

# PECORINO D'ABRUZZO



Abruzzes



**AZIENDA  
TORRE DEI BEATI**  
Contrada Poggioragone, 56  
65014 Loreto Aprutino (Pescara)

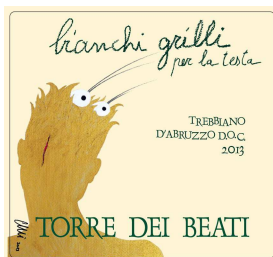
Dénomination :	PECORINO ALTO TIRINO IGT
Encépagement :	100% Pecorino
Nombre bouteilles produites :	8.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et calcaire
Altitude et exposition :	300M sud est
Rendement :	50 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées et 25% barrique
Affinage :	3 mois 75 % en cuve inox et 25 % barrique
Garde :	4 à 6 ans
Dégustation :	Robe or brillante avec reflets éclatants, au nez c'est fin et délicat mais avec des arômes particuliers de poire, fleurs blanches et herbes médicinales. En bouche c'est omplet avec une belle ampleur, du gras, de l'élégance mais aussi de la fraîcheur. Une très belle bouteille !
Mariage mets-vins :	Avec poissons cuîts au four, des viandes blanches mijotées voire des fromages à pâte dure

## VIGNOBLE DES ABRUZZES



# TREBBIANO D'ABRUZZO

## "Bianchi Grilli"



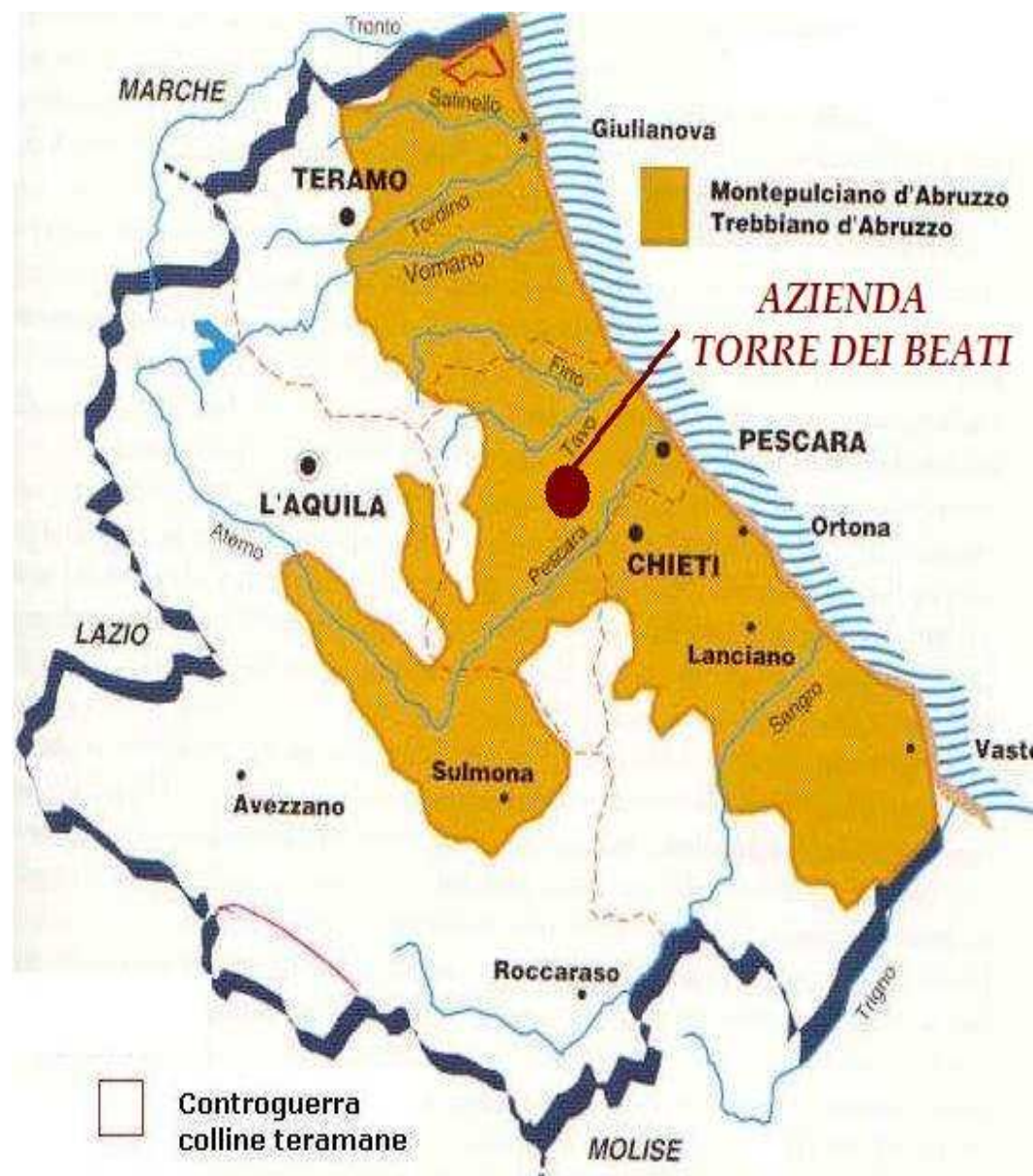
Abruzzes



**AZIENDA  
TORRE DEI BEATI**  
Contrada Poggioragone, 56  
65014 Loreto Aprutino (Pescara)

Dénomination :	TREBBIANO D'ABRUZZO D O C
Encépagement :	100% Trebbiano
Nombre bouteilles produites :	6.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et calcaire
Altitude et exposition :	300M Nord Est
Rendement :	45 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées avec contact durant 9 mois avec ses lies
Affinage :	10 mois en bouteille
Garde :	5 à 8 ans
Dégustation :	Robe jaune paille avec reflets dorés, au nez il y a des parfums intenses de fleurs blanches et jaunes avec surtout le genêt qui ressort. La bouche est expressive avec des arômes de pulpe de fruits à chair jaune mais également de camomille et d'anis, il possède une très belle acidité et une minéralité agréable.
Mariage mets-vins :	Avec des poissons mijotés au vin blanc, des viandes blanches grasses, des fromages frais, des raviolis à la burrata par exemple.

## VIGNOBLE DES ABRUZZES



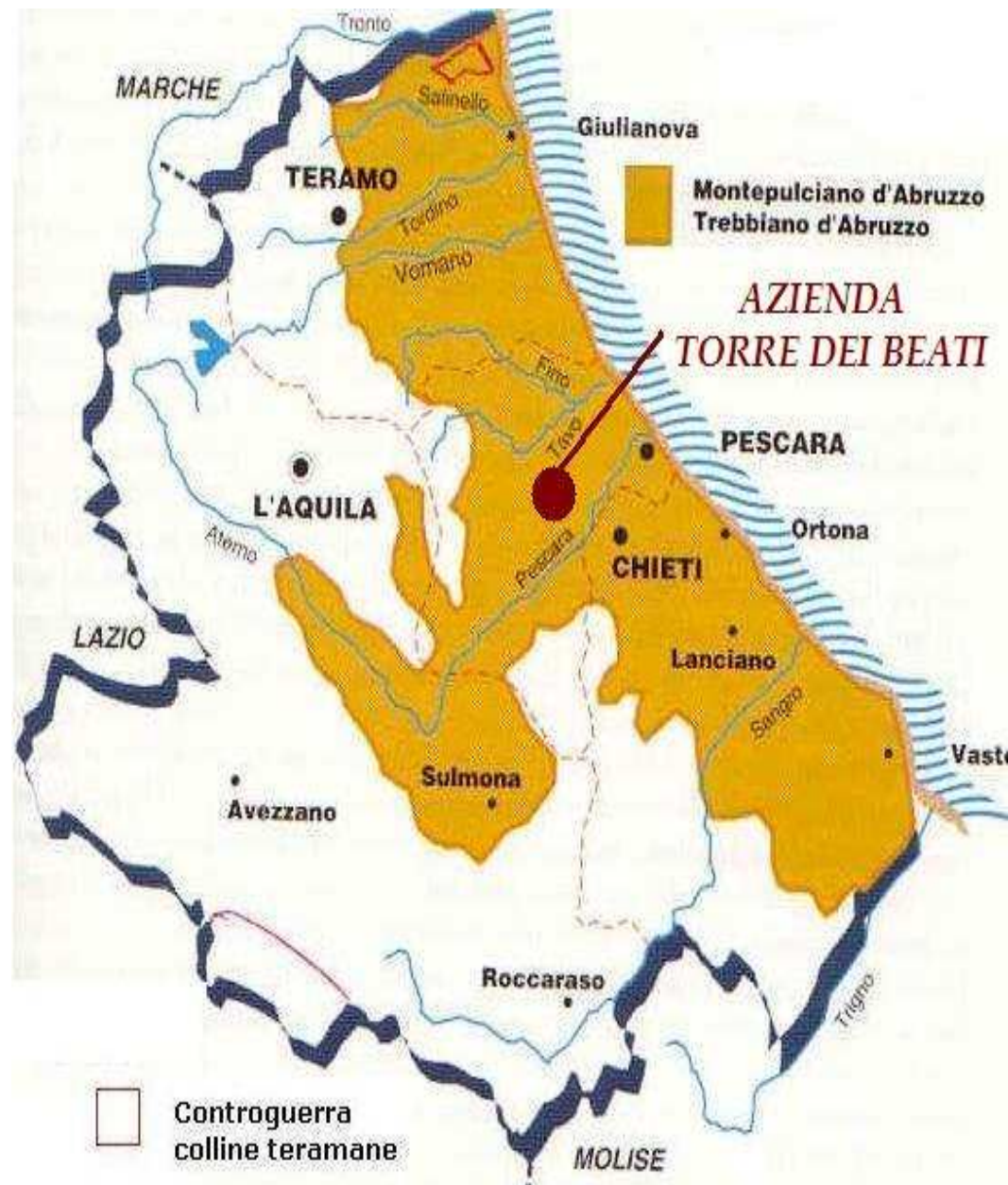


# MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "Cocciapazza"

**AZIENDA  
TORRE DEI BEATI**  
Contrada Poggioragone, 56  
65014 Loreto Aprutino (Pescara)



Abruzzes



Dénomination :	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC
Encépagement :	100% Montepulciano
Nombre bouteilles produites :	22.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et limon
Altitude et exposition :	300M sud est
Rendement :	55 hectolitres/hectares
Vinification :	Pré-fermentation à froid, fermentation en cuve inox thermo-régulées puis malolactique en barriques
Affinage :	12 mois en barriques (1/3 neuves)
Garde :	7 à 10 ans
Dégustation :	Robe rubis foncé, nez complexe et élégant avec notes délicatement vanillées, en bouche c'est très fin avec de la suavité et un côté assez velouté et gourmand tout en déployant une belle palette aromatique qui va du petit fruit rouge jusqu'au sous-bois. Belle persistance.
Mariage mets-vins :	Avec des viandes mijotées tel qu'un osso buco, des fromages d vache

# MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "Mazzamurello"

**AZIENDA  
TORRE DEI BEATI**  
Contrada Poggioragone, 56  
65014 Loreto Aprutino (Pescara)



Abruzzes



Dénomination :	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC
Encépagement :	100% Montepulciano
Nombre bouteilles produites :	8.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et calcaire
Altitude et exposition :	300M sud est
Rendement :	50 hectolitres/hectares
Vinification :	Pré-fermentation à froid, fermentation en cuve inox thermo-régulées puis malolactique en barriques
Affinage :	22 mois en barriques neuves avec batonnages sur lies fines
Garde :	7 à 15 ans
Dégustation :	Robe rubis foncé, nez complexe et élégant avec arômes floraux et épicés. En bouche c'est très fin avec de la suavité, c'est gourmand tout en déployant une belle palette aromatique qui va du petit fruit rouge jusqu'au sous-bois. Belle persistance avec bévibilité agréable
Mariage mets-vins :	Avec des viandes mijotées tel qu'un osso buco, des fromages d vache

## VIGNOBLE DES ABRUZZES





# MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

**AZIENDA  
TORRE DEI BEATI**  
Contrada Poggioragone, 56  
65014 Loreto Aprutino (Pescara)



*Abruzzes*



Dénomination :	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC
Encépagement :	100% Montepulciano
Nombre bouteilles produites :	22.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et limon
Altitude et exposition :	300M sud est
Rendement :	55 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	6 mois en barriques usées
Garde :	5 à 8 ans
Dégustation :	Robe rubis foncé, nez mature et élégant, en bouche c'est assez puissant avec de la rondeur (typique du cépage), et une très belle mèche, finale douce et persistante. A noter : belle aptitude au vieillissement.
Mariage mets-vins :	Avec des charcuteries, des pâtes farcies, des viandes de porc

## VIGNOBLE DES ABRUZZES

