

TENUTA SANT'ILARIO  
PINETO - ITALY



*i nostri Vini*



### **MOTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C. RISERVA**

Tipo di vino: Rosso

Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo

Vinificazione: dopo una lunga macerazione delle bucce con temperatura controllata, il vino decanta in serbatoi di acciaio, per passare in seguito, dopo la fermentazione malolattica, affinamento in barriques e tonneaux di rovere per 12-18 mesi.

Affinamento: in serbatoi di acciaio inox

Caratteristiche Organolettiche:

Vista - rosso rubino carico, dai riflessi granati.

Olfatto - intenso e complesso dai sentori di ciliegia matura, con note speziate.

Sapore - di grande corpo e rotondità, notevolmente morbido, presenta un finale persistente e piacevole.

Gradazione Alcolica: 14 % vol.

Abbinamenti: carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati.

Note: si tratta di un Rosso cui dedichiamo particolare attenzione. Vinificato in piccole quantità, solo nelle annate che garantiscono le qualità da noi desiderate e vocazione all'invecchiamento: ogni vendemmia presenta le sue peculiarità.

Non subisce una filtrazione spinta, pertanto può presentare un naturale deposito.

750 ML



## **PECORINO ABRUZZO D.O.C.**

ipo di vino: Bianco

Vitigno: Pecorino

Zone di produzione: colline della provincia di Chieti

Uve: 100% Pecorino

Vinificazione: dopo una rapida pigia-dirapatura soffice, separate le bucce, il mosto è messo a fermentare con lieviti autoctoni in serbatoi di acciaio con temperatura controllata.

Di seguito affina ancora in serbatoi di acciaio inox prima dell'imbottigliamento.

Affinamento: in serbatoi di acciaio inox

Caratteristiche Organolettiche:

Vista - paglierino intenso.

Olfatto - intenso, agrumato, con sentori di miele e pesca gialla.

Sapore - di grande struttura, bilanciato, con buona acidità, con un finale persistente e piacevole.

Gradazione Alcolica: 13,0 % vol.

Abbinamenti: piatti a base di pesci saporiti, arrosto, ma si accompagna anche con carni bianche e formaggi a media stagionatura.

Note: si tratta di un Bianco cui dedichiamo particolare attenzione. Viene vinificato in piccole quantità, solo nelle annate che garantiscono la qualità da noi desiderata: ogni vendemmia presenta le sue peculiarità.



### **TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.**

Tipo di vino: bianco

Vitigno: Trebbiano Toscano

Zona di produzione: colline della provincia di Chieti

Vinificazione: dopo diraspatura e pigiatura soffice, il mosto flottato con aggiunta di lieviti autoctoni è messo a fermentare in acciaio a temperatura controllata; nelle annate che lo consigliano, avviene un passaggio in legno.

Colore: giallo paglierino.

Odore: sensibili profumi di fiori bianchi e mela acerba.

Sapore: gusto fresco, di pronta beva con leggero amaro finale.

Gradazione Alcolica: 14,0 % vol.

Abbinamento: accompagna primi a base di pesce, formaggi freschi, frittura o arrosti di pesce con gusto anche importanti.

Note: siamo di fronte al frutto speciale delle annate migliori, quando i giorni di esposizione solare e le temperature non eccessive permettono di ottenere mosti adatti a generare un vino importante e durevole. Abbiamo dedicato particolare cura a questa bottiglia allo scopo di offrire una grande interpretazione del più tradizionale dei vitigni bianchi d'Abruzzo.



**ROSÉ Vino spumante Brut.**

All'esame organolettico il vino si presenta di colore rosa tenue mediamente carico con una spuma persistente e un perlage. Il profumo è delicato con un'espressione floreale e fruttata dove sono presenti rose e ribes. Il gusto si svolge dolcemente e verticalmente sul palato con una persistenza acidula e fragrante.

Alcol 12,00% vol

750 ML



**PECORINO CUVÉE EXTRA DRY di uve 100% Pecorino**

Colore giallo paglierino. Bouquet intenso e persistente, sentori di timo. Gusto intenso e minerale accompagnato da buona acidità.

Ottimo come aperitivo, perfetto per accompagnare l'intero pasto della tipica cucina mediterranea di mare.

Alcol 12,00% vol .

750 ML



**BARCOLL vino bianco**

frizzante Giallo paglierino leggermente velato con sentori agrumati e floreali accompagnati da note di frutta a bacca bianca. In bocca si presenta agile e fresco con richiami fruttati e una discreta morbidezza al palato.

Alcol 11,00% vol

750 ML