

AMARTI®
S E M P R E

S C H E D E T E C N I C H E

AMARTI®
S E M P R E

TERRE DI CHIETI

Indicazione Geografica Protetta

PECORINO



TECHNICAL SHEET / SCHEDA TECNICA

Denominazione

Indicazione Geografica Protetta

Tipo di vino Bianco

Uve Pecorino

Tipo di terreno Medio impasto tendente al sabbioso

Sistema di Allevamento Cordone speronato

Vendemmia Prima decade di Settembre

Resa ettaro 120 q.li/ha

Vinificazione

La vendemmia avviene nella prima decade di settembre. L'uva subisce una pressatura soffice con controllo della temperatura di fermentazione del mosto limpido. La fermentazione malolattica non si svolge. L'affinamento avviene in serbatoi di acciaio inox per circa 5 mesi a contatto con i propri lieviti.

Caratteristiche

Il colore è giallo paglierino, cristallino.

Al naso risulta un vino consistente, profumo intenso e fine, molto fruttato. All'assaggio è abbastanza morbido, gusto secco e caldo e di buona acidità. Persistente, equilibrato ed armonico.

Abbinamenti

Vino che accompagna antipasti e piatti di pesce in genere, carni bianche, ottimo con la mozzarella di bufala campana e i formaggi cremosi.

Temperatura di servizio 10-12°C

Gradazione alcolica 13% vol

Appellation

Protected Geographical Indication

Colour White

Grape Pecorino

Soil Medium texture and relatively sandy soil

Traning System Spurred cordon

Harvest First decade of September

Yield 120 quintals/ha

Vinification

Grapes are soft pressed and the temperature of fermentation of the clear must is kept under control. Malolactic fermentation does not take place. Refining lasts for approximately 5 months in stainless-steel tanks, in contact with their own yeasts

Flavour Characteristics

This wine has a light straw-yellow colour with crystal reflections. The bouquet is consistent and intense fruity.

Its soft palate is well-structured with good acidity. Overall it is persistent and harmonious.

Food Pairing

Excellent as an aperitif and with fish dishes, light cheese and white meat.

Service Temperature 10°- 12°C

Alcohol 13% vol



AMARTI®
S E M P R E

MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO

Denominazione
di Origine Protetta



TECHNICAL SHEET / SCHEDA TECNICA

Denominazione

Denominazione di Origine Protetta

Tipo di vino rosso

Uve Montepulciano D'Abruzzo

Tipo di terreno argilloso – calcareo

Sistema di Allevamento La forma di allevamento è di gran parte cordone speronato

Vendemmia Ottobre, selezione in vigneto, raccolta a mano.

Resa ettaro 100 q.li/ha

Vinificazione

Le uve sono state diraspate e vinificate. La macerazione è avvenuta in vinificatori orizzontali rotativi da 500 hl. Durante questo periodo (10-14 giorni), il vino ha completato anche [a fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore ai 30°C. Il vino è stato poi introdotto in barriques da 225 litri dove ha completato la fermentazione malolattica. Dopo un periodo di 6 mesi, si è proceduto all'imbottigliamento seguito dall'affinamento in bottiglia prima dell' introduzione sul mercato.

Caratteristiche

Il colore è rosso vivo intenso. Ha un profumo pieno e molto intenso, di lunghissima persistenza con note di amarena, more, violetta e leggeri sentori di vaniglia e liquirizia. All'assaggio è potente, lungo ed armonico.

Abbinamenti

Vino che esalta i sapori delle carni rosse, specialmente se alla brace, formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio 18-20°C

Gradazione alcolica 14% vol

Appellation

Protected Designation of Origin

Colour Red

Grape Montepulciano D'Abruzzo

Soil Clay Calcareous

Traning System Spurred Cordon

Harvest Selected at the vineyard in October and then hand-picked.

Yield 10 tons/ha

Vinification

The grapes are destemmed and then the vinification is carried out. Maceration is carried out in horizontal rotative vats of 500hl. During this period (10-14 days), the wine completes the alcoholic fermentation at a temperature not exceeding 30°C. The wine is then transferred in - to 225 lt wooden barriques to complete the malolactic fermentation. After 6 months the wine is removed from the barriques and bottled. The wine is refined in the bottle before being introduced to the market.

Flavour Characteristics

It has an intense ruby-red colour. The bouquet is rounded with lengthy persistence with notes of blackberry, violet and black cherry light hints of vanilla and licorice. The palate is robust, persistent and harmonious.

Food Pairing

This wine brings out the best in roasted red meat and medium-aged cheese

Service Temperature 18-20°C

Alcohol 14% vol



AMARTI®
S E M P R E

CERASUOLO
D'ABRUZZO

Denominazione
di Origine Protetta



TECHNICAL SHEET / SCHEDA TECNICA

Tipo di vino Cerasuolo D'Abruzzo

Uve Uva a bacca rossa

Tipo di terreno

Argilloso-limoso

Sistema di Allevamento

Pergola abruzzese e Cordone speronato

Vendemmia la raccolta viene effettuata manualmente dopo la meta' di settembre

Resa ettaro 80 q.li/ha

Vinificazione

La vinificazione avviene per macerazione breve, che è il metodo più usato e consiste nell'utilizzare solo uva rossa facendo macerare le vinacce e la buccia dalle 5 alle 12 ore, così che il vino prenderà un colore rosato anziché rosso. In Francia questo metodo viene detto Saignée mentre in Italia può anche essere chiamato salasso. Segue un affinamento in bottiglia per almeno 2 mesi prima della commercializzazione

Caratteristiche

Il colore è rosa intenso con leggere sfumature color fragola. Al naso ha sentori di fragoline di bosco, melograno e ciliegia. Al palato è fresco, avvolgente e morbido.

Abbinamenti

Ideale come aperitivo e con il pesce crudo. Si abbina particolarmente a frittiture di mare; pasta con uova di pesce; carciofi fritti; carpaccio di pesce bianco; pasta con i ricci; salame di suino; zucca in agrodolce.

Temperatura di servizio 8° - 10°C

Gradazione alcolica 13,5% vol

Colour Cerasuolo D'Abruzzo

Soil Clay and silty

Traning System Espallier and Spurred Cordon

Harvest Manual harvest

in the second half of September

Yield 80 q.li/ha

Vinification

The black grapes are selected, gently crushed and pressed like in the red wine making and once the fermentation is under way the juice is drawn off after 5 to 12 hours depending on the depth of colour desired and the vintage characteristics. This method is called saignée in France and is better known as "salasso" in Italy. Ages in bottle for at least 2 months before release

Flavour Characteristics

Deep pink colour with light strawberry-colored shades. The nose has hints of red berry fruits like strawberries, pomegranate and raspberry; At the palate is fresh, enveloping, and balanced with a long pleasant finish

Food Pairing

Ideal as an aperitif or with raw fish and combines particularly well with fried seafood; pasta with fish eggs; fried artichokes; carpaccio of white fish; pasta with sea urchins; pork sausage; sweet and sour pumpkin. Meat: chicken breast, turkey breast, pork loin, cod, sturgeon, salmon, lobster, crab.

Vegetable dishes: peas, zucchini,

asparagus, white mushrooms

Service Temperature 8° - 10°C

Alcohol 13,5% vol





CREAVINI
MASTRI VINAI DAL 1975

WWW.CREAVINI.IT

CREA VINI SRL - VIA COLLE CERASO, 51 - 66032 CASTEL FRENTANO (CH) - ITALY -
TEL. +39 0872.981870 P.IVA 01950130698 EMAIL: creavini@creavini.it