



Chapter I. Codice Citra

Codice Citra è tra le principali realtà vitivinicole d'Italia, la più importante d'Abruzzo.

Fondata nel 1973, unisce tecnologia, controllo e competenze di una grande azienda alla qualità e peculiarità del lavoro tradizionale di 3.000 famiglie di vignaioli.

Codice Citra is the principal winery in the Abruzzo region and one of Italy's largest. Established in 1973, the success of Codice Citra is the result of the marriage between technology, control, and the competencies of a pioneering producer in Abruzzo with a commitment to quality, regional distinction, and the stewardship of traditions of its 3,000 family winegrowers.



Fieri del nostro Abruzzo, è
nella natura autentica che ci
immedesimiamo, tanto amata e
descritta da Gabriele D'Annunzio,
ora nostro patrimonio culturale.

**È alla natura che dedichiamo
il nostro lavoro**, alla capacità
giorno dopo giorno di difendere e
conservare un grande territorio, di
saperlo valorizzare ed esportarlo nelle
migliori tavole di tutto il mondo.

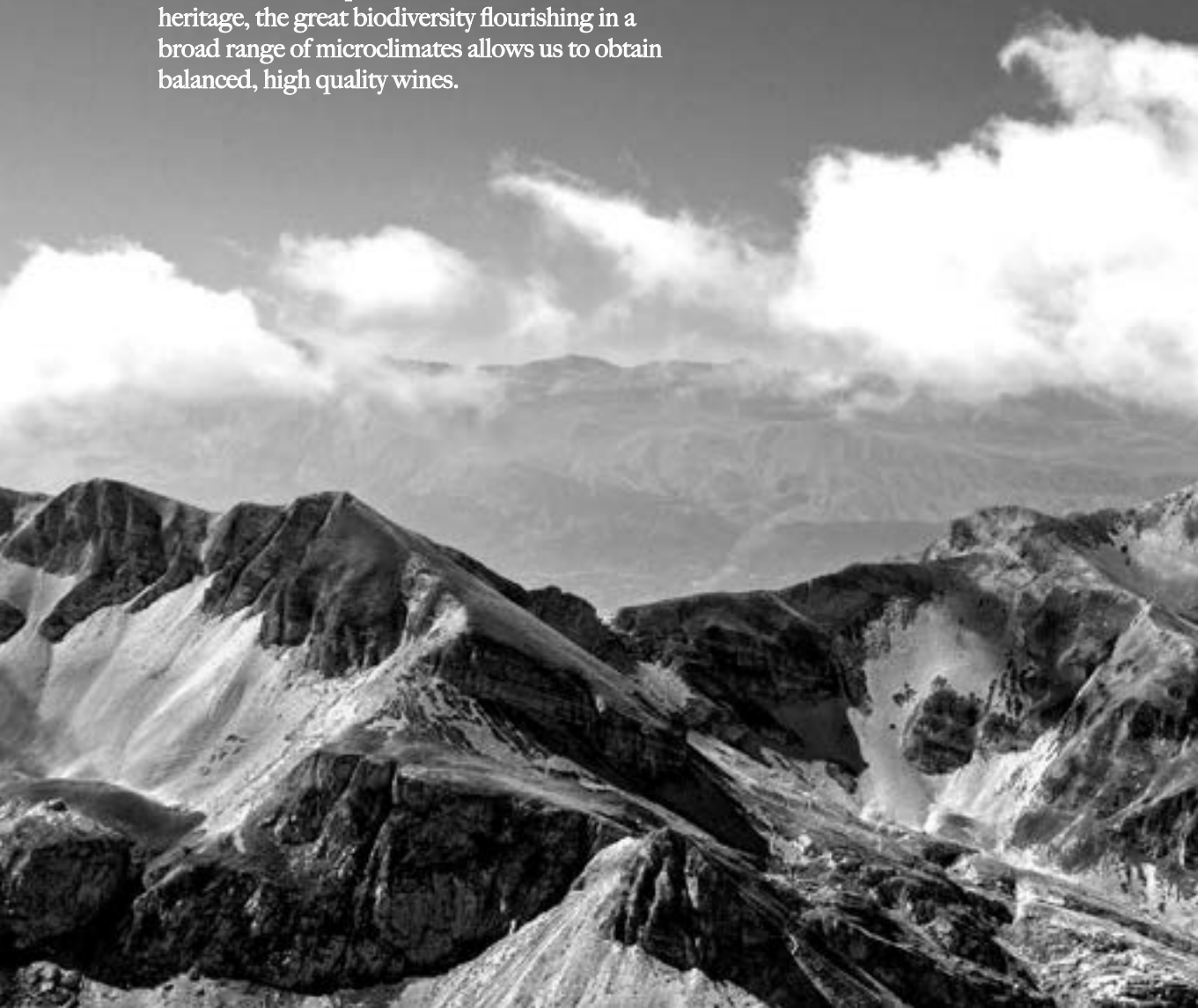
Proud of our Abruzzo, we identify with its authentic
nature, so well loved and depicted by Gabriele D'Annunzio.
This is now our cultural heritage. We dedicate our work to
the land and nature of Abruzzo, determined to protect and
preserve day after day this wonderful region, to bring out its
finest peculiarities and share them on discerning tables of the
world over.





La biodiversità, patrimonio naturale in Abruzzo, ci permette di sfruttare al meglio le produzioni di uve con microclimi e terroir differenti per ottenere vini equilibrati e di grande qualità.

As a fundamental part of Abruzzo's natural heritage, the great biodiversity flourishing in a broad range of microclimates allows us to obtain balanced, high quality wines.









Chapter IV. Volti e Valori/Visages and Values

Da personaggi illustri ai piccoli contadini, i “Volti” abruzzesi forti e gentili per definizione nutrono e coltivano la propria terra, amandola e rispettandola. È così che una grande comunità di 3.000 di famiglie di vignaioli, custodi di piccoli lembi di terra dediti alla viticoltura, si tramandano da generazioni “Valori” e tradizioni come l’arte della vite in Abruzzo. Sono questi i volti e l’anima di Codice Citra.

From illustrious personalities to small farmers, the “Visages” of Abruzzo, rugged yet kind, express the passion to nurture and cultivate their lands with love and respect. A big community of three thousand families of winegrowers, guardians of small vineyards, handing down from generation to generation those “Values” and traditions such as the art of the vine. These are the visages and the real soul of Codice Citra.



Un mosaico di piccoli
appezzamenti di vigneti, anche
solo di un ettaro, che insieme
formano circa 6.000 ettari, tutti
uniti sotto una unica cantina.

Our land is a mosaic of small vineyards, some barely one hectare. They together constitute 6,000 hectares (14,800 acres), all united in a single winery.



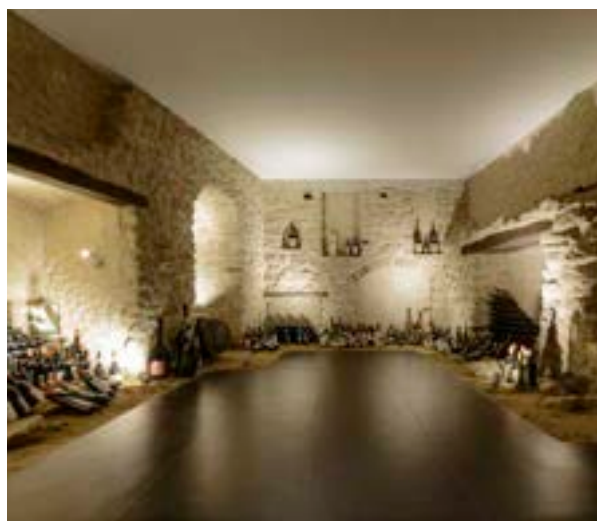


Chapter V. Vigneti e Vitigni / Vineyards and Vines

Montepulciano, Trebbiano, Pecorino, Passerina, Cococciola e Montonico sono le eccellenze dei vigneti abruzzesi. Autoctoni per definizione da secoli presenti sul nostro territorio, fortificano giorno dopo giorno il nostro lavoro a testa alta nella viticoltura mondiale.

Montepulciano, Trebbiano, Pecorino, Passerina, Cococciola and Montonico represent the excellence of the Abruzzo vineyards. Autochthonous by definition after centuries of cultivation in our region, they strengthen our leadership position at the forefront of world viticulture.







Chapter VI. Bottaiia / Barrel cellar

La nostra bottaiia è tra le più grandi del centro-sud d'Italia, è il cuore della nostra cantina, è la memoria delle nostre annate. Qui raccontiamo il meglio della nostra storia.

Our barrel cellar is one of the largest in central and southern Italy, the heart of our winery. It is where the memory of our vintages is kept. It represents the finest pages in our history.

Ricerchiamo, sosteniamo e coltiviamo vitigni “autoctoni”, il nostro lavoro è un esempio per tutto l’Abruzzo. Questa è la nostra anima più sincera, l’amore per il nostro territorio.

We research, preserve and cultivate autochthonous grape varieties, setting an example for all Abruzzo. They express our innermost soul and love for our land.





Chapter VII. Codice Citra Wine Team

Dal 2017 insieme all'enologo Riccardo Cotarella e il suo staff collaboriamo per accrescere e valorizzare la qualità dei nostri vini. Cotarella è alla guida del “Codice Citra Wine Team” composto dai 9 enologi e 9 agronomi delle cantine associate e dai 3 enologi interni. Tutti insieme gestiscono e controllano l'intera filiera produttiva “dalla vigna alla bottiglia”.

Since 2017 Codice Citra can boast the collaboration with Mr. Riccardo Cotarella and his technical team in order to increase the value and the quality of its wines. Mr. Cotarella is the leader of the “Codice Citra Wine Team” made up of nine oenologists and nine agronomists of the associated wineries and the three internal oenologists. They all manage and control the entire production chain “from the vineyard to the bottle”.



Laus Vitae

Montepulciano d'Abruzzo DOP
Riserva



Caroso

Montepulciano d'Abruzzo DOP
Riserva



Ferzo

Montepulciano d'Abruzzo DOP TEATE
Cerasuolo d'Abruzzo DOP Superiore
Abruzzo DOP Pecorino Superiore
Abruzzo DOP Passerina Superiore
Abruzzo DOP Cococciola Superiore



Palio

Montepulciano d'Abruzzo DOP
Trebiano d'Abruzzo DOP
Cerasuolo d'Abruzzo DOP
Terre di Chieti IGP Pecorino
Terre di Chieti IGP Passerina



Bisanzio

Montepulciano d'Abruzzo DOP
Terre di Chieti IGP Merlot
Cerasuolo d'Abruzzo DOP
Trebiano d'Abruzzo DOP
Terre di Chieti IGP Chardonnay



Bollicine/Metodo Classico Fenaroli

Vino spumante Pecorino Brut 12/36 mesi
Vino spumante Montonico Brut 12/36 mesi
Vino spumante Rosè Brut 12/36 mesi



Bollicine/Metodo Martinotti Primae Lucis/Rino/Rina/Moscaredello

Vino spumante Rosè Brut
Vino spumante Pecorino Brut
Vino spumante Passerina Brut
Vino spumante Moscato Dolce





I nostri vini dedicati al canale Ho.Re.Ca.

Our wines dedicated to On- Premise
distribution channel

17	Laus Vitae
19	Caroso
21	Ferzo
27	Palio
33	Bisanzio
39	Bollicine

LAVS
VITÆ



Laus Vitae

Montepulciano d'Abruzzo doc

Riserva



Uve: Montepulciano (*vitigno autoctono*)
Grapes: Montepulciano
(*autochthonous vine*)



Zona di produzione: Abruzzo. Colline della
provincia di Chieti vicino alla Majella
Production Area: Abruzzo. The hills of Chieti
province close to the Majella mountain

Epoca della vendemmia: *fine Ottobre*
Harvest period: *end of October*



Affinamento: 24 mesi (botte grande e
barriques) + 6 mesi in bottiglia
Refinement: 24 months (big oak barrels
and barriques) + 6 month in bottle

Gradazione alcolica: 14% vol
Alcohol content: 14% vol.



Temperatura di servizio: 16/18 °C
Service temperature: 61/64 °F

Vinificazione: le uve raccolte vengono tradizionalmente vinificate mediante una lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata. Durante la fermentazione, il mosto estratto viene frequentemente rimontato sul cappello di vinacce. Il vino decanta in vasche di acciaio inossidabile a completamento della fermentazione malolattica, alla fine invecchia in botti di legno per esaltarne le caratteristiche organolettiche.

Colore: rosso intenso

Olfatto: frutta rossa, confettura di mora e marasca, sentori di viola. Apprezzabili nuances di vaniglia, cacao, nocciola, cuoio, liquirizia e pepe nero.

Gusto: caldo, corposo. Tannino morbido ed equilibrato. Fnale lungo e persistente.

Abbinamenti: primi piatti importanti, chitarrina al castrato, timballo all'abruzzese, pappardelle al cinghiale, porchetta, filetto al pepe verde, agnello scottadito, funghi porcini ripieni, polenta e salsiccia.

Vinification: the picked grapes are traditionally vinified by a long maceration of the skins at a controlled temperature. During the fermentation, the must is racked off and pumped over on the marc hat. The wine decants into stainless steel tanks completing the malolactic process. Finally it ages in wood barrels to enhance its organoleptic characteristics.

Colour: intense ruby red

Bouquet: red fruit, mulberry and sour cherry jam with scents of violet. Appreciable nuances of vanilla, cocoa, nuts, leather, liquorice and black pepper.

Taste: warm, full-bodied with a long-lingering taste. Smooth and balanced tannins.

Food pairing: important main courses, pasta "alla chitarra" with lamb, Abruzzo timbale, pappardelle with boar, roast pork, tenderloin with green pepper, roasted lamb, stuffed mushrooms, polenta with sausage.

CAROSO



Caroso

Montepulciano d'Abruzzo doc
Riserva



Uve: Montepulciano (*vitigno autoctono*)
Grapes: Montepulciano
(*autochthonous vine*)



Zona di produzione: Abruzzo. Parte
sud est della provincia di Chieti
Production Area: Abruzzo. South east
part of Chieti province

Epoca della vendemmia: *fine Ottobre*
Harvest period: *end of October*



Affinamento: 24 / 36 mesi
(botte grande e barriques)
Refinement: 24 / 36 months
(*big oak barrels and barriques*)

Gradazione alcolica: 14% vol.
Alcohol content: 14% vol.



Temperatura di servizio: 16/18 °C.
Service temperature: 61/64 °F.

Vinificazione: le uve raccolte vengono tradizionalmente vinificate mediante una lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata. Durante la fermentazione, il mosto estratto viene frequentemente rimontato sul cappello di vinacce. Il vino decanta in vasche di acciaio inossidabile a completamento della fermentazione malolattica, alla fine, invecchia in botti di legno per esaltarne le caratteristiche organolettiche.

Colore: rosso carico con leggeri riflessi violacei.

Olfatto: intenso con note di frutti di bosco ed amarena. Ha profumi di notevole complessità in cui gli aromi balsamici ed il fruttato si coniugano alle note speziate.

Gusto: elegante dalla ricca trama tannica. Le sensazioni retrofattive sono caratterizzate da frutta rossa (amarena) amalgamate a sentori di spezie e liquirizia, con un finale complesso e di lunga persistenza.

Abbinamenti: salumi, antipasti, formaggi stagionati, primi importanti con sughi di carne, tartufi e funghi. Ideale con arrosti e cacciagione.

Vinification: the picked grapes are traditionally vinified by a long maceration of the skins at a controlled temperature. During the fermentation, the must is racked off and pumped over on the marc hat. The wine decants into stainless steel tanks completing the malolactic process. Finally it ages in wood barrels to enhance its organoleptic characteristics.

Colour: intense ruby red with light violet nuances.

Bouquet: intense with mulberry and sour cherry hints. It offers remarkably complex scents, with balsamic and fruity aromas combined with spicy notes.

Taste: elegant with a rich tannic texture, distinct retrofactory sensations of red fruit (mulberry) with spice and licorice scents, a complex persistent finish.

Food pairing: cold cuts, appetizers, seasoned cheeses, important first courses with meat sauces, truffles and mushrooms. Ideal with roasts and game.

FERZO



Ferzo

Montepulciano d'Abruzzo dop
TEATE



Uve: Montepulciano (*vitigno autoctono*)
Grapes: Montepulciano
(autochthonous vine)



Zona di produzione: Abruzzo,
sottozona Teate
Production Area: Abruzzo,
subzone Teate

Epoca della vendemmia: Ottobre
Harvest period: October.



Affinamento: 4 mesi acciaio e
10 mesi barriques
Refinement: 4 months stainless steel
tanks and 10 months barriques

Gradazione alcolica: 14% vol
Alcohol content: 14% vol.



Temperatura di servizio: 16/18 °C
Service temperature: 61/64 °F

Vinificazione: i grappoli raccolti sono vinificati tradizionalmente con una lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata. Il vino dopo il travaso a malolattica terminata, decanta in serbatoi di acciaio inox. Invecchia in botti di legno per esaltarne le caratteristiche organolettiche.

Colore: rosso intenso con riflessi violacei.

Olfatto: bouquet elegante in cui sentori di amarena e frutti di bosco, note di pepe nero, cacao e aromi balsamici.

Gusto: Pieno, armonico, spiccano al palato i tannini tipici del Montepulciano, bilanciati da una complessa struttura, polposità e morbidezza. Retrogusto con nuances di confettura ed una buona persistenza.

Abbinamenti: primi piatti importanti a base di funghi e tartufo. Ideale con l'agnello alla brace, gli arrosticini, la cacciagione, antipasti di salumi e formaggi stagionati.

Vinification: the picked grapes are traditionally vinified by a long maceration at a controlled temperature. Wine is racked off, pumped over and decanted into stainless steel tanks after the malolactic process. At last it ages in wood barrels to enhance its organoleptic characteristics.

Colour: intense ruby red with purple tints.

Bouquet: elegant with black cherry and wild fruits scents, black pepper notes, cocoa and balsamic aromas.

Taste: full bodied and well balanced in accordance with the typical tannins of the Montepulciano wine but smooth and juicy. The aftertaste reveals fruits jam with a complex and lingering finish.

Food pairing: first dishes with mushrooms and truffle. Ideal with roast lamb, game, and "arrosticini". It also goes well with salami and seasoned cheeses.

Ferzo

Cerasuolo d'Abruzzo dop
Superiore



Uve: a bacca rossa (da vitigno autoctono)
Grapes: red berry grapes
(from autochthonous vine).



Zona di produzione: Abruzzo.
media collina in provincia di Chieti.
Production Area: Abruzzo, medium
hills of Chieti province

Epoca della vendemmia: *Ottobre*
Harvest period: *October*



Affinamento: Acciaio
Refinement: stainless steel tanks

Gradazione alcolica: 13% vol.
Alcohol content: 13% vol.



Temperatura di servizio: 10/12 °C.
Service temperature: 50/53 °F.



Vinificazione: il mosto ottenuto dalla spremitura soffice delle uve, dopo un breve contatto con le bucce a bassa temperatura (crio-macerazione) si illimpidisce. In apposite vasche d'acciaio il mosto limpido fermenta a temperatura controllata.

Colore: rosa ciliegia brillante.

Olfatto: intenso e piacevolmente fruttato, note di "cerasa" e melograno.

Gusto: fresco, buona acidità, si avvertono note fruttate di ciliegia seguite da un finale ammandorlato.

Abbinamenti: ottimo con zuppe di pesce, triglie, primi piatti a base di pomodoro, carni bianche, formaggi semi-stagionati si abbina bene con la pizza. Eccelso con crostacei e scampi.



Vinification: the must is obtained by a gentle pressing of the grapes and after a short contact with the skins at low temperature (cold-maceration) it becomes clear. The clear must ferments in dedicated stainless steel tanks at a controlled temperature.



Colour: bright cherry pink.



Bouquet: intense and pleasantly fruity, with notes of "cerasa" and pomegranate.



Taste: very fresh thanks to its good acidity, cherry fruity hints and an almond finish.



Food pairing: excellent with fish soups, red mullet, first courses with tomato, white meat, mid-seasoned cheese. It also goes well with pizza. Taste is enhanced with shellfish and shrimps.



Ferzo

Abruzzo Pecorino dop
Superiore



Uve: Pecorino (*vitigno autoctono*)
Grapes: Pecorino (autochthonous vine)



Zona di produzione: Abruzzo.
media collina in provincia di Chieti.
Production Area: Abruzzo, medium
hills of Chieti province

Epoca della vendemmia: Settembre
Harvest period: September



Affinamento: Acciaio
Refinement: stainless steel tanks

Gradazione alcolica: 13% vol.
Alcohol content: 13% vol.



Temperatura di servizio: 10/12 °C.
Service temperature: 50/53 °F.

Vinificazione: il mosto ottenuto dalla spremitura soffice delle uve, dopo un breve contatto con le bucce a bassa temperatura (crio-macerazione) si illimpidisce. In apposite vasche d'acciaio il mosto limpido fermenta a temperatura controllata che esalta le peculiarità aromatiche del vitigno.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Olfatto: floreale, con note di acacia e sentori balsamici di salvia. Profumi di frutta tropicale, ananas.

Gusto: sapore pieno, buona struttura e lunga persistenza con note minerali.

Abbinamenti: ideale con tutta la cucina marinara: crostacei, crudi di pesce; si accompagna ottimamente anche con antipasti primi e secondi piatti delicati e alle carni bianche.

Vinification: the must is obtained by a gentle pressing of the grapes and after a short contact with the skins at a low temperatures (cold-maceration) it becomes clear. The clear must ferments in dedicated stainless steel tanks at a controlled temperature to enhance the aromatic qualities of this grape varietal.

Colour: straw-yellow with greenish tinges.

Bouquet: floral and balsamic with hints of acacia and sage overtones. Scents of tropical fruits and pineapple.

Taste: full-bodied with a good structure, a long-lingering taste and pleasant mineral overtones.

Food pairing: ideal with seafood, shellfish and row fish. Excellent with hors d'oeuvres, delicate courses, and white meats.

Ferzo

Abruzzo Passerina dop
Superiore



Uve: Passerina (*vitigno autoctono*)
Grapes: Passerina (autochthonous vine)



Zona di produzione: Abruzzo.
media collina in provincia di Chieti.
Production Area: Abruzzo, medium
hills of Chieti province

Epoca della vendemmia: *Ottobre*
Harvest period: *October*



Affinamento: Acciaio
Refinement: stainless steel tanks

Gradazione alcolica: 13% vol.
Alcohol content: 13% vol.



Temperatura di servizio: 10/12 °C.
Service temperature: 50/53 °F.



Vinificazione: il mosto ottenuto dalla spremitura soffice delle uve, dopo un breve contatto con le bucce a bassa temperatura (crio-macerazione) si illimpidisce. In apposite vasche d'acciaio il mosto limpido fermenta a temperatura controllata che esalta le peculiarità aromatiche del vitigno.

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Olfatto: delicato e al contempo complesso, note di fiori bianchi si legano a sentori agrumati e sfumature speziato.

Gusto: fresco e fragrante, al palato si esalta la complessità delle affascinanti sensazioni olfattive tanto da renderlo sorprendente persistente.

Abbinamenti: tutti i piatti di cucina marinara da un ricco aperitivo a piatti complessi e strutturati, a base di pesce e carni bianche. Ideale con le crudité.



Vinification: the must is obtained by a gentle pressing of the grapes and after a short contact with the skins at a low temperatures (cold-maceration) it becomes clear. The clear must ferments in dedicated stainless steel tanks at a controlled temperature to enhance the aromatic qualities of this grape variety.



Colour: straw yellow with golden hints.



Bouquet: delicate at the same time complex, white flower nounces blended with citrus fruit and spicy notes.



Taste: Fresh and fragrant, a complex of olfactory sensations for a long lasting taste to the palate.



Food pairing: Very good with all fish dishes. Excellent as an aperitif. ideal with well-structured fish courses and white meat.



Ferzo

Abruzzo Cococciola dop
Superiore



Uve: Cococciola (*vitigno autoctono*)
Grapes: Cococciola (autochthonous vine)



Zona di produzione: Abruzzo.
media collina in provincia di Chieti.
Production Area: Abruzzo, medium
hills of Chieti province

Epoca della vendemmia: Settembre
Harvest period: September



Affinamento: Acciaio
Refinement: stainless steel tanks

Gradazione alcolica: 13% vol.
Alcohol content: 13% vol.



Temperatura di servizio: 10/12 °C.
Service temperature: 50/53 °F.

Vinificazione: pigiatura soffice e macerazione a freddo delle uve ammostate. Solo il mosto di prima pressione, separato per gravità, fermenta a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inossidabile.

Colore: giallo paglierino tenue con sfumature dorate.

Olfatto: ampio with nounces balsamiche, sentori floreali di ginestra e biancospino, con lievi note di frutta esotica.

Gusto: delicato, armonico, sapido, abbastanza fresco. Persistente con finale leggermente amarognolo di pompelmo.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, ideale a tavola con insalate di mare, crudi e primi piatti a base di pesce e crostacei. Perfetto con le carni bianche, i pesci bolliti e grigliati, il sushi e con i soufflé.

Vinification: light crushing and cold-press maceration of pressed grapes. Only the first-pressing must, which is separated by gravity, ferments at a controlled temperature in stainless steel tanks.

Colour: delicate straw-yellow with golden nuances.

Bouquet: round with balsamic nuances, flowery overtones, broom, wisteria and hawthorn with light citrus light hints.

Taste: delicate, sufficiently fresh and sapid. Pleasantly lingering with slightly bitter grapefruit finish.

Food pairing: excellent as an aperitif, ideal with fish dishes salad, raw fish, shellfish and fish-based main courses. Perfect with white meats boiled and grilled fish, sushi or soufflé.

PALIO



Palio

Montepulciano d'Abruzzo dop



Uve: Montepulciano (vitigno autoctono)
Grapes: Montepulciano
(autochthonous vine)



Zona di produzione: Abruzzo,
media collina in provincia di Chieti
Production Area: Abruzzo, medium
hill in Chieti province



Epoca della vendemmia: Ottobre
Harvest period: October

Affinamento: acciaio e legno.
Refinement: stainless steel tanks
and oak barrels.

Gradazione alcolica: 13,5% vol
Alcohol content: 13,5% Vol.



Temperatura di servizio: 12/14°C
Service temperature: 54/57°F

Vinificazione: i grappoli raccolti sono vinificati tradizionalmente con una lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata. Il vino dopo il travaso a malolattica terminata, decanta in serbatoi di acciaio inox. Invecchia per un breve periodo in botte.

Colore: rosso intenso con riflessi porpora.

Olfatto: bouquet elegante in cui sentori di amarena e frutti di bosco si coniugano a note di pepe nero, cacao e aromi balsamici.

Gusto: corposo e vellutato, di notevole carica e morbida tannicità, con finale persistente e piacevole.

Abbinamenti: primi piatti importanti a base di funghi e tartufo. Ideale con l'agnello alla brace, gli arrostiti, la cacciagione, antipasti di salumi e formaggi stagionati.

Vinification: The picked grapes are traditionally vinified by a long maceration of the skins with at a controlled temperature. Wine is racked off, pumped over and decanted into stainless steel tanks at the end of the malolactic process. It ages for a short period in oak barrels.

Colour: intense ruby red with purple tints.

Bouquet: elegant, with black cherry and wild fruits overtones blended in black pepper notes, cocoa and balsamic aromas.

Taste: full-bodied and velvety, endowed with smooth tannins and a pleasant, persistent finish.

Food pairing: first dishes with mushrooms and truffle. Ideal with roast lamb, game, venison and red meat. It also goes well with cold cuts and seasoned cheeses.

Palio

Cerasuolo d'Abruzzo dop



Uve: a bacca rossa (da vitigno autoctono)
Grapes: red berry grapes
(from autochthonous vine)



Zona di produzione: Abruzzo,
media collina in provincia di Chieti
Production Area: Abruzzo, medium
hill in Chieti province

Epoca della vendemmia: Ottobre
Harvest period: October



Affinamento: Acciaio
Refinement: stainless steel tanks

Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Alcohol content: 12,5% vol.



Temperatura di servizio: 8/10°C
Service temperature: 46/50°F



Vinificazione: il mosto ottenuto dalla spremitura soffice delle uve, dopo un breve contatto con le bucce a bassa temperatura (crio-macerazione) si illimpidisce. In apposite vasche d'acciaio il mosto limpido fermenta a temperatura controllata.

Colore: rosso ciliegia.

Olfatto: intenso, dai profumi fruttati e sentori di ciliegia, fragola e petunia.

Gusto: equilibrato, armonico e con buona persistenza.

Abbinamenti: zuppe di pesce, carni bianche, salumi e formaggi semi-stagionati; si abbina perfettamente con pizza e crostacei.



Vinification: the must is obtained by a gentle pressing of the grapes and after a short contact with the skins at a low temperatures (cold-maceration) it becomes clear. The clear must ferments in dedicated stainless steel tanks at a controlled temperature.



Colour: cherry red.



Bouquet: intense, fruity with hints of cherry, strawberry and petunia.



Taste: balanced, harmonic and persistent.



Food pairing: Fish soups, white meat, cold cuts and half seasoned cheeses; it is well paired with pizza and shellfish.



Palio

Trebbiano d'Abruzzo dop



Uve: Trebbiano
Grapes: Trebbiano



Zona di produzione: Abruzzo,
media collina in provincia di Chieti
Production Area: Abruzzo, medium
hill in Chieti province

Epoca della vendemmia: Settembre
Harvest period: September



Affinamento: Acciaio
Refinement: stainless steel tanks

Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Alcohol content: 12,5% vol.



Temperatura di servizio: 8/10°C
Service temperature: 46/50°F

Vinificazione: il mosto ottenuto dalla spremitura soffice delle uve, dopo un breve contatto con le bucce a bassa temperatura (crio-macerazione) si illimpidisce. In apposite vasche d'acciaio il mosto limpido fermenta a temperatura controllata.

Colore: giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli.

Olfatto: fresco e gradevolmente fruttato (sentori di pesca e mela) con note floreali di acacia.

Gusto: fragrante ed armonico, secco e persistente.

Abbinamenti: si abbina con tutti i piatti a base di pesce: brodetto all'abruzzese, si sposa perfettamente con carni bianche, formaggi delicati e mediamente stagionati. Eccellente come aperitivo.



Vinification: the must is obtained by a gentle pressing of the grapes and after a short contact with the skins at a low temperatures (cold-maceration) it becomes clear. The clear must ferments in dedicated stainless steel tanks at a controlled temperature.



Colour: light straw-yellow with greenish nuances.



Bouquet: fragrant and pleasantly fruity (hints of peach and apple) with foral acacia notes.



Taste: fresh and harmonic, dry and long-lingering.



Food pairing: it goes well with all fish based courses, Abruzzo brodetto, perfect with white meat, mild and half seasoned cheeses. Excellent as an aperitif.

Palio

Terre di Chieti igp Pecorino



Uve: Pecorino (vitigno autoctono)
Grapes: Pecorino (autochthonous vine)



Zona di produzione: Abruzzo,
media collina in provincia di Chieti
Production Area: Abruzzo, medium
hill in Chieti province

Epoca della vendemmia: Settembre
Harvest period: September



Affinamento: acciaio
Refinement: stainless steel tanks

Gradazione alcolica: 13% vol
Alcohol content: 13% vol.



Temperatura di servizio: 8/10 °C
Service temperature: 46/50 °F



Vinificazione: i grappoli vengono sottoposti a una soffice ammostatura a bassa temperatura. Il mosto così ottenuto, si lascia decantare per poi avviarlo alla fermentazione a temperatura controllata, che esalta le peculiarità aromatiche del vitigno.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Olfatto: floreale, con sentori balsamici di salvia. Profumi di frutta tropicale, ananas.

Gusto: fresco, sapido, fragrante e persistente, con note minerali.

Abbinamenti: ideale con tutta la cucina marinara: crostacei, crudi di pesce; si accompagna ottimamente anche con antipasti primi e secondi piatti delicati e alle carni bianche.



Vinification: the grapes are softly pressed at a low temperature. The must is then decanted and fermented at a controlled temperature, to enhance the qualities of this grape variety.



Colour: Straw-yellow with greenish nuances.



Bouquet: a floral and balsamic with hints of sage. Scents of tropical fruits and pineapple.



Taste: fresh, tasty and fragrant, with mineral notes.



Food pairing: Ideal with seafood, shellfish and raw fish. Excellent with hors d'oeuvres, delicate courses, and white meats.



Palio

Terre di Chieti igp Passerina



Uve: Passerina (vitigno autoctono)
Grapes: Passerina (autochthonous vine)



Zona di produzione: Abruzzo,
media collina in provincia di Chieti
Production Area: Abruzzo, medium
hill in Chieti province

Epoca della vendemmia: Settembre
Harvest period: September



Affinamento: acciaio
Refinement: stainless steel tanks

Gradazione alcolica: 13% vol
Alcohol content: 13% vol.



Temperatura di servizio: 8/10 °C
Service temperature: 46/50 °F

Vinificazione: pigiatura soffice e macerazione a freddo delle uve ammostate. Solo il mosto di prima pressione, separato per gravità, fermenta a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inossidabile.

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Olfatto: delicato e gradevolmente fruttato, sentori di agrumi.

Gusto: fresco, fragrante e armonico con note agrumate e aromi di frutta gialla.

Abbinamenti: si abbina con tutti i piatti di cucina marinara, da un ricco aperitivo a piatti complessi e strutturati a base di pesce e carni bianche. Ideale con le crudité.



Vinification: Light crushing and cold-press maceration of the grapes. Only the first-pressing must, which is separated by gravity, ferments at a controlled temperature in stainless steel tanks.



Colour: straw yellow with golden nuances.



Bouquet: delicate and pleasantly fruity with hints of citrus fruits.



Taste: fresh, fragrant and harmonic with citrus fruits notes and yellow fruit aromas.



Food pairing: all fish dishes, from sushi to delicate first and second fish dishes, crudités. Perfect match with white meat. It is also excellent as an aperitif.

B I S A N Z I O



Bisanzio

Montepulciano d'Abruzzo dop



Uve: Montepulciano (vitigno autoctono)
Grapes: Montepulciano
(autochthonous vine)



Zona di produzione: Abruzzo, media collina in provincia di Chieti
Production Area: Abruzzo, medium hill in Chieti province

Epoca della vendemmia: Ottobre
Harvest period: October



Affinamento: Acciaio
Refinement: stainless steel tanks

Gradazione alcolica: 13% vol
Alcohol content: 13% vol.



Temperatura di servizio: 14/16°C
Service temperature: 57/61°F

Vinificazione: i grappoli raccolti sono vinificati tradizionalmente con una lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata. In apposite vasche di acciaio inox, il mosto viene a contatto con le vinacce attraverso rimontaggi giornalieri che assicurano l'estrazione del colore e dei precursori aromatici.

Colore: rosso intenso con leggeri riflessi violacei.

Olfatto: intenso, con profumi di amarena e frutti di bosco, note di viola e spezie

Gusto: pieno di buona struttura e morbida tannicità, con finale persistente.

Abbinamenti: primi piatti a base di sughi ricchi, carne arrosto, selvaggina, formaggi stagionati. Questo vino può accompagnare l'intero pasto, grazie al suo tannino leggero e gusto pieno.

Vinification: picked grapes are traditionally vinified by means of a long maceration of the skins at a controlled temperature in appropriate stainless steel tanks. The must is frequently pumped over onto marc to ensure colour extraction and aromatic precursors.

Colour: intense red with light violet highlights.

Bouquet: intense with mulberry and sour cherry hints, notes of violet and spice.

Taste: full-bodied and well-structured, endowed with smooth tannins for a pleasant and persistent finish.

Food pairing: main courses containing rich sauces, roasted meat, game, seasoned cheeses. This wine can match a whole meal, thanks to its light tannins and full body taste.

Bisanzio

Merlot Terre di Chieti igp



Uve: Merlot
Grapes: Merlot



Zona di produzione: Abruzzo,
media collina in provincia di Chieti
Production Area: Abruzzo, medium
hill in Chieti province

Epoca della vendemmia: Ottobre
Harvest period: October



Affinamento: acciaio
Refinement: stainless steel tanks

Gradazione alcolica: 13% vol
Alcohol content: 13% vol.



Temperatura di servizio: 14/16 °C
Service temperature: 57/61 °F



Vinificazione: le uve raccolte vengono tradizionalmente vinificate mediante una lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata. Il vino viene lasciato decantare in vasche di acciaio inox al termine del processo malolattico.

Colore: rosso intenso con leggeri riflessi violacei.

Olfatto: fruttato con sentori di mora e ribes.

Gusto: armonico, corposo, morbido e ben strutturato con un finale persistente.

Abbinamenti: primi piatti con sughi, carne arrosto, selvaggina, salumi, formaggi stagionati.



Vinification: the picked grapes are traditionally vinified by means of a long maceration of skins at a controlled temperature. After the malolactic process, the wine decants in stainless steel tanks.



Colour: intense ruby red with violet nuances.



Bouquet: fruity, with hints of mulberry and red-currant.



Taste: harmonic, full-bodied, smooth and well structured, enriched by a persistent finish.



Food pairing: first important courses, roasts, cold cuts, seasoned cheeses.



Bisanzio

Cerasuolo d'Abruzzo dop



Uve: a bacca rossa (da vitigno autoctono)
Grapes: red berry grapes
(from autochthonous vine)



Zona di produzione: Abruzzo,
media collina in provincia di Chieti.
Production Area: Abruzzo, medium
hill in Chieti province.

Epoca della vendemmia: Ottobre
Harvest period: October



Affinamento: acciaio
Refinement: stainless steel tanks

Gradazione alcolica: 12% vol.
Alcohol content: 12% vol.



Temperatura di servizio: 10/12 °C.
Service temperature: 50/54 °F.

Vinificazione: il mosto ottenuto dalla spremitura soffice delle uve, dopo un breve contatto con le bucce a bassa temperatura (crio-macerazione) si illimpidisce. In apposite vasche d'acciaio il mosto limpido fermenta a temperatura controllata.

Colore: rosso ciliegia.

Olfatto: intenso, dai profumi fruttati e sentori di ciliegia, fragola e fiori di viola.

Gusto: equilibrato, armonico e con buona persistenza.

Abbinamenti: zuppe di pesce, carni bianche, salumi e formaggi semi-stagionati; si abbina perfettamente con pizza e crostacei.



Vinification: The must is obtained by a gentle pressing of the grapes. After a short contact with the skins at a low temperatures (cold-maceration) it becomes clear. The clear must ferments in dedicated stainless steel tanks at a controlled temperature.



Colour: cherry red.



Bouquet: intense, with cherry, strawberry and violet flower hints.



Taste: balanced, harmonic and persistent.



Food pairing: fish soups, white meat, cold cuts and half seasoned cheeses; it is well paired with pizza and crustaceans.

Bisanzio

Trebbiano d'Abruzzo dop



Uve: Trebbiano
Grapes: Trebbiano



Zona di produzione: Abruzzo,
media collina in provincia di Chieti
Production Area: Abruzzo, medium
hill in Chieti province

Epoca della vendemmia: *Settembre*
Harvest period: *September*



Affinamento: Acciaio
Refinement: stainless steel tanks

Gradazione alcolica: 12% vol
Alcohol content: 12% Vol.



Temperatura di servizio: 8/10°C
Service temperature: 46/50°F



Vinificazione: i grappoli raccolti vengono sottoposti a crio-macerazione, pressatura soffice e decantazione del mosto fiore, fermentazione termocontrollata.

Colore: giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli.

Olfatto fresco e gradevolmente fruttato, sentori di pera e mela che ben si fondono con note floreali.

Gusto: armonico, delicato e sapido.

Abbinamenti: tutti i piatti a base di pesce, primi leggeri, carni bianche e formaggi sia a pasta fresca che lievemente stagionati (4-12 mesi). Eccellente come aperitivo, può essere gustato in qualsiasi momento della giornata.



Vinification: the grapes are soft-pressed, cold maceration and fermentation of first-pressing must at a controlled temperature.



Colour: Light straw-yellow with greenish nuances.



Bouquet: Fresh and pleasantly fruity, hints of pear and apple well combined with floral notes.



Taste: Harmonic, delicate and tasty.



Food pairing: All fish based courses, light dishes, white meats and cheeses (both fresh or slightly seasoned 4-12 months). Excellent as an aperitif, or as an any time refreshment.



Bisanzio

Chardonnay Terre di Chieti igp



Uve: Chardonnay
Grapes: Chardonnay



Zona di produzione: Abruzzo,
media collina in provincia di Chieti.
Production Area: Abruzzo, medium
hill in Chieti province.

Epoca della vendemmia: Agosto
Harvest period: August



Affinamento: Acciaio
Refinement: stainless steel tanks

Gradazione alcolica: 13% vol
Alcohol content: 13% vol.



Temperatura di servizio: 8/10 °C
Service temperature: 46/50 °F

Vinificazione: pigiatura soffice e macerazione a freddo delle uve ammostate. Il mosto limpido, decantato delle impurità, viene avviato alla fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

Colore: giallo paglierino.

Olfatto: delicato e gradevolmente fruttato, sentori di agrumi.

Gusto: armonico, delicato e sapido. Persistente al palato.

Abbinamenti: antipasti a base di pesce, crostacei, gamberetti e frutti di mare. Primi piatti leggeri, risotti, carni bianche, formaggi freschi. La freschezza, proveniente dalla ricca acidità, aiuta a pulire la bocca preparandola per un nuovo assaggio.



Vinification: light crushing and cold-press maceration of the grapes. The clear must, cleaned by impurities, proceeds the fermentation in stainless steel tanks at a low and controlled temperature.



Colour: straw-yellow.



Bouquet: delicate and pleasantly fruity with hints of citrus.



Taste: harmonic, delicate and tasty, long-lingering to the palate.



Food pairing: fish based hors d'oeuvres, shellfish shrimps and sea food. Light main courses, risotto, white meat, fresh cheeses. Its freshness, due to the rich acidity, helps cleaning the mouth preparing it for a new bite.

FENAROLI

Bollicine / Metodo classico



Fenaroli

Vino Spumante Pecorino

Brut / millesimato / 12 mesi



Pecorino (vitigno autoctono)
Grapes: Pecorino (autochthonous vine)



Zona di produzione: Abruzzo,
provincia di Chieti
Production Area: Abruzzo,
Chieti province

Epoca della vendemmia: Agosto
Harvest period: August



Affinamento sui lieviti: 12 mesi
Refinement on lees: 12 months

Gradazione alcolica: 12,5% vol
Alcohol content: 12,5% vol.



Temperatura di servizio: 4/6°C
Service temperature: 40/43°F

Formato: 750 ml / 1,5 l
Size: 750 ml / 1,5 l

Vinificazione: le uve vengono pigiate delicatamente e vinificate in vasi vinari di acciaio a circa 15°C. A fine fermentazione, la maturazione prosegue sui lieviti.

Presa di Spuma e Maturazione sui lieviti: nella primavera successiva alla vendemmia, il vino base rifermenta in bottiglia ad una temperatura di 12°C, per circa 30 giorni. Ultimata la presa di spuma, le bottiglie rimangono ad affinare sui lieviti, coricate su un lato per almeno 12 mesi. L'illimpidimento del vino avviene con la "messa in punta" dopo un laborioso "remuage", al termine del quale si effettuano la sboccatura e il dosaggio.

Colore: giallo paglierino con perlage fine e persistente.

Olfatto: il profumo è intenso e persistente con note balsamiche di salvia e timo e sentori floreali di acacia. Lievi nuances agrumate (mandarancio) con finale di biscotto.

Gusto: secco, fragrante, fresco. Armonico e persistente.

Abbinamenti: perfetto come aperitivo, è ideale per antipasti a base di pesce, crostacei, molluschi e carni bianche.

Vinificazione: grapes are softly crushed and vinified in stainless-steel wine tanks at about 15°C. At the end of fermentation, maturation is carried out on lees.

Foaming & maturation on lees: during springtime following the harvest period, the base wine undergoes a second fermentation into the bottle at a temperature of 12°C for about 30 days. Once second fermentation has ended, the bottles refine on their lees in the cellar, and are placed on one side for at least 12 months. The wine clarification occurs with the "mise en pointe" process after a complex "remuage" or "riddling", and after that disgorging and dosage are carried out.

Colour: straw-yellow colour with a persistent and fine-grained perlage.

Bouquet: intense and persistent bouquet with balsamic notes of sage and thyme and floral scents of acacia. Light scents citrus hints (clementine) with a final of biscuit aroma.

Taste: dry, fragrant and fresh. The palate. It is a persistent and harmonic wine.

Food pairing: perfect as an aperitif, it is an ideal pair to fish-based appetizers, shellfish and white meat.

Fenaroli

Vino Spumante Montonico

Brut / millesimato / 12 mesi



Uve: Montonico (vitigno autoctono)
Grapes: Montonico (autochthonous vine)



Zona di produzione: Abruzzo,
provincia di Chieti.
Production Area: Abruzzo,
Chieti province.

Epoca della vendemmia: Agosto
Harvest period: August



Affinamento sui lieviti: 12 mesi
Refinement on lees: 12 months

Gradazione alcolica: 12,5% vol
Alcohol content: 12,5% vol.



Temperatura di servizio: 4/6°C
Service temperature: 40/43°F

Formato: 750 ml / 1,5 l
Size: 750 ml / 1,5 l

Vinificazione: le uve vengono pigiate delicatamente e vinificate in vasi vinari di acciaio a circa 15°C. A fine fermentazione, la maturazione prosegue sui lieviti.

Presa di Spuma e Maturazione sui lieviti: nella primavera successiva alla vendemmia, il vino base rifermenta in bottiglia ad una temperatura di 12°C, per circa 30 giorni. Ultimata la presa di spuma, le bottiglie rimangono ad affinare sui lieviti, coricate su un lato per almeno 12 mesi. L'illimpidimento del vino avviene con la "messa in punta" dopo un laborioso "remuage", al termine del quale si effettuano la sboccatura e il dosaggio.

Colore: giallo paglierino brillante dal perlage fine e persistente.

Olfatto: note di frutta a polpa bianca e agrumi, frutta secca e caramellata. Profumi di lievito di crosta di pane.

Gusto: secco e fragrante, molto ben bilanciato al palato. Nel complesso è un vino armonico e pieno.

Abbinamenti: eccellente con le zuppe e piatti di pesce elaborati, tartare e tagliate di tonno e formaggi stagionati.



Vinificazione: grapes are softly crushed and vinified in stainless-steel wine tanks at about 15°C. At the end of fermentation, maturation is carried out on lees.

Foaming & maturation on lees: during springtime following the harvest period, the base wine undergoes a second fermentation into the bottle at a temperature of 12°C for about 30 days. Once second fermentation has ended, the bottles refine on their lees in the cellar, and are placed on one side for at least 12 months. The wine clarification occurs with the "mise en pointe" process after a complex "remuage" or "riddling", and after that disgorging and dosage are carried out.

Colour: brilliant straw-yellow colour with a persistent and fine-grained perlage.

Bouquet: notes of white fleshed fruits and citrus, hebeaceous and candy dried fruit. Scents of yeast bread crust ending.

Taste: dry, fragrant and well balance to the palate. It is an around and harmonic wine.

Food pairing: excellent with soups and elaborate fish dishes, tartare and tuna steak. Also well paried with seasoned cheeses.



Fenaroli

Vino Spumante Rosé

Brut / millesimato / 12 mesi



Uve: a bacca rossa (da vitigno autoctono)
Grapes: red berry grapes
(from autochthonous vine)



Zona di produzione: Abruzzo,
provincia di Chieti.
Production Area: Abruzzo,
Chieti province.

Epoca della vendemmia: fine Settembre
Harvest period: end of September



Affinamento sui lieviti: 12 mesi
Refinement on lees: 12 months

Gradazione alcolica: 12,5% vol
Alcohol content: 12,5% vol.



Temperatura di servizio: 4/6°C
Service temperature: 40/43°F

Formato: 750 ml / 1,5 l
Size: 750 ml / 1,5 l

Vinificazione: le uve vengono pigiate delicatamente e vinificate in vasi vinari di acciaio a circa 15°C. A fine fermentazione, la maturazione prosegue sui lieviti.

Presa di Spuma e Maturazione sui lieviti: nella primavera successiva alla vendemmia, il vino base rifermenta in bottiglia ad una temperatura di 12°C, per circa 30 giorni. Ultimata la presa di spuma, le bottiglie rimangono ad affinare sui lieviti, coricate su un lato per almeno 12 mesi. L'illimpidimento del vino avviene con la "messa in punta" dopo un laborioso "remuage", al termine del quale si effettuano la sboccatura e il dosaggio.

Colore: rosa tenue, perlage fine e persistente.

Olfatto: fruttato di ciliegia, marasca; Floreale di rosa, con sentori di patisserie in chiusura.

Gusto: Secco, fresco, lungo e persistente.

Abbinamenti: Perfetto con pesce fritto misto o fiori di zucchine in tempura, insalate e zuppe. Si abbina perfettamente con la pizza margherita.

Vinificazione: grapes are softly crushed and vinified in stainless-steel wine tanks at about 15°C. At the end of fermentation, maturation is carried out on lees.

Foaming & maturation on lees: during springtime following the harvest period, the base wine undergoes a second fermentation into the bottle at a temperature of 12°C for about 30 days. Once second fermentation has ended, the bottles refine on their lees in the cellar, and are placed on one side for at least 12 months. The wine clarification occurs with the "mise en pointe" process after a complex "remuage" or "riddling", and after that disgorging and dosage are carried out.

Colour: pale pink with a persistent and fine-grained perlage.

Bouquet: fruity with notes of cherry and marasca; floral hints (rose), with notes of patisserie in the final.

Taste: Dry, fresh, long and persistent to the palate.

Food pairing: Perfect with mixed fried fish or fried zucchini flowers, salads and soup. It goes well match with margherita pizza.

Fenaroli

Vino Spumante Pecorino

Brut / millesimato / 36 mesi



Uve: Pecorino (vitigno autoctono)
Grapes: Pecorino (autochthonous vine)



Zona di produzione: Abruzzo,
provincia di Chieti.
Production Area: Abruzzo,
Chieti province.

Epoca della vendemmia: Agosto
Harvest period: August



Affinamento sui lieviti: 36 mesi
Refinement on lees: 36 months

Gradazione alcolica: 12,5% vol
Alcohol content: 12,5% vol.



Temperatura di servizio: 4/6°C
Service temperature: 40/43°F

Formato: 750 ml / 1,5 l
Size: 750 ml / 1,5 l

Vinificazione: le uve vengono pigiate delicatamente e vinificate in vasi vinari di acciaio a circa 15°C. A fine fermentazione, la maturazione prosegue sui lieviti.

Presa di Spuma e Maturazione sui lieviti: nella primavera successiva alla vendemmia, il vino base rifermenta in bottiglia ad una temperatura di 12°C, per circa 30 giorni. Ultimata la presa di spuma, le bottiglie rimangono ad affinare sui lieviti, coricate su un lato per almeno 36 mesi. L'illimpidimento del vino avviene con la "messa in punta" dopo un laborioso "remuage", al termine del quale si effettuano la sboccatura e il dosaggio.

Colore: giallo paglierino intenso e brillante, dal perlage fine e persistente.

Olfatto: intenso, persistente con note di frutta gialla, nuances balsamiche e di frutta secca: nocciola. Sentori fragranti di lievito e pâtisseries.

Gusto: al palato risulta secco e fragrante, molto ben bilanciato. Nel complesso è un vino armonico e pieno.

Abbinamenti: perfetto con antipasti tipici abruzzesi, primi piatti strutturati, salumi abruzzesi, crudità di pesce, carni bianche e formaggi stagionati.



Vinificazione: grapes are softly crushed and vinified in stainless-steel wine tanks at about 15°C. At the end of fermentation, maturation is carried out on lees.



Foaming & maturation on lees: during springtime following the harvest period, the base wine undergoes a second fermentation into the bottle at a temperature of 12°C for about 30 days. Once second fermentation has ended, the bottles refine on their lees in the cellar, and are placed on one side for at least 36 months. The wine clarification occurs with the "mise en pointe" process after a complex "remuage" or "riddling", and after that disgorging and dosage are carried out.



Colour: intense straw-yellow colour with a persistent and fine-grained perlage.



Bouquet: intense, persistent with notes of yellow fleshed fruit, balsamic and nut. Crispy scents of yeast and pâtisseries.



Taste: dry, crisp and very well-balanced to the palate. It is an harmonious and full-bodied wine.



Food pairing: perfect with typical Abruzzo appetizers, structured first courses, Abruzzo cold cuts, fish-based appetizers, white meat and seasoned cheeses.



Fenaroli

Vino Spumante Montonico
Brut / millesimato / 36 mesi



Uve: Montonico (vitigno autoctono)
Grapes: Montonico (autochthonous vine)



Zona di produzione: Abruzzo,
provincia di Chieti.
Production Area: Abruzzo,
Chieti province.

Epoca della vendemmia: Agosto
Harvest period: August



Affinamento sui lieviti: 36 mesi
Refinement on lees: 36 months

Gradazione alcolica: 12,5% vol
Alcohol content: 12,5% vol.



Temperatura di servizio: 4/6°C
Service temperature: 40/43°F

Formato: 750 ml / 1,5 l
Size: 750 ml / 1,5 l

Vinificazione: le uve vengono pigiate delicatamente e vinificate in vasi vinari di acciaio a circa 15°C. A fine fermentazione, la maturazione prosegue sui lieviti.

Presa di Spuma e Maturazione sui lieviti: nella primavera successiva alla vendemmia, il vino base rifermenta in bottiglia ad una temperatura di 12°C, per circa 30 giorni. Ultimata la presa di spuma, le bottiglie rimangono ad affinare sui lieviti, coricate su un lato per almeno 36 mesi. L'illimpidimento del vino avviene con la "messa in punta" dopo un laborioso "remuage", al termine del quale si effettuano la sboccatura e il dosaggio.

Colore: giallo paglierino brillante dal perlage fine e persistente.

Olfatto: intenso e persistente con note di frutta secca, uvetta e frutta candita, spiccati aromi agrumati e vegetali. Fragrante con accenno di crosta di pane o croissant appena sfornati.

Gusto: secco e fragrante, molto ben bilanciato e pieno.

Abbinamenti: eccellente come aperitivo, formaggi miti e semi stagionati, sushi e sashimi, piatti di pesce o con insalate con avocado.

Vinificazione: grapes are softly crushed and vinified in stainless-steel wine tanks at about 15°C. At the end of fermentation, maturation is carried out on lees.

Foaming & maturation on lees: during springtime following the harvest period, the base wine undergoes a second fermentation into the bottle at a temperature of 12°C for about 30 days. Once second fermentation has ended, the bottles refine on their lees in the cellar, and are placed on one side for at least 36 months. The wine clarification occurs with the "mise en pointe" process after a complex "remuage" or "riddling", and after that disgorging and dosage are carried out.

Colour: bright straw-yellow colour with a persistent and fine-grained perlage.

Bouquet: intense and persistent with notes of dried fruit, raisins and candied fruit, pronounced scents of citrus and herbaceous. Fragrant with hint of bread crust or croissant just out of the oven.

Taste: dry, crisp very well-balanced and full.

Food pairing: excellent as an aperitif, mild and half seasoned cheeses, sushi and sashimi, fish dishes or fresh salads with avocado.

Fenaroli

Vino Spumante Rosé

Brut / millesimato / 36 mesi



Uve: a bacca rossa (da vitigno autoctono)
Grapes: red berry grapes
(from autochthonous vine)



Zona di produzione: Abruzzo,
provincia di Chieti.
Production Area: Abruzzo,
Chieti province.

Epoca della vendemmia: fine Settembre
Harvest period: end of September



Affinamento sui lieviti: 36 mesi
Refinement on lees: 36 months

Gradazione alcolica: 12,5% vol
Alcohol content: 12,5% vol.



Temperatura di servizio: 4/6°C
Service temperature: 40/43°F

Formato: 750 ml / 1,5 l
Size: 750 ml / 1,5 l



Vinificazione: le uve vengono pigiate delicatamente e vinificate in vasi vinari di acciaio a circa 15°C. A fine fermentazione, la maturazione prosegue sui lieviti.

Presa di Spuma e Maturazione sui lieviti: nella primavera successiva alla vendemmia, il vino base rifermenta in bottiglia ad una temperatura di 12°C, per circa 30 giorni. Ultimata la presa di spuma, le bottiglie rimangono ad affinare sui lieviti, coricate su un lato per almeno 36 mesi. L'illimpidimento del vino avviene con la "messa in punta" dopo un laborioso "remuage", al termine del quale si effettuano la sboccatura e il dosaggio.

Colore: rosato tenue con lievi riflessi aranciati, dal perlage fine e persistente.

Olfatto: intenso, persistente con note di frutta rossa: ciliegia, marasca e floreali (rosa). Sentori fragranti di lievito e pâtisseries.

Gusto: secco e fragrante, molto ben bilanciato. Nel complesso è un vino armonico pieno e persistente.

Abbinamenti: Perfetto con le zuppe di pesce, salmone affumicato, salumi, ventricina e pasta ben condita o spaghetti con frutti di mare. Excellent con la Pizza.

Vinificazione: grapes are softly crushed and vinified in stainless-steel wine tanks at about 15°C. At the end of fermentation, maturation is carried out on lees.

Foaming & maturation on lees: during springtime following the harvest period, the base wine undergoes a second fermentation into the bottle at a temperature of 12°C for about 30 days. Once second fermentation has ended, the bottles refine on their lees in the cellar, and are placed on one side for at least 36 months. The wine clarification occurs with the "mise en pointe" process after a complex "remuage" or "riddling", and after that disgorging and dosage are carried out.

Colour: pale pink with a persistent and fine-grained perlage.

Bouquet: Intense, persistent notes of cherry and marasca; floral hints (rose). crisy notes of yeast and patisserie.

Taste: Dry, crisp and very well-balanced at the palate. It is a harmonious and full wine as a whole.

Food pairing: Perfect with fish soups or smoked salmon, cold cuts, ventricina and well sauced pasta or spaghetti with seafood. Excellent with Pizza.



rino rina **MOSCARDELLO**

Bollicine / metodo Martinotti

Primae Lucis

Vino Spumante Rosè
Brut



Uve: a bacca rossa (da vitigno autoctono)
Grapes: red berry grapes
(from autochthonous vine)



Zona di produzione: Abruzzo,
provincia di Chieti.
Production Area: Abruzzo,
Chieti province.



Affinamento sui lieviti: circa 45 giorni
Refinement on lees: 45 days

Gradazione alcolica: 12,5% vol
Alcohol content: 12,5% vol.



Temperatura di servizio: 4/6°C
Service temperature: 40/43°F



Vinificazione: le uve restano a contatto con le bucce per 4/6 ore a 5° C, favorisce la dissoluzione degli aromi varietali.

Fermentazione: il mosto base fermenta a temperatura controllata in autoclave con lieviti selezionati. Presa di spuma dura circa 15-20 giorni.

Colore: rosé brillante dal perlage fine e persistente.

Olfatto: sentori di rosa, ciliegia e frutta rossa, con una punta speziata.

Gusto: armonico, persistente, fragrante, con una piacevole nota acida. Il lungo finale porta con sé note leggermente amarognole.

Abbinamenti: crostacei, crudi e zuppe di pesce. Ottimo con la pizza, con i salumi, e come aperitivo.



Vinification: the grapes remain in contact with the skins at a low temperature (5° C) for a short time (4/6 hours) enabling the extraction of the must aromas.

Fermentation: The basic must ferments at a controlled temperature in pressure tank with selected yeasts. The foaming lasts 15-20 days.



Colour: brilliant rosé colour with a fine and persistent perlage.



Bouquet: rose, cherry and red fruit hints, lightly spicy.



Taste: well balanced, lingering, fragrant, with pleasant acidity. Its long finish carries along slightly bitterish notes.



Food pairing: excellent with shell fish, raw fish and fish soups. It goes well with pizza, cold cuts and as an aperitif.



Peco Rino

Vino Spumante Pecorino
Brut



Uve: Pecorino (vitigno autoctono)
Grapes: Pecorino (autochthonous vine)



Zona di produzione: Abruzzo,
provincia di Chieti.
Production Area: Abruzzo,
Chieti province.



Affinamento sui lieviti: circa 45 giorni
Refinement on lees: 45 days

Gradazione alcolica: 12,5% vol
Alcohol content: 12,5% vol.



Temperatura di servizio: 4/6°C
Service temperature: 40/43°F

Vinificazione: in bianco, con pigiatura e pressatura soffice delle uve.

Fermentazione: il mosto base fermenta a temperatura controllata in autoclave con lieviti selezionati. Presa di spuma dura circa 15-20 giorni.

Colore: giallo tenue, grana sottile e persistente.

Olfatto: intenso, fragranze balsamiche di salvia e timo si sposano con nuances floreali di ginestra e acacia.

Gusto: fresco e pieno, dall'ottima mineralità e ricca struttura acida. La briosità e la fragranza ne esaltano la persistenza.

Abbinamenti: perfetto come aperitivo e con piatti a base di pesce, con ostriche, parmigiano, formaggi, eccezionale fine pasto con le fragole.



Vinification: white vinification, with soft crushing and pressing of the grapes.

Fermentation: The basic must ferments at a controlled temperature in pressure tank with selected yeasts. The foaming lasts 15-20 days.



Colour: Straw-yellow with fine and persistent perlage.



Bouquet: Intense, sage and thyme balsamic fragrances with bloom flowers and acacia blossom nuances.



Taste: Fresh, full bodied, excellent in minerals and in its acid structure. Aroma and sparkling enhance its length.



Food pairing: excellent as an aperitif, ideal with fish dishes and oysters, Parmesan cheese, excellent with strawberry.

Passe Rina

Vino Spumante Passerina
Brut



Uve: Passerina (vitigno autoctono)
Grapes: Passerina (autochthonous vine)



Zona di produzione: Abruzzo,
provincia di Chieti
Production Area: Abruzzo,
Chieti province.



Affinamento sui lieviti: circa 45 giorni
Refinement on lees: 45 days

Gradazione alcolica: 12,5% vol
Alcohol content: 12,5% vol.



Temperatura di servizio: 4/6°C
Service temperature: 40/43°F



Vinificazione: in bianco, con pigiatura e pressatura soffice delle uve.

Fermentazione: il mosto base fermenta a temperatura controllata in autoclave con lieviti selezionati. Presa di spuma dura circa 15-20 giorni.

Colore: giallo tenue, perlage sottile e persistente.

Olfatto: intenso e persistente con note di frutta bianca e cedro, che si coniugano a sentori floreali.

Gusto: fresco e persistente. Le sensazioni retroolfattive confermano lo spessore organolettico.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, ideale con crudité, cucina di mare, formaggi di media e lunga stagionatura, sorprendente come fine pasto con frutta esotica.



Vinification: white vinification, with soft crushing and pressing of the grapes.

Fermentation: The basic must ferments at a controlled temperature in pressure tank with selected yeasts. The foaming lasts 15-20 days.



Colour: Straw-yellow with fine and persistent perlage.



Bouquet: Intense and lingering with white fruit and citron notes, perfectly combined with floreal scents.



Taste: Fresh and persistent. Aftertaste sensations confirm the high quality of the wine sensory characteristics.



Food Pairing: Excellent as an aperitif, ideal with fish and shell fish dishes, raw fish. Good with soft and seasoned cheeses. Served with strawberry and exotic fruit it's a very special after meal.



Moscardello

Vino Spumante Moscato
Dolce



Uve: Moscato
Grapes: Moscato



Zona di produzione: Abruzzo,
provincia di Chieti
Production Area: Abruzzo,
Chieti province



Affinamento sui lieviti: circa 45 giorni
Refinement on lees: 45 days

Gradazione alcolica: 7,5% vol
Alcohol content: 7,5% vol.



Temperatura di servizio: 4/6°C
Service temperature: 40/43°F

Vinificazione: in bianco, con pigiatura e pressatura soffice delle uve.

Fermentazione: il mosto base fermenta a temperatura controllata in autoclave con lieviti selezionati. Presa di spuma dura circa 15-20 giorni.

Colore: giallo paglierino, con riflessi verdognoli.

Olfatto: tipicamente aromatico.

Gusto: dolce, equilibrato, persistente.

Abbinamenti: pasticceria fresca e dolci secchi o servire con le fragole e la frutta esotica.



Vinification: white vinification, with soft crushing and pressing of the grapes.

Fermentation: The basic must ferments at a controlled temperature in pressure tank with selected yeasts. The foaming lasts 15-20 days.

Colour: Straw-yellow with greenish nuances.

Bouquet: Typically aromatic.

Taste: Sweet, delicate and long lingering.

Food pairing: fresh pastries and dry cookies or served with strawberry and exotic fruit.



22
tecnici del
Codice Citra Wine Team
Technicians Codice Citra Wine Team



3.000
famiglie
di vignaioli
Families of winegrowers



6.000
ettari
di vigneti
Hectares of vineyards



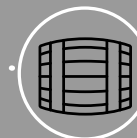
9
cantine
associate
Associated wineries



**Integralmente prodotto
ed imbottigliato nella
zona di produzione**
Estate bottled



8
certificazioni del
controllo qualità
Quality control certifications



700.000
litri di vino
riposano in bottaia
Liters stored in the barrel room

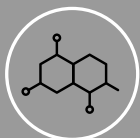
Glocal

**Crediamo fortemente nello Sviluppo Locale
con una visione Globale attraverso:**

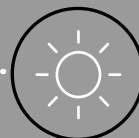
We strongly believe in Local Development with a Global vision through:



**Collaborazioni
Universitarie**
University collaborations



**Ricerca e
Innovazione**
Research and Innovation



**Energia
pulita**
Clean energy



**Siamo in 50
Paesi del mondo**
We are sold in 50 Countries

Tutto questo è Codice Citra, Vini, Volti, Valori

All this is Codice Citra,
Wines, Visages, Values



C.da Cucullo / 66026 Ortona / Chieti / Italia

Tel. +39 085 9031342

Fax. +39 085 9031332

www.citra.it / info@citra.it /



e-shop: www.vinicitra.it

