Vigneto Colle Maggio

Vitigno Trebbiano d'Abruzzo 100% DOC - uve da agricoltura Biologica

Tipologia Vino Bianco Biologico e Vegano

Esposizione e Altitudine Sud, Sud Est - 310 metri s.l.m.

Sistema di allevamento Pergola Abruzzese viti per ettaro 1800

Produzione media per ettaro 100 q.li

Vendemmia prima settimana di Ottobre

Vinificazione di vinificazione Acciaio

Bottiglie per cartone 12 x 75 cl

Caratteristiche Organolettiche

Colore Giallo paglierino con riflessi verdolini

Olfatto Complesso e profondo con note di frutta a polpa bianca, salvia e lavanda che si fondono ad eleganti nuances minerali **Gusto** Fresco, sapido e minerale

Abbinamenti gastronomici Antipasti di mare, primi piatti delicati, pesce e formaggi a pasta cruda

Temperatura di servizio 8-10 °C

Vineyard Colle Maggio **Type of wine** White - Organic & Vegan Wines **Variety**

Trebbiano d'Abruzzo 100% DOC **Exposure** South, South east - **Height** a.s.l. 310

m. **Training system** Pergola Abruzzese (typical Abruzzo) - Guyot (vertical trellis

system) **ORGANIC FARMLAND** - MEETS THE REQUIREMENTS OF ORGANIC

PRODUCT CERTIFICATE OF CONFORMITY Registration N° IT BIO ICA S833 -

Reg. CEE 2092/91 **Density per hectare** 1800 for Pergola, 4000 for Guyot

Production per hectare 11 tons **Harvest** First week of October **Ageing and**

Vinification Only stainless steel **Sales unit** 12 bottles x 75 cl **ORGANOLEPTIC**

FEATURES **Colour** Straw yellow with light green reflex **Nose** Delicate notes of

white fruit, hints of lavender and sage with mineral notes **Taste** Fresh, full bodied

and mineral **Food Pairing** Fish appetizers, delight full with fish and medium

matured cheeses **Serving temperature** 8-10 °C

Duchi di Castelluccio

Pecorino d'Abruzzo IGT Colline Pescaresi



Nome Vigneto Il Romano

Vitigno Pecorino d'Abruzzo IGT 100% - uve da agricoltura Biologica

Tipologia Vino Bianco Biologico e Vegano

Esposizione e Altitudine Sud - 280 metri s.l.m.

Sistema di allevamento Filare a cordone speronato viti per ettaro 4000

Produzione media per ettaro 90 q.li

Vendemmia Fine Settembre

Sistema di vinificazione Accaio

Bottiglie per cartone 12 x 75 cl

Caratteristiche Organolettiche

Colore Giallo intenso con riflessi dorati

Olfatto fine e fruttato con sentori agrumati di pompelmo rosa ed esotici di papaia.

Gusto Con eccezionale corrispondenza aromatica, il gusto è avvolgente e persistente, con un finale piacevolissimo di frutta bianca

Abbinamenti gastronomici Aperitivi e piatti marinari, formaggi e pesce crudo

Temperatura di servizio 8-10 °C

Vineyard The Romano Variety Pecorino 100% IGT Type of wine White - Organic

& Vegan Wines Exposure South Height a.s.l. 280 m. Growing system Filare a

Cordone (vertical trellis system) ORGANIC FARMLAND - MEETS THE

REQUIREMENTS OF ORGANIC PRODUCT CERTIFICATE OF CONFORMITY

Registration N° IT BIO ICA S833 - Reg. CEE 2092/91 Density per hectare 4000

Production 9 tons Harvest End of September Ageing and Vinification Only

stainless steel tank Sales Unit 12 bottles x 75 cl ORGANOLEPTIC FEATURES

Colour intens yellow with gold reflex Nose elegant and fruity, with citrus hints of

rose grapefruit and exotic papaya Taste Aromatic and persistent with a long

aftertaste of white fruits Food Pairing Appetizers, delicate fish courses, cheese

and raw fish. Serving temperature 8-10 °C

Bag in Box 5 l

Vini da tavola Biologici

Sono una collezione di tre Vini Tavola Biologici, Rosso, Bianco e Rosato; dei Vini semplici, buoni e soprattutto genuini, che nascono dal fare agricoltura nel rispetto della natura, delle persone e degli esseri che la abitano.

Non parliamo di vini sofisticati, affinati o invecchiati, ma di vini veri e naturali, come quelli che Amava bere ed offrire ai suoi commensali il fondatore della Cantina Duchi "Don Angelo", di pronta beva, semplici e buoni, e proprio per questo ideali per essere bevuti tutti i giorni durante i pasti, a pranzo e a cena.

Il Vino Rosso è di colore rubino intenso, all'olfatto vinoso e gradevole, si rileva sentore di frutta a bacca rossa. Sapore asciutto, morbido, sapido, giustamente tannico. Si abbina a primi importanti, carni rosse e formaggi stagionati.

Il Vino Bianco dal colore giallo paglierino intenso, all'olfatto si avvertono sentori di frutta esotica e agrumi. Al palato risulta ben strutturato e accompagnato da una discreta sapidità. Ideale con antipasti e crudi di pesce, crostacei, primi secondi piatti a base di pesce.

Il Vino Rosato dal colore ciliegia, prodotto dall'uva "Montepulciano d'Abruzzo", dopo una leggera macerazione con la buccia, passa nel bag che ne racchiude il profumo delicato. Il sapore è morbido con retrogusto mandorlato. Si abbina con tutti i pasti.

I tre Vini Tavola per le loro caratteristiche organolettiche sono apprezzati e portati sulle tavole da tante famiglie che ne apprezzano la bontà e la semplicità.





Duchi di Castelluccio®
WINERY SINCE 1971



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
Denominazione di Origine Controllata
BIOLOGICO



3Le



Duchi di Castelluccio®
WINERY SINCE 1971



CERASUOLO D'ABRUZZO
Denominazione di Origine Controllata
BIOLOGICO



3Le

*"Vinciboli il Vago
Ognigi il Vago Vite"*
Duchi di Castelluccio
Via Castelluccio, 10
66020 Castelluccio (Chieti)
Tel. +39 0872 441111
www.duchidicastelluccio.it
Duchidicastelluccio.com



Bag in Box 3 l

Vini DOC e IGT
in confezione risparmio

Montepulciano d'Abruzzo
Cerasuolo d'Abruzzo
Pecorino Colline Pescaresi

La descrizione è disponibile nelle
precedenti pagine con riferimento alla
linea "Duchi di Castelluccio"

Dove Siamo

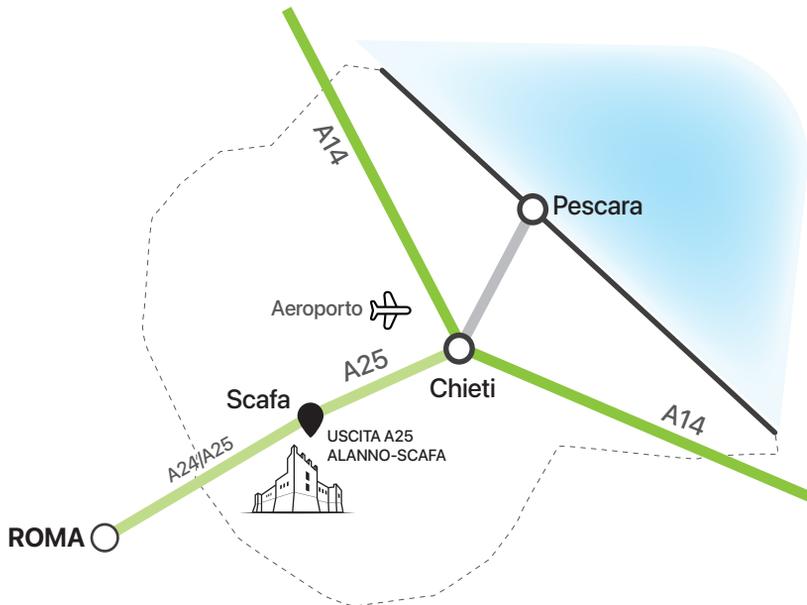
Duchi di Castelluccio

Vini Abruzzesi Biologici di Qualità

C.da Zappino, 99 – 65027 Scafa (PE - ITALY)

T +39 085.85.41.366 - 085.85.62.347 F +39 085.85.62.348

E-mail info@duchidicastelluccio.it Web www.duchidicastelluccio.it



Dal 1971. Vini Biologici di Qualità.



Duchi di Castelluccio
WINERY SINCE 1971