



**INFO**  
691 878 306

## UVE

Montepulciano d'Abruzzo 100%

## VINIFICAZIONE

Macerazione delle bucce a temperatura controllata in vinificatori di acciaio inox. Imbottigliato giovane dopo un breve a namento in serbatoi di acciaio inox.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino intenso con profonde sfumature violacee. Profumi ampi e intensi di frutta rossa matura, con sottili note speziate e nuances di lampone, mirtillo e liquirizia. Di ottima struttura, è pieno, morbido, equilibrato e di lunga persistenza.

## GRADAZIONE ALCOLICA

13% alc./vol.

## DIMENSIONE BOTTIGLIE

0,75 L

# SPINELLI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC RUE DI PIANE



## GRAPES

Montepulciano d'Abruzzo 100%

## VINIFICATION

Maceration of the skins at controlled temperature in stainless steel fermentation tanks. Bottled young after brief ageing in stainless steel tanks.

## ORNOLEPTIC CHARACTERISTICS

Intense ruby red with deep purple hues. Rich and intense aroma of red mature fruit, with fine spicy notes and nuances of raspberry, blueberry and liquorice. It has an excellent structure, it is round, soft, balanced and lingering.

## GRADAZIONE ALCOLICA

13% alc./vol.

## BOTTLE SIZE

0,75 L

## UVE

Selezione di uve autoctone a bacca rossa.

## VINIFICAZIONE

Breve macerazione a freddo del pigliato, pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino profondo. Profumi di frutta nera con note di mora, mirtillo, amarena e viola e nuances spezzate di liquirizia, vaniglia e affumicato. In affinamento sviluppa note di sottobosco, goudron e cuoio.

## GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% alc./vol.

## DIMENSIONE BOTTIGLIE

0,75 L

# SPINELLI

CERASUOLO  
D'ABRUZZO  
RUE DI PIANE



## GRAPES

A selection of native red grape varieties.

## VINIFICATION

Cold soak, gentle pressing, fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature.

## ORNOLEPTIC CHARACTERISTICS

Deep ruby red in colour. Aromas of dark red fruit with hints of blackberries, blueberries, sour black cherries and violets, with spicy nuances of liquorice, vanilla and smoky sensations. When refined, it develops hints of undergrowth, tar and leather.

## GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% alc./vol.

## BOTTLE SIZE

0,75 L

## UVE

Pinot Grigio.

## VINIFICAZIONE

Breve macerazione a freddo del pigliato, pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino tenue. Profumi delicati e caratteristici, fruttati con note floreali e sentori di melone e limone. Gusto fresco, gradevole e armonico.

## GRADAZIONE ALCOLICA

12% alc./vol.

## DIMENSIONE BOTTIGLIE

0,75 L

# SPINELLI

PINOT GRIGIO  
TERRE DI CHIETI  
IGT



## GRAPES

Pinot Grigio.

## VINIFICATION

Brief cold maceration of the pressed grapes; soft pressing and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks.

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Soft straw yellow colour. Delicate, characteristic fruity nose with floral notes and hints of melon and lemon. Fresh, pleasant, harmonic palate.

## GRADAZIONE ALCOLICA

12% alc./vol.

## BOTTLE SIZE

0,75 L

## UVE

Montepulciano d'Abruzzo 100%.

## VINIFICAZIONE

Lunga macerazione sulle bucce a temperatura controllata.

## AFFINAMENTO

12 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia e un breve periodo in bottiglia.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Ampi profumi di frutta rossa matura, note floreali di violetta e rosa e fini note speziate dolci.

Di ottima struttura, caldo, pieno e ricco di note fruttate.

## GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% alc./vol.

## DIMENSIONE BOTTIGLIE

0,75 L

# TERRA D'ALIGI

MONTEPULCIANO  
D'ABRUZZO



## GRAPES

Montepulciano d'Abruzzo 100%.

## VINIFICATION

Long maceration on the skins at controlled temperature.

## REFINING PROCESS

12 months in big barrels made of oak of Slavonia and a short period in bottle.

## ORNOLEPTIC CHARACTERISTICS

Intense ruby red color with violet shimmers. Wide perfumes of red mature fruit, flower notes of violet and rose and fine spicy and sweet notes.

Of excellent structure, warm, full and rich of fruity notes.

## GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% alc./vol.

## BOTTLE SIZE

0,75 L

## UVE

Cerasuolo d'Abruzzo DOC.

## VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo del pigiato, pigiatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

## AFFINAMENTO

Breve in bottiglia.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso ciliegia brillante. Ampi profumi fruttati con sentore di marasche e finissime note floreali. Di buona struttura, molto equilibrato, morbido e persistente.

## GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% alc./vol.

## DIMENSIONE BOTTIGLIE

0,75 L

# TERRA D'ALIGI CERASUOLO D'ABRUZZO



## GRAPES

Cerasuolo d'Abruzzo DOC.

## VINIFICATION

Cold maceration of the crushed grapes, soft crushing, fermentation in steel at controlled temperature.

## REFINING PROCESS

Short in bottle.

## ORNOLEPTIC CHARACTERISTICS

Brilliant cherry red color. Wide fruity perfumes with hints of marasca and very fine floral notes. Of good structure, very balanced, soft and persistent.

## GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% alc./vol.

## BOTTLE SIZE

0,75 L

## UVE

Montepulciano d'Abruzzo 90%  
Sangiovese 10%.

## VINIFICAZIONE

Lunga macerazione sulle bucce a temperatura controllata.

## AFFINAMENTO

12 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia e un breve periodo in bottiglia.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Ampi profumi di frutta rossa matura, note floreali di violetta e rosa e fini note speziate dolci.

Di ottima struttura, caldo, pieno e ricco di note fruttate.

## GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% alc./vol.

## DIMENSIONE BOTTIGLIE

0,75 L

# SPINELLI

## LE STAGIONI DEL VINO DOC



## GRAPES

Montepulciano d'Abruzzo 90%  
Sangiovese 10%.

## VINIFICATION

Long maceration on the skins at controlled temperature.

## REFINING PROCESS

12 months in big barrels made of oak of Slavonia and a short period in bottle.

## ORNOLEPTIC CHARACTERISTICS

Intense ruby red color with violet shimmers. Wide perfumes of red mature fruit, flower notes of violet and rose and fine spicy and sweet notes.

Of excellent structure, warm, full and rich of fruity notes.

## GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% alc./vol.

## BOTTLE SIZE

0,75 L

## UVE

Pecorino 100%.

## VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo del pigliato, fermentazione del mosto limpido in acciaio.

## AFFINAMENTO

In botti grandi e successivamente per un breve periodo in bottiglia.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumi complessi con sentori di pesca bianca, fiori di lavanda, miele, vaniglia e frutti tropicali. Di buona struttura, pieno, morbido e di lunga persistenza.

## GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% alc./vol.

## DIMENSIONE BOTTIGLIE

0,75 L

# TERRA D'ALIGI PECORINO



## GRAPES

Pecorino 100%.

## VINIFICATION

Cold maceration of the crushed grapes, fermentation of the clear must in steel.

## REFINING PROCESS

In big barrels and then for a short period in the bottle.

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Straw-yellow with golden reflections. Complex perfumes with scents of white peach, lavender flower, honey, vanilla and tropical fruits. Of good structure, full, soft and of long persistence.

## GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% alc./vol.

## BOTTLE SIZE

0,75 L

## UVE

Selezione di uve autoctone a bacca rossa.

## VINIFICAZIONE

Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosa scarico con tenui sfumature dorate. Profumi ampi ed eleganti con sentori di ciliegia, lamponi e agrumi che si uniscono a fini note floreali.

Al palato è fresco, setoso e di buona persistenza.

## GRADAZIONE ALCOLICA

13% alc./vol.

## DIMENSIONE BOTTIGLIE

0,75 L

# SPINELLI ROSATO TERRE DI CHIETI IGT



## GRAPES

A selection of native red grape varieties.

## VINIFICATION

Soft pressing and fermentation at a controlled temperature in stainless steel tanks.

## ORNOLEPTIC CHARACTERISTICS

Pale pink color with soft golden hues. Ample and elegant aromas with hints of cherry, raspberry and citrus that combine with fine floral notes.

On the palate it is fresh, silky and with good persistence.

## GRADAZIONE ALCOLICA

13% alc./vol.

## BOTTLE SIZE

0,75 L

## UVE

Montepulciano d'Abruzzo 100%.

## VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio inox,  
lunga macerazione sulle bucce a  
temperatura controllata.

## AFFINAMENTO

24 mesi in grandi botti di rovere  
di Slavonia e 3 mesi in bottiglia.

## CARATTERISTICHE ORANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso  
con riflessi violacei e sfumature  
granato. Aromi di frutta rossa  
matura si fondono con note  
speziate dolci. Di ottima  
struttura, elegante, equilibrato e  
di lunga persistenza.

## GRADAZIONE ALCOLICA

14% alc./vol.

## DIMENSIONE BOTTIGLIE

0,75 L

# TERRA D'ALIGI

MONTEPULCIANO  
D'ABRUZZO  
TATONE



## GRAPES

Montepulciano d'Abruzzo 100%.

## VINIFICATION

Fermentation in stainless steel,  
long maceration on the skins at  
controlled temperature.

## REFINING PROCESS

24 months in big barrels made of  
oak of Slavonia and 3 months in  
bottle.

## ORANOLETTIC CHARACTERISTICS

Intense ruby red color with  
violet shimmers and garnet  
shades. Aroma of red mature  
fruit fuses with sweet spicy  
notes. Of excellent structure,  
elegant, balanced and of long  
persistence.

## GRADAZIONE ALCOLICA

14% alc./vol.

## BOTTLE SIZE

0,75 L

## UVE

80% Montepulciano, 20% uve di altri vitigni a bacca nera.

## VINIFICAZIONE

Macerazione delle bucce in serbatoi di acciaio inox con lieviti indigeni e senza controllo della temperatura. La fermentazione malolattica si svolge in grandi botti di rovere di Slavonia.

## AFFINAMENTO

24 mesi in botti di rovere di Slavonia e barriques di rovere francese, per un terzo nuove.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino profondo. Profumi di frutta nera con note di mora, mirtillo, amarena e viola e nuances spezzate di liquirizia, vaniglia e affumicato. In affinamento sviluppa note di sottobosco, goudron e cuoio.

## GRADAZIONE ALCOLICA

14% alc./vol.

## DIMENSIONE BOTTIGLIE

0,75 L

# TERRA D'ALIGI ZURLE



## GRAPES

80% Montepulciano, 20% other red grape varieties.

## VINIFICATION

Maceration on the skins in stainless steel tanks with indigenous yeasts, without temperature control. Malolactic fermentation takes place in large Slavonian oak barrels.

## REFINING PROCESS

24 months in Slavonian oak barrels and French oak barriques, a third of them new.

## ORNOLEPTIC CHARACTERISTICS

Deep ruby red in colour. Aromas of dark red fruit with hints of blackberries, blueberries, sour black cherries and violets, with spicy nuances of liquorice, vanilla and smoky sensations. When refined, it develops hints of undergrowth, tar and leather.

## GRADAZIONE ALCOLICA

14% alc./vol.

## BOTTLE SIZE

0,75 L

## UVE

Montepulciano d'Abruzzo 100%.

## VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio inox,  
lunga macerazione sulle bucce a  
temperatura controllata.

## AFFINAMENTO

18 mesi in barrique nuove e 12  
mesi in bottiglia.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso con  
sfumature granato. Intensi aromi  
di frutta rossa matura e piccoli  
frutti di bosco fusi elegantemente  
con fini note speziate dolci.

Di grande struttura, complesso,  
elegante, equilibrato e di lunga  
persistenza.

## GRADAZIONE ALCOLICA

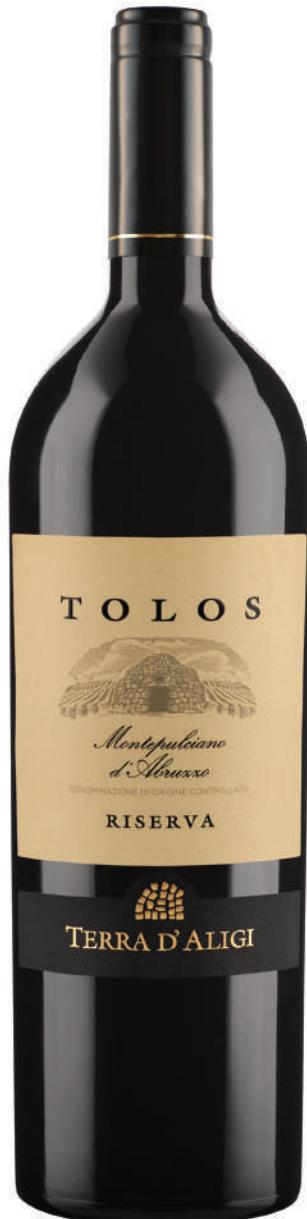
14,5% alc./vol.

## DIMENSIONE BOTTIGLIE

0,75 L

# TERRA D'ALIGI

MONTEPULCIANO  
D'ABRUZZO  
TOLOS RISERVA



## GRAPES

Montepulciano d'Abruzzo 100%.

## VINIFICATION

Fermentation in stainless steel,  
long maceration on the skins at  
controlled temperature.

## REFINING PROCESS

18 months in new barrels and 12  
months in bottles.

## ORANOLOEPTIC CHARACTERISTICS

Intense ruby red color with  
garnet shades. Intense aroma  
of red mature fruit and small  
wild berries fused elegantly  
with fine spicy and sweet notes.

Of great structure, complex,  
elegant, balanced and of long  
persistence.

## GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% alc./vol.

## BOTTLE SIZE

0,75 L

# GRAPPA DI PECORINO



## VITIGNO

Pecorino d'Abruzzo.

## TENORE ALCOLICO

40% in volume.

## DISTILLAZIONE

A bagnomaria in alambicchi a doppia caldaia, tecnica antichissima ad estrazione lenta e discontinua.

## AFFINAMENTO

Vasche in acciaio inox.

## STILE

Le uve fresche e aromatiche di Pecorino danno origine a una grappa bianca secca e profumata, tipicamente abruzzese negli aromi e nel carattere. Dedicata agli amanti dei distillati più autentici e puliti.

## DEGUSTAZIONE

Profumo nitido e aromatico, ben pronunciato; gusto morbido, strutturato e lungo.

## VOLUME BOTTIGLIA

50cl.

## PACKAGING

Le bottiglie sono proposte in elegante tin box o senza.

# GRAPPA DEL TATONE RISERVA

Il carattere tipico delle uve Montepulciano d'Abruzzo, rotondo e sottilmente speziato, si esalta in questa grappa barricata potente e gentile, frutto di una paziente distillazione a bagnomaria in alambicchi a doppia caldaia. Tatone in dialetto abruzzese significa "nonno", e il nome ben si addice a questo distillato nobile, complesso e pulito, arrotondato e affinato dall'invecchiamento in barrique: una grappa da meditazione di gran classe.

The typical character of Montepulciano d'Abruzzo grapes, well-rounded and slightly spiced, is exalted in this powerful, smooth, barrel-aged grappa, the fruit of patient distillation by bain-marie in double-boiler stills. "Tatone" in the dialect of Abruzzo means "grandfather", and the name is perfect for this noble, complex and crisp grappa, full-bodied and refined through ageing in barrels: a high-class, meditative grappa.

## VITIGNO

Montepulciano d'Abruzzo.

## TENORE ALCOLICO

42% in volume.

## DISTILLAZIONE

A bagnomaria in alambicchi a doppia caldaia, tecnica antichissima ad estrazione lenta e discontinua.

## AFFINAMENTO

Per almeno quattro anni in piccole barrique di rovere.

## STILE

Ottenuta da vinacce di Montepulciano d'Abruzzo, è di colore ambrato leggermente scarico. Il carattere tipico delle uve Montepulciano d'Abruzzo, rotondo e sottilmente speziato, si esalta in questa grappa potente e gentile. Una grappa da meditazione di gran classe.

## DEGUSTAZIONE

Il profumo è ampio, pronunciato ed elegante, con sentori di spezie tostate. Calda, è di notevole corpo e di inconfondibile carattere.

## VOLUME BOTTIGLIA

50 cl.

## PACKAGING

Le bottiglie sono proposte in elegante tin box o senza.



## VINE

Montepulciano d'Abruzzo.

## ALCOHOL CONTENT

42% volume.

## DISTILLATION

In bain-marie in double-boiler stills, an ancient, discontinuous slow extraction technique.

## AGING

Aged at least four years in small oak barrels.

## STYLE

Made using Montepulciano d'Abruzzo grapes, it has a light amber color. The typical character of Montepulciano d'Abruzzo grapes, well-rounded and slightly spiced, is exalted in this powerful, smooth grappa. A high-class, meditative grappa.

## FLAVOR

Ample, well-defined and elegant fragrance, with notes of toasted spices. Warm, full-bodied and unmistakable character.

## BOTTLE VOLUME

50 cl.

## PACKAGING

The bottles are packed with or without elegant tin boxes.