PRAESIDIUM

Lucia, Enzo, Antonia e Ottaviano Pasquale

Esclusiva Italia
(no Abruzzo)

28.000

6 ha: Montepulciano
1 ha: Trebbiano

** Coltura Biologica **

2017	Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC	Rosso	Secco	
2016	Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC	Rosso	Secco	
2015	Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC	Rosso	Secco	quantità limitata
2013	Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC	Rosso	Secco	quantità limitata
2012	Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC	Rosso	Secco	quantità limitata
2011	Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC	Rosso	Secco	quantità limitata
2009	Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC	Rosso	Secco	quantità limitata
2005	Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC	Rosso	Secco	su prenotazione
2003	Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC	Rosso	Secco	su prenotazione
1998	Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC	Rosso	Secco	su prenotazione
1997	Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC	Rosso	Secco	su prenotazione
2015	Montepulciano d'Abruzzo DOC « A Marianna »	Rosso	Secco	quantità limitata; no scheda vino; aprile 2022
2012	Montepulciano d'Abruzzo DOC « A Marianna »	Rosso	Secco	quantità limitata; no scheda vino
2021	Cerasuolo d'Abruzzo Superiore DOC	Rosato	Secco	aprile 2022
2019	« Lucì » Bianco Terre Aquilane IGT	Bianco	Secco	
	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

"Qui si producono **vini artigianali, futto dell'interazione tra uomo e natura**, con una filosofia di vita e aziendale che si basa su **tradizioni consolidate e sul lavoro contadino**. Troppo spesso nel mondo del vino si seguono protocolli che standardizzano il prodotto: da Praesidium, grazie a un'agricoltura razionale fatta di rese basse, si ottengono invece **vini identitari, armonici, dall'acidità marcata e longevi**." - Guida Slow Wine 2021

"**Vini dalla personalità autentica**, in grado di raccontare la storia di **un'azienda e di un terroir armoniosamente riuniti**." - Guida AIS Vitae 2021

"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%
30 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
30-35 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, ci siamo!
La straordinaria personalità.

« Lucì » Bianco Terre Aquilane IGT

Trebbiano d' Abruzzo 100%
7 anni
Potatura invernale e potatura verde, zappatura manuale; no diserbo chimico; vinificazione spontanea in acciaio; no filtrazione.
1.970
15-20 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.

Cerasuolo d'Abruzzo Superiore DOC

Montepulciano d'Abruzzo 100%
30 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.

Ratafià

Montepulciano d'Abruzzo, ciliegie "amarelle" di Raiano, alcool, zucchero.
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' antica consuetudine 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.