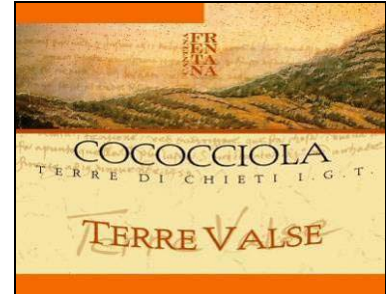


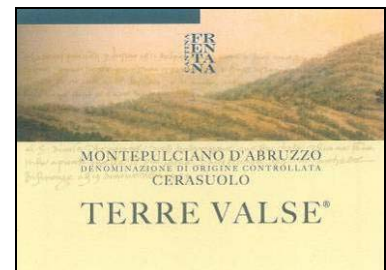
## COCOCCIOLA TERRE DI CHIETI BIANCO

Tipologia	: BIANCO SECCO
Regione	: ABRUZZO
Vitigno	: 100% COCOCCIOLA
Colore	: GIALLO PAGLIERINO SCARICO
Profumo	: FRESCO, CON NOTE DI FIORI BIANCHI E LIEVI SFUMATURE ERBACEE
Sapore	: MARCATA VENA ACIDULA CHE FACILITA LA BEVIBILITA'
Abbinamento	: APERITIVI, IDEALE ACCOMPAGNATO DA FRUTTI DI MARE
Temper. servizio	: 8/10° C.



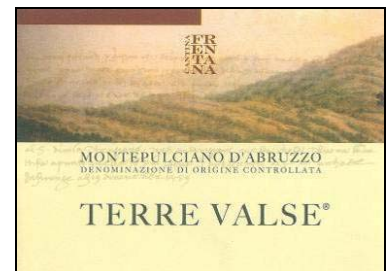
## MONTEPULCIANO CERASUOLO TERRE VALSE

Tipologia	: ROSATO
Regione	: ABRUZZO
Vitigno	: MONTEPULCIANO
Colore	: ROSSO CILIEGIA TENUE
Profumo	: PERSISTENTE E FRUTTATO, SENTORI EVIDENTI DI FRUTTI DI BOSCO
Sapore	: ROTONDO, ASCIUTTO E GRADEVOLE
Abbinamento	: MINESTRE, PRIMI PIATTI
Temper. servizio	: 12/14° C.



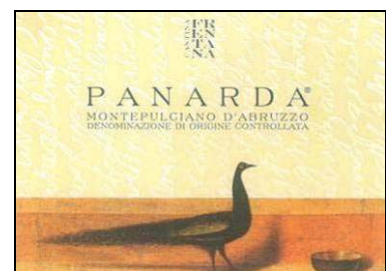
## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TERRE VALSE

Tipologia	: ROSSO SECCO
Regione	: ABRUZZO
Vitigno	: MONTEPULCIANO
Colore	: ROSSO RUBINO INTENSO
Profumo	: SENTORE DI VIOLA, CILIEGIA ED AMARENA NATURA
Sapore	: RICCO, ARMONICO E PIENO AL PALATO
Abbinamento	: ARROSTI, CARNI ROSSE, SALUMI E FORMAGGI
Temper. servizio	: 16/18° C.



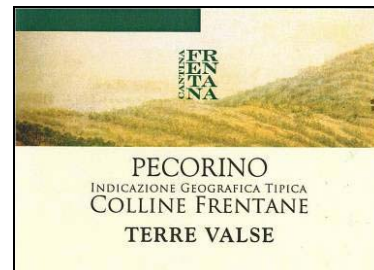
## PANARDA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Tipologia	: ROSSO SECCO
Regione	: ABRUZZO
Vitigno	: MONTEPULCIANO
Colore	: ROSSO RUBINO CARICO CON RIFLESSI VIOLACEI
Profumo	: NOTE SPEZIATE DI LEGNO ACCOMPAGNATE DA SENTORI DI FRUTTA ROSSA MATURA E DI VIOLETTA
Sapore	: MORBIDO, MOLTO STRUTTURATO E PERSISTENTE
Abbinamento	: CACCIAGIONE, CARNI ROSSE, FORMAGGI STAGIONATI
Temper. servizio	: 16/18° C. - SCARAFFARE IN DECANTER UN'ORA PRIMA DI SERVIRE



## PECORINO TERRE VALSE

Tipologia	: BIANCO SECCO
Regione	: ABRUZZO
Vitigno	: 100% PECORINO, VARIETÀ AUTOCTONA
Colore	: GIALLO PAGLIERINO SCARICO CON RIFLESSI VERDOLINI
Profumo	: FRESCO E PERSISTENTE
Sapore	: SECCO, LIEVEMENTE AMAROGLIOLO
Abbinamento	: UOVA, CARNI BIANCHE, AGNELLO
Temper. servizio	: 10° C.



## RUBESTO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Tipologia	: ROSSO SECCO
Regione	: ABRUZZO
Vitigno	: MONTEPULCIANO
Colore	: ROSSO RUBINO CARICO CON RIFLESSI GRANATA
Profumo	: FRUTTA ROSSA MATURA, CON NOTE SPEZIATE DI LEGNO. SENTORI DI VANIGLIA
Sapore	: CALDO, CON NOTEVOLE AROMATICITÀ E PERSISTENZA; AVVOLGENTE ED APPAGANTE
Abbinamento	: CACCIAGIONE, CARNI ROSSE, FORMAGGI STAGIONATI, AGNELLO, CAPRETTO
Temper. servizio	: 16-18° C.



## TREBBIANO D'ABRUZZO TERRE VALSE

Tipologia	: BIANCO SECCO
Regione	: ABRUZZO
Vitigno	: TREBBIANO
Colore	: GIALLO PAGLIERINO
Profumo	: SENTORI DI FRUTTA ACERBA
Sapore	: DELICATO E FRESCO
Abbinamento	: ANTIPASTI, PESCE, CARNI BIANCHE
Temper. servizio	: 8/10° C.

