

“PIGNOTTO”

Montepulciano d’Abruzzo Colline Teramane DOCG Riserva 2010



MONTI
Vini dal 1969

Località: Controguerra (TE) - Abruzzo

Telefono: 0861.89042

E-mail: info@vinimonti.it



www.vinimonti.it



@Vini Monti



@vini_monti



PREMIO
QUALITÀ
ITALIA concorso
enologico
2020



DIPLOMA DI MENZIONE

Denominazione: DOCG

Colore: Rosso

Annata: 2010

Vitigno/i: Montepulciano

Comune di produzione: Controguerra (TE)

Altimetria: 250mt s.l.m.

Tipologia del terreno: Calcereo sabbioso

Epoca di vendemmia: Ottobre

Tipo di raccolta: /

Temperatura di fermentazione: controllata

Tipologia di contenitore: Acciaio

Periodo di maturazione: 14-18

Affinamento: 12-18 mesi

Gradazione alcolica: 14.50% vol.

Classification: DOCG

Type of wine: Red

Vintage: 2010

Grape variety(s): Montepulciano

Municipality of production: Controguerra (TE)

Altitude: 250mt a.s.l.

Soil: calcareous sandy

Harvest period: Ottobre

Type of collection: /

Fermentation temperature: Controlled

Type of container: Steel

Time of maturation: /

Refining of wine: 4 months

Alcoholic graduation: 14.50% vol.

“LA CASA DELL’ORCO”

Taurasi DOCG 2007



Località: San Michele di Pratola Serra (AV) - Campania

Telefono: 0825.967038

E-mail: info@lacasadellorco.it



www.lacasadellorco.it



DIPLOMA DI MENZIONE

Denominazione: DOCG

Colore: Rosso

Annata: 2007

Vitigno/i: Aglianico

Comune di produzione: Luogosano (AV)

Altimetria: 400mt s.l.m.

Tipologia del terreno: Medio impasto

Epoca di vendemmia: inizio Novembre

Tipo di raccolta: Manuale

Temperatura di fermentazione: 24°C

Tipologia di contenitore: Acciaio

Periodo di maturazione: 18 mesi

Affinamento: 18 mesi

Gradazione alcolica: 14% vol.

Classification: DOCG

Type of wine: Red

Vintage: 2007

Grape variety(s): Aglianico

Municipality of production: Luogosano (AV)

Altitude: 400mt a.s.l.

Soil: Medium texture

Harvest period: early November

Type of collection: Manual

Fermentation temperature: 24°C

Type of container: Steel

Time of maturation: 18 months

Refining of wine: 18 months

Alcoholic graduation: 14% vol.

“LA CASA DELL’ORCO”

Taurasi DOCG 2010



LA CASA DELL’ORCO

Località: San Michele di Pratola Serra (AV) - Campania

Telefono: 0825.967038

E-mail: info@lacasadellorco.it



www.lacasadellorco.it



PREMIO
QUALITÀ
ITALIA concorso
enologico
2020



DIPLOMA DI MENZIONE

Denominazione: DOCG

Colore: Rosso

Annata: 2010

Vitigno/i: Aglianico

Comune di produzione: Luogosano (AV)

Altimetria: 400mt s.l.m.

Tipologia del terreno: Medio impasto

Epoca di vendemmia: inizio Novembre

Tipo di raccolta: Manuale

Temperatura di fermentazione: 24°C

Tipologia di contenitore: Acciaio

Periodo di maturazione: 18 mesi

Affinamento: 18 mesi

Gradazione alcolica: 14% vol.

Classification: DOCG

Type of wine: Red

Vintage: 2010

Grape variety(s): Aglianico

Municipality of production: Luogosano (AV)

Altitude: 400mt a.s.l.

Soil: Medium texture

Harvest period: early November

Type of collection: Manual

Fermentation temperature: 24°C

Type of container: Steel

Time of maturation: 18 months

Refining of wine: 18 months

Alcoholic graduation: 14% vol.

“LA CASA DELL’ORCO” Taurasi DOCG 2012



Località: San Michele di Pratola Serra (AV) - Campania

Telefono: 0825.967038

E-mail: info@lacasadellorco.it



www.lacasadellorco.it



PREMIO
QUALITÀ
ITALIA concorso
enologico
2020

DIPLOMA DI MENZIONE

Denominazione: DOCG

Colore: Rosso

Annata: 2012

Vitigno/i: Aglianico

Comune di produzione: Luogosano (AV)

Altimetria: 400mt s.l.m.

Tipologia del terreno: Medio impasto

Epoca di vendemmia: inizio Novembre

Tipo di raccolta: Manuale

Temperatura di fermentazione: 24°C

Tipologia di contenitore: Acciaio

Periodo di maturazione: 18 mesi

Affinamento: 18 mesi

Gradazione alcolica: 14% vol.

Classification: DOCG

Type of wine: Red

Vintage: 2012

Grape variety(s): Aglianico

Municipality of production: Luogosano (AV)

Altitude: 400mt a.s.l.

Soil: Medium texture

Harvest period: early November

Type of collection: Manual

Fermentation temperature: 24°C

Type of container: Steel

Time of maturation: 18 months

Refining of wine: 18 months

Alcoholic graduation: 14% vol.

“LA CASA DELL’ORCO”

Taurasi DOCG 2013



Località: San Michele di Pratola Serra (AV) - Campania

Telefono: 0825.967038

E-mail: info@lacasadellorco.it



www.lacasadellorco.it



DIPLOMA DI MENZIONE

Denominazione: DOCG

Colore: Rosso

Annata: 2013

Vitigno/i: Aglianico

Comune di produzione: Luogosano (AV)

Altimetria: 400mt s.l.m.

Tipologia del terreno: Medio impasto

Epoca di vendemmia: inizio Novembre

Tipo di raccolta: Manuale

Temperatura di fermentazione: 24°C

Tipologia di contenitore: Acciaio

Periodo di maturazione: 18 mesi

Affinamento: 18 mesi

Gradazione alcolica: 14% vol.

Classification: DOCG

Type of wine: Red

Vintage: 2013

Grape variety(s): Aglianico

Municipality of production: Luogosano (AV)

Altitude: 400mt a.s.l.

Soil: Medium texture

Harvest period: early November

Type of collection: Manual

Fermentation temperature: 24°C

Type of container: Steel

Time of maturation: 18 months

Refining of wine: 18 months

Alcoholic graduation: 14% vol.

“DON NICOLA”

Aglianico del Taburno DOCG Riserva 2013



CANTINE IANNELLA®
1920

Località: Torrecuso (BV) - Campania

Telefono: 0824.872392

E-mail: info@cantineiannella.it



www.cantineiannella.it



@Cantinelannella



@cantine.iannella



PREMIO
QUALITÀ
ITALIA concorso
enologico
2020



DIPLOMA DI MENZIONE

Denominazione: DOCG

Colore: Rosso

Annata: 2013

Vitigno/i: Aglianico

Comune di produzione: Colline del Taburno

Altimetria: 450mt s.l.m.

Tipologia del terreno: Argilloso

Epoca di vendemmia: inizio Novembre

Tipo di raccolta: /

Temperatura di fermentazione: controllata

Tipologia di contenitore: Acciaio

Periodo di maturazione: 12 mesi

Affinamento: 12 mesi

Gradazione alcolica: 14.50% vol.

Classification: DOCG

Type of wine: Red

Vintage: 2013

Grape variety(s): Aglianico

Municipality of production: Colli del Taburno

Altitude: 450mt a.s.l.

Soil: Clay

Harvest period: early November

Type of collection: /

Fermentation temperature: Controlled

Type of container: Steel

Time of maturation: 12 months

Refining of wine: 12 months

Alcoholic graduation: 14.50% vol.