



PRAESIDIUM



Lucia, Enzo, Antonia e Ottaviano Pasquale



Esclusiva Italia  
(no Abruzzo)

28.000

6 ha Montepulciano

1 ha: Trebbiano

\*\* Coltura Biologica \*\*

2018	Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC	Rosso	Secco	
2017	Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC	Rosso	Secco	
2015	Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC	Rosso	Secco	quantità limitata
2012/13	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	su prenotazione
2003	Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC	Rosso	Secco	su prenotazione
1997/98	Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC	Rosso	Secco	su prenotazione
2015	Montepulciano d'Abruzzo DOC « A Marianna »	Rosso	Secco	quantità limitata; no scheda vino
2012	Montepulciano d'Abruzzo DOC « A Marianna »	Rosso	Secco	quantità limitata; no scheda vino
2022	Cerasuolo d'Abruzzo Superiore DOC	Rosato	Secco	aprile 2023
2020	« 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**

“Nel mondo del vino l'aggettivo naturale è spesso usato in maniera inopportuna: ormai è un termine di moda, a volte inflazionato. Secondo noi però è il più adatto a descrivere i vini veraci e mai banali di questa splendida realtà.” - Guida Slow Wine 2023

“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%

35 anni

Fermentazione spontanea e maturazione di circa 20 mesi in acciaio e quindi altri 20 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.



### Cerasuolo d'Abruzzo Superiore DOC

Montepulciano d'Abruzzo 100%

30 anni

Fermentazione spontanea e maturazione di circa 6 mesi in acciaio.

8.000

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.



### « Lucì » Bianco Terre Aquilane IGT

Trebbiano d'Abruzzo 100%

7 anni

Potatura invernale e potatura verde manuali, 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.



### 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

30-35 anni

Pasticceria secca, cioccolato amaro, gelati alla frutta o fiori 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.