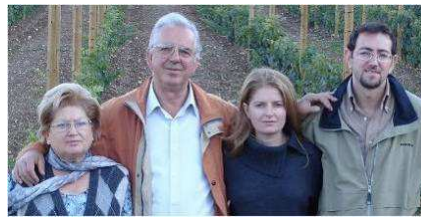




PRAESIDIUM



Lucia, Enzo, Antonia e Ottaviano Pasquale



Esclusiva Italia (no Abruzzo)

27.000

● 5 ha; Montepulciano  
\*\* In conversione Bio \*\*

2015	Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC	Rosso	Secco	
2013	Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC	Rosso	Secco	quantità limitata
2012	Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC	Rosso	Secco	in esaurimento
2010	Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC	Rosso	Secco	in esaurimento
2004	Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC	Rosso	Secco	quantità limitata
1991	Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC	Rosso	Secco	in esaurimento
2012	Montepulciano d'Abruzzo DOC « A Marianna »	Rosso	Secco	no scheda vino
2009	Montepulciano d'Abruzzo DOC « A Marianna »	Rosso	Secco	no scheda vino
2018	Cerasuolo d'Abruzzo Superiore DOC	Rosato	Secco	quantità limitata
2018	« Luci » Trebbiano d'Abruzzo Superiore DOC	Bianco	Secco	primavera 2020; annata 2017 non prodotta
	Ratafià (0,50) (Liquore alle ciliegie di Raiano)	Rosso	Dolce	
	Mostocotto (0,25)			no scheda

## LA SCHIETTA PROFONDITÀ DEI GRANDI VINI

“qui il tempo segue un corso tutto suo e a noi è sembrato di ritrovare ogni persona, ogni sapore, ogni singolo dettaglio esattamente come lo avevamo lasciato” - [Castagno, Gravina e Rizzari, Vini da scoprire - La riscossa dei vini leggeri](#)

“La ricetta applicata in campagna è da sempre la stessa: basse rese associate ad una potatura a cordone speronato, il tutto condito con **sano buonsenso ed esperienza contadina**. A questo dobbiamo aggiungere l'età media dei vigneti di contrada Cavate che ormai supera i 30 anni, l'ottima escursione termica, la conduzione biologica e la presenza fisica costante in vigna.” - [Guida Slow Wine 2018](#)

“Dal campo alla bottiglia ogni passaggio è volto a infondere nel vino **la massima espressione territoriale dell'uva**” - [Giampiero Pulcini, Accademia degli Alterati](#)

“Vini potenti e longevi, che uniscono forza strutturale a una grande sapidità tannica e a un **notevole allungo gustativo**.” - [Guida Espresso vini d'Italia 2013](#)



### Montepulciano d'Abruzzo Riserva Doc

Montepulciano d'Abruzzo 100%

25 anni

Fermentazione e maturazione di circa 24 mesi in acciaio e quindi altri 24 mesi in botti di rovere; affina 6 mesi in bottiglia; non chiarificato e non filtrato.

20.000

15-25 anni

Carni rosse e selvaggina anche con cotture elaborate, formaggi saporiti molto stagionati. Servire tra 18° e 20°.

Naso tra un Porto Vintage e un Amarone; frutto maturo solcato da spezie, torroncino, cuoio e sottobosco; bocca poderosa, tannini di classe, bella progressione. Perfetta tenuta a bottiglia aperta, crescono profumi e dinamica del sapore. Se cercate carattere e originalità, questa bottiglia fa sicuramente al caso vostro.

La straordinaria personalità.



### Cerasuolo d'Abruzzo Superiore DOC

Montepulciano d'Abruzzo 100%

25 anni

Fermentazione e maturazione di circa 6 mesi in acciaio.

4.000

3-8 anni

Pesci e carni di media struttura, salumi, pizze e primi piatti strutturati. Zuppe di pesce al pomodoro. Servire tra 12° e 14°.

Naso ricco ma trasparente; di grande purezza anche al palato, sorprende per pienezza gustativa e spiccata acidità, salino, ottima la persistenza con continui ritorni di lampone e toni minerali.

La ricchezza.



### « Luci » Trebbiano d'Abruzzo Superiore DOC

Trebbiano d'Abruzzo 100%

7 anni

Potatura invernale e potatura verde, zappatura manuale; no diserbo chimico; vinificazione spontanea in acciaio; no filtrazione.

1.970

20 anni

Formaggi a latte crudo di media stagionatura, carni bianche, pesce, crostacei.

Giallo con intensi riflessi dorati luminosi. Elegante e persistente nei sentori di fiori freschi, mandorle e mele selvatiche.

La freschezza e la mineralità.



### Ratafià

Montepulciano d'Abruzzo, ciliegie “amarelle” di Raiano, alcool, zucchero, aromi naturali.

25 anni

Il liquore è ottenuto con un accurato processo di infusioni, senza aggiunta di coloranti o conservanti.

5.000

15-25 anni

Pasticceria secca, cioccolato amaro, gelati alla frutta o fior di latte. Si consiglia di berlo tra 8° e 10°.

Il nome deriva dall'uso di concludere affari con l'espressione “UT-RATA-FIAT” (sia ratificato l'atto) brindando con un liquore a base di vino e ciliegie. Un liquore di ciliegie dalla purezza e dalla fragranza inebrianti.

La potenza delle amarelle.