

Ausonia | Abruzzo

AUSONIA



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "APOLLO"



Catégorie	Montepulciano d'Abruzzo DOP
Type	Vin rouge sec
Cépages	Montepulciano 100%

Aire de production	Atri, Province de Teramo
Âge des vignes	Parcelle plantée en 2006
Sol	Argilo-calcaire
Climat	Tempéré la majorité de l'année avec une amplitude thermique marquée due à la proximité des montagnes, ainsi qu'à l'alternance des vents marins et provenant de l'intérieur des terres.
Altitude	270 mètres
Aire du vignoble	5,5 ha
Type de culture de la vigne	Guyot
Protection des plantes	Utilisation du calendrier biodynamique pour les traitements à base de préparation biodynamiques (500, 501...), ainsi que de cuivre et de soufre afin de réduire la pression des maladies.
Certification(s)	Demeter (2016) et certification bio (2016) avec l'organisme Suono e Salute.
Vendange	Manuelle, début octobre
Rendement	100 q/ha
Production	10 000 bouteilles
Vinification	Fermentation alcoolique sur les peaux pendant environ 15 jours en cuves inox.
Levures	Indigènes
Fermentation malolactique	Oui
Clarification	Non
Filtration	Non-filtré
Élevage	Affinage en cuve inox de 10 à 12 mois avant la mise en bouteille.
Sulfites totaux	39 mg/L
Sucre résiduel	0,2 g/L

Notes de dégustation

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "APOLLO"

Category Montepulciano d'Abruzzo DOP

Type Dry red wine

Grape Montepulciano 100%

Production area Atri, Province of Teramo

Age of the vines Vineyard planted in 2006

Soil Limestone

Climate The climate is temperate tending to warm temperate in summer months. The daily temperature swings are high due to the proximity of the mountains as well as the ventilation (with alternating land and sea breezes).

Altitude 270 meters

Vinyard area 5.5 ha

Vine training system Guyot

Plant protection The fundamental of the work in the vineyard is the biodynamic calendar and the use of biodynamic preparations (500, 501, ...). Copper and Sulfur for protection of the vineyard.

Certification(s) Demeter (2016) and Organic with Suono e Salute (2016)

Harvest Manual, beginning of October

Yield 100 q/ha

Production 10,000 bottles of 750 ml

Vinification Alcolic fermentation on skins for 15 days in stainless steel vats.

Yeasts Indigenous

Malolactic fermentation Yes

Clarification No

Filtration Unfiltered

Aging Aged in stainless steel vats for 10 to 12 months before bottling.

Total sulfites 39 mg/L

Residual sugar 0.2 g/L

Tasting notes

TREBBIANO D'ABRUZZO "APOLLO"



Catégorie	Trebbiano d'Abruzzo DOP
Type	Vin Blanc sec
Cépages	Trebbiano 100%

Aire de production	Atri, Province de Teramo
Âge des vignes	Parcelle plantée en 1985
Sol	Argilo-calcaire
Climat	Tempéré la majorité de l'année avec une amplitude thermique marquée due à la proximité des montagnes, ainsi qu'à l'alternance des vents marins et provenant de l'intérieur des terres.
Altitude	270 mètres
Aire du vignoble	3 ha
Type de culture de la vigne	Pergola des Abruzes
Protection des plantes	Utilisation du calendrier biodynamique pour les traitements à base de préparation biodynamiques (500, 501...), ainsi que de cuivre et de soufre afin de réduire la pression des maladies.
Certification(s)	Demeter (2016) et préparation pour une certification bio en 2016 avec l'organisme Suono e Salute.
Vendange	Manuelles, fin septembre
Rendement	120 q/ha
Production	5000 bouteilles de 750 ml
Vinification	Fermentation en cuves inox
Levures	Indigènes
Fermentation malolactique	Oui
Clarification	Non
Filtration	Non-filtré
Élevage	Affinage en cuve inox de 10 à 12 mois avant la mise en bouteille.
Sulfites totaux	52 mg/L
Sucre résiduel	0,2 g/L

Notes de dégustation

TREBBIANO D'ABRUZZO "APOLLO"

Category	Trebbiano d'Abruzzo DOP
Type	Dry white wine
Grape	Trebbiano 100%

Production area	Atri, Province of Teramo
Age of the vines	Vineyard planted in 1985
Soil	Limestone
Climate	The climate is temperate tending to warm temperate in summer months. The daily temperature swings are high due to the proximity of the mountains as well as the ventilation (with alternating land and sea breezes).
Altitude	270 meters
Vinyard area	3 ha
Vine training system	Pergola
Plant protection	The fundamental of the work in the vineyard is the biodynamic calendar and the use of biodynamic preparations (500, 501, ...). Copper and Sulfur for protection of the vineyard.
Certification(s)	Demeter (2016) and Organic with Suono e Salute (2016)
Harvest	Manual, end of September
Yield	120 q/ha
Production	5000 bottles of 750 ml
Vinification	Fermentation in stainless steel vats
Yeasts	Indigenous
Malolactic fermentation	Yes
Clarification	No
Filtration	Unfiltered
Aging	Aged in stainless steel vats for 10 to 12 months before bottling.
Total sulfites	52 mg/L
Residual sugar	0.2 g/L

Tasting notes

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE "NOSTRADAMUS"

Catégorie	Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG
Type	Vin rouge sec
Alcool	13,5%
Cépages	Montepulciano 100%

Aire de production	Atri, province de Teramo
Taille de la vigne	Guyot
Sol	Argilo-calcaire
Climat	Tempéré la majorité de l'année avec une amplitude thermique marquée due à la proximité des montagnes ainsi qu'à l'alternance des vents marins et provenant de l'intérieur des terres.
Altitude	270 mètres
Aire du vignoble	5,5 ha
Type de culture de la vigne	Guyot
Protection des plantes	Utilisation du calendrier biodynamique pour les traitements à base de préparations biodynamiques (500, 501...) ainsi que de cuivre et de soufre afin de réduire la pression des maladies.
Certification(s)	Demeter (2016) et certification bio (2016) avec l'organisme Suono e Salute.
Vendange	Manuelle, deuxième moitié d'octobre
Rendement	90 q/ha
Production	-
Vinification	Fermentation en cuves inox. Macération de 20 jours à une température oscillant entre 24 et 26°C.
Levures	Indigènes
Fermentation malolactique	Oui
Clarification	Non
Filtration	Non-filtré
Élevage	12 mois en fûts et foudres de chêne. 6 mois supplémentaires en bouteille au domaine avant la commercialisation.
Sulfites totaux	-
Sucre résiduel	-

Notes de dégustation

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE "NOSTRADAMUS"

Category	Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG
Type	Dry red wine
Alcohol	13,5%
Grape	Montepulciano 100%
<hr/>	
Production area	Atri, province of Teramo
Age of the vines	-
Soil	Calcareous clay
Climate	The climate is temperate tending to warm temperate in summer months. The daily temperature swings are high due to the proximity of the mountains as well as the ventilation (with alternating land and sea breezes).
Altitude	270 meters
Vinyard area	5.5 ha
Vine training system	Guyot
Plant protection	The fundamental of the work in the vineyard is the biodynamic calendar and the use of biodynamic preparations (500, 501, ...). Copper and Sulfur for protection of the vineyard.
Certification(s)	Demeter (2016) and Organic with Suono e Salute (2016)
Harvest	Manual, second week of October
Yield	90 qi/ha
Production	-
Vinification	Fermentation in stainless steel vats. Maceration with the skins during 20 days at a temperature between 24 and 26°C.
Yeasts	Indigenous
Malolactic fermentation	Yes
Clarification	-
Filtration	Unfiltered
Aging	12 months in oka casks and barrels. 6 months in bottle before marketing.
Total sulfites	-
Residual sugar	-

Tasting notes

CERASUOLO D'ABRUZZO "APOLLO"

Catégorie	Cerasuolo d'Abruzzo DOP
Type	Vin rosé sec
Cépages	Montepulciano 100%

Aire de production	Atri, province de Teramo
Âge des vignes	Parcelle plantée en 2006
Sol	Argilo-calcaire
Climat	Tempéré la majorité de l'année avec une amplitude thermique marquée due à la proximité des montagnes ainsi qu'à l'alternance des vents marins et provenant de l'intérieur des terres.
Altitude	270 mètres
Aire du vignoble	5,5 ha
Type de culture de la vigne	Guyot
Protection des plantes	Utilisation du calendrier biodynamique pour les traitements à base de préparations biodynamiques (500, 501...) ainsi que de cuivre et de soufre afin de réduire la pression des maladies.
Certification(s)	Demeter (2016) et certification bio (2016) avec l'organisme Suono e Salute.
Vendange	Manuelle, début octobre
Rendement	100 q/ha
Production	-
Vinification	Macération pelliculaire de 10 heures. Fermentation sans les peaux dans des cuves inox
Levures	Indigènes
Fermentation malolactique	Oui
Clarification	Non
Filtration	Non-filtré
Élevage	Affinage en cuve inox de 10 à 12 mois avant la mise en bouteille.
Sulfites totaux	-
Sucre résiduel	-

Notes de dégustation

CERASUOLO D'ABRUZZO "APOLLO"

Category Cerasuolo d'Abruzzo DOP

Type Dry rosé wine

Grape Montepulciano 100%

Production area Atri, in Teramo province

Age of the vines Vines planted in 2006

Soil Calcareous clay

Climate The climate is temperate tending to warm temperate in summer months. The daily temperature swings are high due to the proximity of the mountains as well as the ventilation (with alternating land and sea breezes).

Altitude 270 meters

Vinyard area 5.5 ha

Vine training system Guyot

Plant protection The fundamental of the work in the vineyard is the biodynamic calendar and the use of biodynamic preparations (500, 501, ...). Copper and Sulfur for protection of the vineyard.

Certification(s) Demeter (2016) and Organic with Suono e Salute (2016).

Harvest Manual, beginning of October

Yield 100 q/ha

Production -

Vinification Skin maceration for 10 hours. Fermentation without the skins in stainless steel vats.

Yeasts Indigenous

Malolactic fermentation Yes

Clarification No

Filtration Unfiltered

Aging 10 to 12 months in stainless steel vats before bottling

Total sulfites -

Residual sugar -

Tasting notes