

ITALIA

---

DI SIPIO

COLLINE TEATINE  
BIANCO

*Indicazione Geografica Protetta*

## IGP COLLINE TEATINE BIANCO



Vino dal colore giallo paglierino con leggeri riflessi aurei. Stupisce non appena lo si versa per i suoi profumi dirompenti. Complesso nelle sue note olfattive che ricordano sentori di frutta fresca a polpa gialla e che si intrecciano con note floreali e di erbetta di campo; in bocca lo si percepisce deciso, ma suadente, con una freschezza notevole, ma bilanciata. Per la sua struttura e le sue caratteristiche è ottimo ad accompagnare aperitivi, antipasti in genere, e qualunque ricetta con pesce o carni bianche.

*Straw yellow wine with light golden shades. This wine surprises as soon as it is poured in glass for its exploding perfume. Well-structured and complex bouquet, it reminds us of fresh yellow pulp fruit weaving with flowery and green field grass notes; a decisive taste yet mellow, well-balanced and highly fresh. It accompanies aperitifs and is best served with appetizers in general and recipes with seafood dishes or white meat.*

UVE / GRAPE VARIETY

Pecorino, Trebbiano, Falanghina

AFFINAMENTO / REFINEMENT

acciaio e bottiglia / stainless steel vat and bottle

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE

9-12 ° C

FORMATI DISPONIBILI / BOTTLE SIZE

0,75l - 1,5l

## Dove e come nascono i nostri vini *Where and how our wines are born*



In Abruzzo, tra le vette della Maiella ed il mare Adriatico, a Ripa Teatina, in provincia di Chieti, centro famoso per i suoi vini, il buon mangiare e Rocky Marciano, è situata l'Azienda Nicola Di Sipio. In una tenuta di 70 ettari tutta vigneti, uliveti e grano, bagnata dalle acque di un lago dolce di origine naturale, sorge la cantina. Con amore, tenacia ed esperienza, qui si coltivano i vigneti: Montepulciano, Trebbiano, Pecorino, Falanghina, Pinot nero, Riesling, Chardonnay. Siamo ad un'altitudine di 300 metri sul livello del mare, con una numero medio di 6250 piante per ettaro e una produzione media di 70 quintali per ettaro. La raccolta manuale delle uve, l'immediato trasporto in cantina, permette di effettuare una cernita qualitativa dei grappoli e di mantenerli integri fino al momento della sgranellatura degli acini. la temperatura viene pilotata nelle fasi di fermentazione, affinamento ed in tutte le fasi successive di lavorazione. la separazione del mosto dalle pellicole avviene in maniera soffice ed integrale per una completa estrazione delle caratteristiche essenze varietali. le cure dedicate alla vigna e a tutto il ciclo di lavorazione permettono di ottenere dei vini strutturati, complessi, ma allo stesso tempo eleganti.



*The wine farm Azienda Nicola Di Sipio is located in Abruzzo, Italy, between the mountain peaks of the Maiella and the Adriatic Sea, 300 metres above sea level, in a small town near Chieti called Ripa Teatina which is famous for its wines, food and boxer Rocky Marciano. The winery stands on a 70 hectare estate along with the vineyards, olive groves and wheat fields watered by a nearby natural lake. Devotion, love and tenacity are the basis for the cultivation of the following vineyards: Montepulciano, Trebbiano, Pecorino, Falanghina, Pinot Noir, Riesling, Chardonnay. Grapes are hand picked and immediately transported to the wine factory: this makes possible a quality selection of the grapes and it also maintains them integral until the moment they are destemmed. The temperature is guided during every moment of the process: from fermentation to refining. Must and skin are separated in a softly and fully way in order to obtain a complete extraction of typological essences. The care dedicated to the vineyard and to all the cultivation phases produce structured, complex yet elegant wines.*



**ALTITUDE: 300 metres above sea level PLANTS PER HECTARE: 6,250  
AVERAGE YIELD PER HECTARE: 70kg.**