

VINO.è

SCHEDE TECNICHE



VINO.È

VINO È...

L'EMOZIONE CHE PROVI AD OGNI SORSO
DEI NOSTRI CLASSICI DI QUALITÀ SUPERIORE.
ASSAGGIA LE NOSTRE EMOZIONI
E RACCONTACI LE TUE

VINO È... **l' inizio** di un successo.

E' la linea con la quale Crea Vini si è fatta conoscere e apprezzare nel mondo. In ogni bottiglia vi è racchiusa la testimonianza di un'antica storia, la storia del proprio territorio di appartenenza.

VINO È... **forza**, gentilezza dell'Abruzzo.

Terra abitata sin dalla preistoria, terra delle "genti".

VINO È... **sapere** raccontare il territorio Beneventano, Terra dei Sanniti, dei Longobardi e dei Romani.

VINO È... **danza** del Salento, terra di mezzo, crocevia di popolazioni provenienti dal mare.

VINO È...**sole**, il sole della Sicilia.
Terra degli dei e degli eroi.

VINO È (WINE IS) ...

THE EMOTION YOU FEEL WITH EACH SIP
OF OUR SUPERIOR QUALITY CLASSICS.
TASTE OUR EMOTIONS AND TELL US YOURS

VINO È... the **beginning** of a success.

It is the line with which Crea Vini has made itself known and appreciated in the world. Each bottle contains the testimony of an ancient history, the history of its territory.

VINO È... the **strength**, kindness of Abruzzo.

Land inhabited since prehistoric times,
land of the "people".

VINO È... means **knowing** how to tell the Benevento area, the property of the sannites, the lombards, and the romans.

VINO È... the **dance** of Salento, middle ground, crossroads of populations from the sea.

VINO È ... **sun**, the sun of Sicily.
Land of gods and heroes.

COLLEZIONE

VINO.è

CLASSIC WINES OF SUPERIOR QUALITY

BIANCHI

SUPERIOR
RED

ROSSI



pinot grigio

TERRE DI CHIETI

Indicazione Geografica Protetta

PINOT GRIGIO



TECHNICAL SHEET / SCHEDA TECNICA

Denominazione

Indicazione Geografica Protetta

Tipo di vino Bianco

Uve Pinot Grigio

Tipo di terreno Argilloso compatto

Sistema di Allevamento Guyot

Vendemmia Raccolta manuale

fine Agosto - Settembre

Resa ettaro 100 q.li/ha

Vinificazione

Metodo tradizionale a freddo con spremitura soffice in pressa. La fermentazione a temperature costantemente controllate e mantenute basse entro i 16°C. Conservazione ed affinamento avvengono in serbatoi di acciaio per circa sei mesi.

Caratteristiche

Il colore è giallo paglierino tenue con leggeri riflessi verdognoli. Al naso risulta un vino complesso con note floreali e fruttate.

All'assaggio è pieno, morbido e armonico

Abbinamenti

Vino che accompagna perfettamente primi piatti, grigliate di verdure e formaggi giovani. Brilla particolarmente in abbinamento al pesce d'acqua dolce come la trota alla brace

Temperatura di servizio 10-12°C

Gradazione alcolica 13% vol

Appellation

Protected Geographical Indication

Colour White

Grape Pinot Grigio

Soil Clay-calcareous

Traning System Guyot

Harvest Hand-picked duringt the end of August - September.

Yield 10 tons/ha

Vinification

This is a special procedure that begins with a gentle pressing and cleaning of the must at chilled temperatures before fermentation. Fermentation takes place under constantly controlled low temperature, not exceeding 16°C. Conservation and refinement then take place in steel vats for about 6 months.

Flavour Characteristics

A light straw-yellow colour with pale greenish reflections. This wine has a complex bouquet with hints of fruit and flowers.

The palate is full, soft and harmonious.

Food Pairing

Well suited to first courses, grilled vegetables and fresh cheese, exceptional with fresh water fish such as grilled trout.

Service Temperature 10°- 12°C

Alcohol 13% vol



pecorino

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 con riflessi verdolini. Il profumo è intenso e fine con note floreali di fiori gialli, frutti tropicali, mango e chiude con lievi sentori vegetali. In bocca è secco, fresco e con un giusto apporto di sapidità.

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo e con i piatti a base di pesce, i formaggi leggeri e le carni bianche

Temperatura di servizio 10-12°C

Gradazione alcolica 13% vol

Potenziale invecchiamento 2/3 anni

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 with their own yeasts

Flavour Characteristics

Straw yellow colour with green hues. Fine and intense bouquet with yellow flowers, tropical fruits, mango, ending with smooth vegetal hints. Dry mouthf, fresh with a balanced flavour.

Food Pairing

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

Service Temperature 10°- 12°C

Alcohol 13% vol



falanghina

BENEVENTANO

Indicazione Geografica Protetta

FALANGHINA

TECHNICAL SHEET / SCHEDA TECNICA

Denominazione

Indicazione Geografica Protetta

Tipo di vino Bianco**Uve** Falanghina**Tipo di terreno** Argilloso calcareo**Sistema di Allevamento** Guyot**Vendemmia** La raccolta viene effettuata manualmente alla fine di settembre**Resa ettaro** 80 q.li/ha**Vinificazione**

Particolare il procedimento seguito nella produzione che prevede la separazione soffice e la pulizia del mosto a freddo prima della fermentazione. La fermentazione a temperature costantemente controllate e mantenute basse entro i 16°C. Conservazione ed affinamento avvengono in serbatoi di acciaio per circa sei mesi

Caratteristiche

il colore è giallo paglierino, cristallino. Al naso risulta un vino consistente, profumo intenso e fine, fruttato con sentori floreali. All'assaggio è abbastanza morbido, gusto secco caldo di alcool fresco di acidità di buona struttura e persistenza, 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** Falanghina**Soil** Clay-calcareous**Traning System:** Guyot**Harvest** Hand-picked at the end of September.**Vinification**

This is a special procedure that begins with a gentle pressing and cleaning of the must at chilled temperatures before fermentation.

Fermentation takes place under constantly controlled low temperature, never exceeding 16°C. Conservation and refinement then take place in steel vats for about 6 months

Flavour Characteristics

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

Its soft palate is well-structured with a dry and warm taste of alcohol. Overall it is persistent and harmonious.

Food Pairing

Suitable for starters and all types of fish and white meat. It pairs excellent with Buffalo Mozzarella from Campania and creamy cheeses.

Service Temperature 10°- 12°C**Alcohol** 13% vol

montepulciano
d'abruzzo

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 intenso, con l'età volge al granata e all'arancio. All'assaggio è secco caldo e morbido, molto lungo nel retrogusto che ricorda l'olfatto, e al naso risulta un vino dal profumo intenso e persistente di frutta rossa matura, con note particolari di marasca prugna, rosa appassita liquirizia vaniglia e spezie

Abbinamenti

Vino che accompagna arrosti, formaggi stagionati e cacciagione

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

Intense ruby red colour which presents orange and garnet reflections with age. The bouquet consists of intense and persistent mature particular traces of morello cherries, dried roses, liquorish, vanilla and spices. Its palate is dry warm and soft, with a persistent aftertaste which brings us back to the aromas of the bouquet.

Food Pairing

Roasted meat, game, and matured cheese

Service Temperature 18-20°C

Alcohol 14% vol



nero d'avola

**NERO
D'AVOLA** SICILIA

Denominazione
di Origine Protetta



TECHNICAL SHEET / SCHEDA TECNICA

Denominazione

Denominazione di Origine Protetta

Tipo di vino rosso

Uve Nero d'Avola

Tipo di terreno Calcareo – Argilloso
di medio impasto

Sistema di Allevamento Alberello

Vendemmia Manuale, fine settembre,
inizio ottobre.

Resa ettaro 70 q.li/ha

Vinificazione Le uve vengono diraspate
e vinificate in serbatoi di acciaio inox con
macerazione sulle bucce di circa 15 giorni
a temperatura controllata non superiore
ai 26 °C. Fermentazione malolattica
interamente svolta, breve affinamento
in barriques di rovere da 50 h.li, seguito
da un affinamento in bottiglia per circa
4 mesi.

Caratteristiche

Colore rosso rubino intenso, con riflessi
violacei. Al palato sentori di bacca, ciliegia,
armonico e piacevolmente morbido, con
tannini dolci e vivi. Al naso presenta vari
sentori che richiamano la susina rossa,
la marasca e altri frutti a bacca rossa più
o meno matura. Un vino caldo ed equilibrato.

Abbinamenti

Ideale in abbinamento con arrostiti di carne,
costolette di maiale alla griglia, carne di vitello
e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio 16-18°C

Gradazione alcolica 14% vol

Appellation

Protected Designation of Origin

Colour Red

Grape Nero d'Avola

Soil Calcareous / medium density clay

Traning System Sapling

Harvest By hand, end of September
– beginning of October

Yield 70 q.li/ha

Vinification

The grapes are destemmed and vinified
in stainless steel tanks, maceration on the
skins takes 15 days at a controlled
temperature not exceeding 26°C. Malolactic
fermentation is allowed to finish completely
before short ageing in oak barrels of 50
hectolitres. Further ageing is continued
in the bottle for about 4 months.

Flavour Characteristics

Intense ruby red colour with violet hues.
The palate: hints of blackberry and cherry,
harmonious and pleasantly soft, with sweet
and vivacious tannins. The nose: hints of red
plum, wild cherries and other mature forest
fruits. A warm and balanced wine.

Food Pairing

It matches perfectly with roasted meat, grilled
pork chops, veal meat and medium-aged
cheeses.

Service Temperature 16-18°C

Alcohol 14% vol



salice
salentino

**SALICE
SALENTINO**

Denominazione
di Origine Protetta



TECHNICAL SHEET / SCHEDA TECNICA

Denominazione

Denominazione di Origine Protetta

Tipo di vino rosso

Uve Negroamaro-Malvasia Nera

Tipo di terreno argilloso – calcareo

Sistema di Allevamento Alberello

Vendemmia La raccolta viene effettuata a fine settembre e la prima metà di ottobre.

Resa ettaro 80 q.li/ha

Vinificazione

Le uve sono state diraspate e vinificate. La macerazione è avvenuta in vinificatori tradizionali verticali con rimontaggi soffici. 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. Successivamente, si è proceduto all'imbottigliamento seguito dall'affinamento in bottiglia prima dell' introduzione sul mercato.

Caratteristiche

Il colore è rosso vivo intenso con riflessi amaranto. 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, armonico.

Abbinamenti

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

Temperatura di servizio 18-20°C

Gradazione alcolica 14% vol

Appellation

Protected Designation of Origin

Colour Red

Grape Negroamaro-Malvasia Nera

Soil Clay Calcareous

Traning System "Alberello" (Tree System)

Harvest Hand-picked from the end of September to the first half of October.

Yield 8 tons/ha

Vinification

The grapes are destemmed and then the vinification is carried out. Maceration is carried out in traditional vertical winemakers with soft replacements.

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. Successively 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 with amaranth reflections.

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, game and medium-aged cheese

Service Temperature 18-20°C

Alcohol 14% vol



*primitivo
del salento*

SALENTO
Indicazione
Geografica Protetta
PRIMITIVO



TECHNICAL SHEET / SCHEDA TECNICA

Denominazione

Indicazione Geografica Protetta

Tipo di vino rosso

Uve Primitivo

Tipo di terreno Di medio impasto argilloso – calcareo

Sistema di Allevamento Alberello

Vendemmia La raccolta viene effettuata precocemente nei primi giorni di settembre.

Resa ettaro 80 q.li/ha

Vinificazione

Le uve sono state diraspate e vinificate. La macerazione è avvenuta in vinificatori rotativi. Durante questo periodo (10-14 giorni), il vino ha completato anche la 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 cardinalizio. Ha un profumo molto intenso e lunghissima persistenza. All'assaggio potente, lungo, armonico e complesso.

Abbinamenti

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

Temperatura di servizio 18-20°C

Gradazione alcolica 14% vol

Appellation

Protected Geographical Indication

Colour Red

Grape Primitivo

Soil Clay Calcareous

Traning System "Alberello" (Tree System)

Harvest Hand-picked very early in the beginning of September.

Yield 8 tons/ha

Vinification

The grapes are destemmed and then the vinification is carried out. Maceration is carried out in rotative vats. 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

Its colour is crimson-red. It has an intense and persistent bouquet. The palate is intense, long, harmonious and complex.

Food Pairing

Accentuates the flavour of red meats, especially grilled meat, medium aged cheese and noble game.

Service Temperature 18-20°C

Alcohol 14% vol



*negroamaro
del salento*

SALENTO

Indicazione
Geografica Protetta
NEGROAMARO



TECHNICAL SHEET / SCHEDA TECNICA

Denominazione

Indicazione Geografica Protetta

Tipo di vino rosso

Uve Negroamaro

Tipo di terreno Di medio impasto argilloso – calcareo

Sistema di Allevamento Alberello

Vendemmia Metà di settembre, selezione in vigneto raccolta a mano

Resa ettaro 80 q.li/ha

Vinificazione

Macerazione per circa 7 giorni, fermentazione parzialmente condotta anche con starter di lieviti autoctoni, malolattica svolta completamente. Dopo l'imbottigliamento fa seguito l'affinamento in bottiglia prima dell' introduzione sul mercato

Caratteristiche

Il colore è rosso carico che tende al granato. Una forte presenza di fiori scuri, la fragranza passionale del cassis, l'avvolgente calore del lampone, rendono questo vino un'anima unica. All'assaggio è potente, lungo, armonico e complesso.

Abbinamenti

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

Temperatura di servizio 18-20°C

Gradazione alcolica 14% vol

Appellation

Protected Geographical Indication

Colour Red

Grape Negroamaro

Soil Medium Bodied and Clay Calcareous
Traning System "Alberello" (Tree System)

Harvest The grapes are selected at the vineyard and then hand-picked

Yield 8 tons/ha

Vinification

Maceration is carried out over 7 days. Fermentation is partly obtained with a starter that consists of local yeasts. The malolactic fermentation takes place completely. After the bottling process the wine is refined in the bottle before being introduced to the market.

Flavour Characteristics

A deep red colour that tends to garnet with a strong presence of dark flowers, the deep Cassis fragrance and the enveloping warmth of raspberries give this wine a unique character. Its palate is intense, lengthy, complex and harmonious.

Food Pairing

This wine accentuates rich roasted meat, game and medium-aged cheese.

Service Temperature 18-20°C

Alcohol 14% vol



aglianico
del beneventano

BENEVENTANO

Indicazione
Geografica Protetta

AGLIANICO



TECHNICAL SHEET / SCHEDA TECNICA

Denominazione

Indicazione Geografica Protetta

Tipo di vino rosso

Uve Aglianico

Tipo di terreno Argilloso-calcareo

Sistema di Allevamento Spalliera

Vendemmia La raccolta viene effettuata manualmente tra settembre e ottobre

Resa ettaro 80 q.li/ha

Vinificazione

Le uve sono state diraspate e vinificate. La macerazione è avvenuta in vinificatori orizzontali. Durante questo periodo (10-14 giorni), il vino ha completato anche la 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 malotattica. Successivamente, si è proceduto all'imbottigliamento seguito dall'affinamento in bottiglia prima dell'introduzione sul mercato

Caratteristiche

Il colore è rosso con riflessi violacei. Al naso risulta fruttato, con spiccate note di prugna selvatica. All'assaggio è fermo, ben equilibrato con note di frutta secca e legno

Abbinamenti

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

Temperatura di servizio 18°C

Gradazione alcolica 13% vol

Appellation

Protected Geographical Indication

Colour Red

Grape Aglianico

Soil Clay-calcareous

Traning System Spalliera

Harvest Manual harvest

September-October

Yield 8 tons/ha

Vinification

The grapes are destemmed and then the vinification is carried out. Maceration is carried out in horizontal rotative vats. 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. Successively the wine is removed from the barriques and bottled. The wine is refined in the bottle before being introduced to the market

Flavour Characteristics

Red in colour with violet reflections. It has a fruity bouquet with intense notes of wild plum. The palate is well balanced and still, with notes of dried fruit and wood

Food Pairing

This wine accentuates red meat, especially grilled. It also pairs well with medium-aged cheese and pork.

Service Temperature 18°C

Alcohol 13% vol



T H A M A T H À

**NERO
D'AVOLA** SICILIA

Denominazione
di Origine Protetta



TECHNICAL SHEET / SCHEDA TECNICA

Denominazione

Denominazione di Origine Protetta

Tipo di vino rosso

Uve Nero d'Avola

Tipo di terreno Calcareo con tessitura fine e scheletro abbondante, e calcareo marnoso con tessitura media e scheletro abbondante.

Sistema di Allevamento Cordone speronato bilaterale, Guyot.

Vendemmia La raccolta viene effettuata la prima decade di ottobre con la selezione in vigneto e raccolta a mano.

Resa ettaro 100 q.li/ha

Vinificazione

Le uve sono state diraspate e vinificate. La macerazione è avvenuta in vinificatori orizzontali. 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. Successivamente, si è proceduto all'imbottigliamento seguito dall'affinamento in bottiglia prima dell'introduzione sul mercato.

Caratteristiche

È un vino di grande struttura, morbido e ricco di tannini vellutati, dolce all'olfatto. Offre aromi di ciliegia nera, mora, mirtillo e leggero vegetale con note speziate di vaniglia e cioccolato. In bocca è caldo, avvolgente, di grande struttura e morbidezza. Pronto ad essere bevuto subito, ma sopporta bene l'invecchiamento.

Abbinamenti

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

Temperatura di servizio 18-20°C

Gradazione alcolica 14,5% vol

Appellation

Protected Designation of Origin

Colour Red

Grape Nero d'Avola

Soil Calcareous fine or medium-bodied texture and abundant skeleton.

Traning System Bilateral Spurred Cordon, Guyot.

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 vats. 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. Successively the wine is removed from the barriques and bottled. The wine is refined in the bottle before being introduced to the market.

Flavour Characteristics

This is a well-structured wine, delicate, and rich with velvety tannins and sweet-smelling. It offers aromas of cherry, blackberry, bilberry, with nuances of vanilla and chocolate. The palate is worm and winding, it is soft with a great structure. Ready for immediate consumption but will stand the test of time.

Food Pairing

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

Service Temperature 18-20°C

Alcohol 14,5% vol



Dracula

**CABERNET
SAUVIGNON**Indicazione
Geografica Protetta**TECHNICAL SHEET / SCHEDA TECNICA****Denominazione**

Indicazione Geografica Protetta

Tipo di vino rosso**Uve** Cabernet Sauvignon**Tipo di terreno** Medio impasto ricco di ghiaia**Sistema di Allevamento** Guyot**Vendemmia** La raccolta viene effettuata manualmente a metà Ottobre**Resa ettaro** 75 q.li/ha**Vinificazione**

Uve diraspate e pigiate in maniera soffice, macerazione per 6/10 giorni in vasca di acciaio a temperatura controllata entro i 28° C, rimontaggi manuali e frequenti delle stage nelle fasi iniziali della fermentazione.

La macerazione è gestita con l'obiettivo di estrarre i tannini più morbidi ed ottenere vini di grande struttura ed equilibrio. Maturazione in serbatoi di acciaio e in barriques, affinamento in bottiglia per almeno 4 mesi.

Caratteristiche

Il colore è rosso rubino. La freschezza della menta, la fragranza passionale del cassis, l'avvolgente calore del lampone, rendono questo vino un'anima unica. All'assaggio è potente, lungo, armonico e complesso.

Abbinamenti

Dracula è un vino dalla natura esuberante: ha un naso complesso e vivace che ricorda i profumi del bosco, è come fare una passeggiata tra i cespugli: trovate mirtillo, ribes nero e more che si intrecciano alle erbe alpine, tracce di sottobosco, rocce (grafite). Altri profumi caratteristici sono note terrose, rabarbaro, prugne, eucalipto, cedro, tabacco e ciliegie sotto spirito. Al palato è maestoso, pieno e ampio nei ritorni con tannini che fanno di liquirizia e riempiono la bocca avvolgendola e creando una struttura notevole. Ma è con il trascorrere degli anni che il Dracula trascende la sua natura vigorosa per diventare di una finezza incredibile, balsamico e ricco di aromi terziari speziati, ma tutto questo mai a scapito della struttura, che rimane solida e compatta

Temperatura di servizio 18-20°C**Gradazione alcolica** 14,5% vol**Appellation**

Protected Geographical Indication

Colour Red**Grape** Cabernet Sauvignon**Soil** Calcareous fine or medium-bodied texture and abundant skeleton.**Traning System** Guyot or Double Guyot**Harvest** Selected at the vineyard in October and then hand-picked.**Yield** 75 q.li/ha**Vinification**

Grapes are first selected, destemmed and softly pressed. Fermentation takes place in contact with the skins for 15-20 days in vertical temperature controlled stainless steel tanks to preserve the aromas and enhance the extraction of tannins. The malolactic fermentation is induced right after. Follows the maturation in steel tanks and barrels. Rests in bottle for at least 4 months before release.

Flavour Characteristics

Ruby red in color with violet hues and complex aromas. In youth is known for fresh cranberries flavors, white pepper, black fruits and meats that with aging, develop in soft dusty aromas of dried figs and skin tanned by the sun. For those who are a fan of rustic wines Cabernet Sauvignon is a perfect choice and can be enjoyed in the next decade or more.

Food Pairing

Goes well with pasta dishes and savory sauces, smoked cheese. Is excellent with vegetable soups, beans and grass peas, meat and lightly cooked in a pan and of course with flavored roasts.

Service Temperature 18°- 20°C

in big balloons to allow air to come into contact with the wine and develop the aromas and flavours.

Alcohol 14,5% vol



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