



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Ausonia

APOLLO COLLI APRUTINI

SCHEDA TECNICA

Montepulciano d'Abruzzo in purezza da vigne coltivate in regime biodinamico sulle colline in provincia di Teramo, che regala un'esperienza di degustazione complessa ed intensa grazie ad un lungo affinamento in anfora.



TIPOLOGIA

Rosso



DENOMINAZIONE

Colli Aprutini DOCG



UVAGGIO

Montepulciano d'Abruzzo 100%



EVOLUZIONE

6 anni



GRADO ALCOLEMICO

13,5%



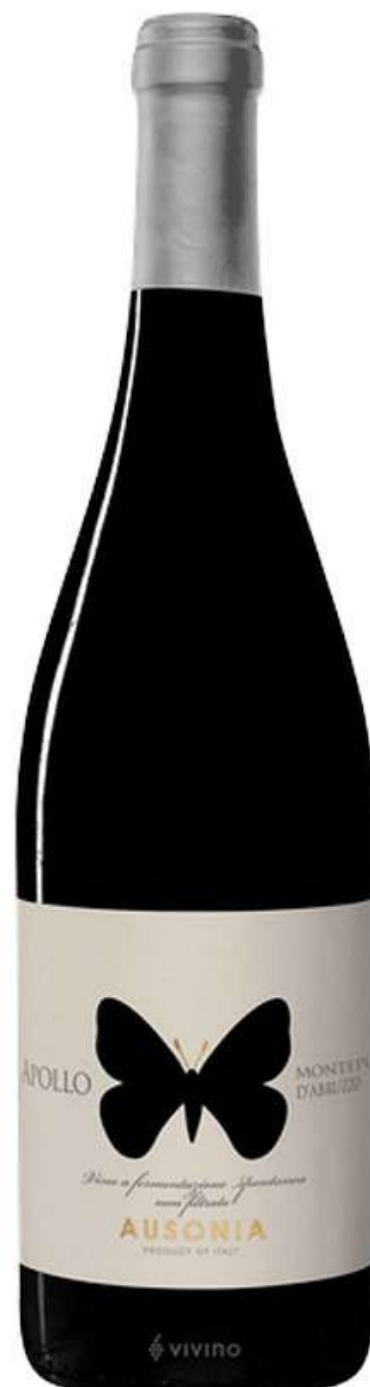
TEMPERATURA IDEALE

18° C



CALICE

ampio






vivino

Asonia

APOLLO COLLI APRUTINI

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel rosso rubino intenso, con riflessi granati;
-  al naso il profumo è intenso e ricco, con note di frutta rossa matura e in confettura, cuoio, tabacco e sottobosco, con note di alloro e liquirizia;
-  al palato mostra la sua generosità con grande intensità e un ottimo equilibrio tra morbidezza e tannini ben presenti ma amalgamati. Lungo il finale di liquirizia che lascia un ricordo saporito e intenso.

freschezza
80%



sapidità
80%

corpo
80%

morbidezza
80%

tannicità
80%

VINIFICAZIONE

-  Vigne con terreno argilloso-limoso, vendemmia manuale, molto curata, a fine settembre; fermentazione alcolica con bucce per 15 giorni in anfora di terracotta, filtrazione non svolta, fermentazione malolattica.
-  Un Montepulciano complesso e atipico, che affina in anfore di terracotta per 11 mesi.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Un vino intenso, complesso e strutturato, perfetto da consumare in abbinamento a piatti dotati di succulenza, persistenza aromatica e intensità.

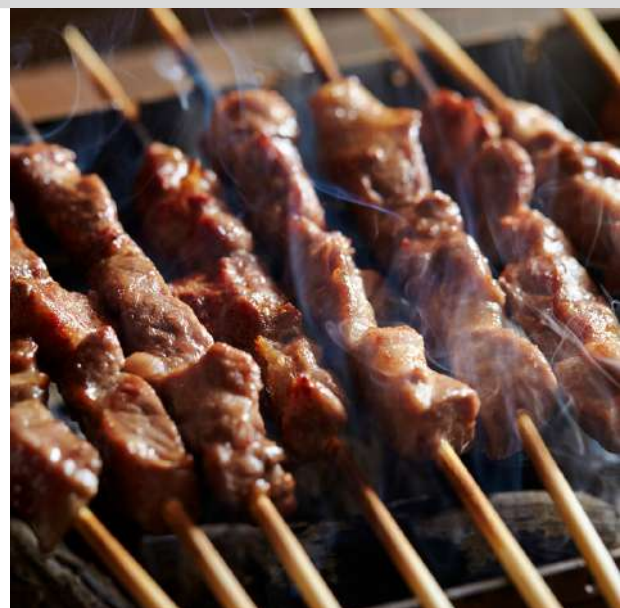
Perfetto da abbinare con carne di capra e pecora tipiche della cucina abruzzese, arrosti importanti e formaggi stagionati.

- **UN VINO INTENSO**
- **COMPLESSO**
- **CARNI E FORMAGGI**

ARROSTICINI DI PECORA

👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Un abbinamento di gran piacevolezza è quello con i tipici spiedini di carne ovina, una pietanza saporita dalla spiccata grassezza che viene pulita dall'acidità del vino.



PALLOTTE CACIO E OVA

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Un secondo piatto vegetariano a base di pane e pecorino grattugiato che affonda le radici nella cucina contadina abruzzese e accompagna perfettamente un pasto a base di pecorino, con pari intensità di sapori.



LA CANTINA

Tutto comincia nel 2005 quando Simone Binelli segue la sua grande passione e decide di fare vino, e con l'appoggio della moglie si iscrive a Viticoltura ed Enologia all'Università di Firenze. Un percorso che lo porta nel 2008 ad abbandonare il lavoro di farmacista e cominciare a coltivare la vigna.

Nasce così Ausonia, una piccola e affascinante azienda agricola di Atri, in provincia di Teramo, cantina che privilegia le varietà tipiche del territorio: dal pecorino al trebbiano fino al Montepulciano.



Tutto il loro lavoro avviene nel massimo rispetto della natura, e dal 2016 l'azienda è certificata biodinamica. I loro vini vogliono essere espressione del loro territorio e dell'annata.

I loro vini sono prodotti in 12 ettari di vigneto, tutti molto eleganti ed espressivi, fedeli testimoni del territorio e dell'annata che li ha visti nascere.



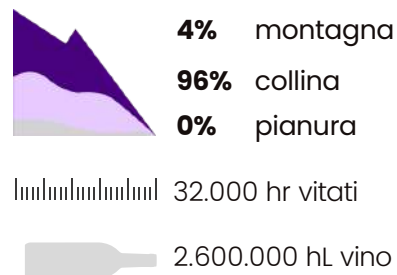


Lungomare Adriatico abruzzese

LA REGIONE: ABRUZZO



PRODUZIONE



VITIGNI PRINCIPALI

- Vermentino
- Pigato
- Bosco
- Rossese
- Ormeasco (dolcetto)
- Barbera

DAI VINI BIANCHI FINO AI ROSSI, L'ESITO DI UNA VITICOLTURA EROICA

L'Abruzzo è una regione molto varia ed interessante, sia dal punto di vista dei vini che vi si producono, sia da quello della gastronomia regionale. La presenza della vite qui risale all'epoca Romana, e qui come in molte altre parti d'Italia si inseguì la logica del profitto immediato, privilegiando la quantità sulla qualità. Per arrivare ad un deciso cambiamento di rotta si dovrà attendere la seconda metà del XX secolo, quando presero piede le prime iniziative volte alla ricerca dell'eccellenza in campo agroalimentare e l'enologia abruzzese cominciò a privilegiare la produzione di qualità e la riscoperta dei vitigni autoctoni.



La stazione sciistica di Roccaraso, sulle montagne abruzzesi

LA REGIONE: ABRUZZO

SOTTOZONE



- Colline Teramane
- Fascia Adriatica
- Aquilano - monti Abruzzesi

DENOMINAZIONI

- 2 DOCG
- 7 DOC
- 8 IGT

L'Abruzzo è una regione prevalentemente montuosa o collinare, limitata a nord dal fiume Tronto, che segna il confine con le Marche, a est dall'Appennino Centrale che la divide dal Lazio, a sud dal fiume Trigno, oltre il quale c'è il Molise, e ad ovest dal Mare Adriatico.

Ad ovest abbiamo la fascia montuosa formata dai Monti della Laga, dal Gran Sasso e dal Massiccio della Maiella, che degrada dolcemente verso una fascia collinare subappenninica, fino a raggiungere l'Adriatico.

Il clima della regione è mite, soprattutto sul versante adriatico.

Diventa più continentale andando verso l'interno e con l'aumentare dell'altitudine. Il livello medio delle precipitazioni è buono, più scarse sulla costa e maggiori all'interno.



Vigneti di Montepulciano d'Abruzzo

LA REGIONE: ABRUZZO

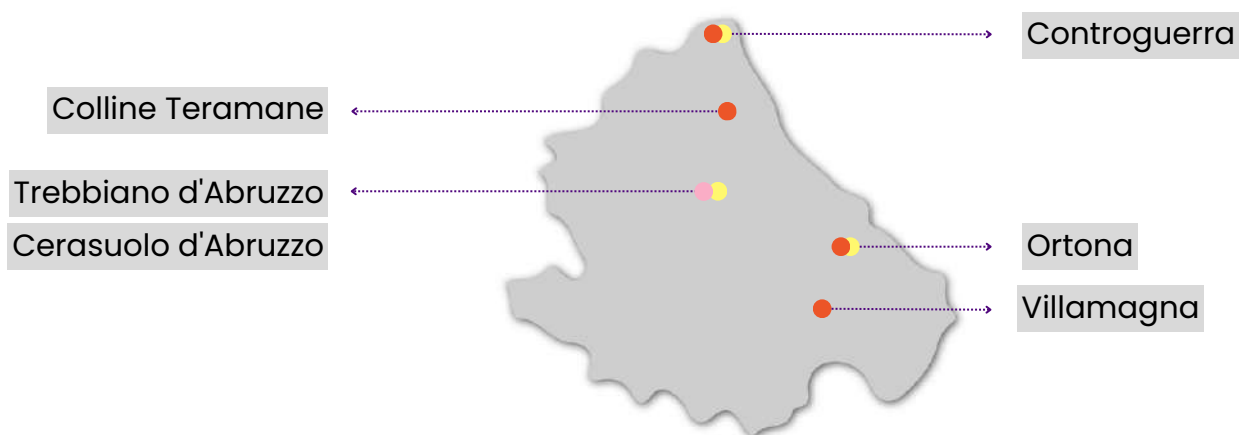
I vitigni dell'Abruzzo, sia a bacca nera che a bacca bianca, sono per la maggior parte autoctoni, da cui si producono due denominazioni DOCG, la **Montepulciano d'Abruzzo delle Colline Teramane DOCG**, e la **Terre Tollesi o Tullum DOCG**, oltre a 7 DOC e 8 IGT.

PRINCIPALI VINI REGIONALI

● rosso

● bianco

● rosato





Canyon all'interno del parco delle Gole del Sagittario

COLLI APRUTINI

I Colli Aprutini sono una zona collinare estesa per circa 20.000 ettari tra le province di Teramo, Pescara e L'Aquila, caratterizzata da dolci pendii e valli attraversate da numerosi corsi d'acqua, tra cui il fiume Tavo.

Il territorio si presta molto bene al turismo, offrendo numerosi itinerari naturalistici, culturali ed enogastronomici per scoprire la varietà di attività che l'Abruzzo ha da offrire.

Tra le principali attrazioni naturalistiche ci sono le Gole del Sagittario, un canyon formatosi nel corso dei secoli grazie all'azione del fiume Sagittario, conosciuto anche per la presenza di numerose cascate.

Per quanto riguarda l'enogastronomia, i Colli Aprutini vantano una produzione di vini di alta qualità, tra cui il Montepulciano d'Abruzzo e il Trebbiano d'Abruzzo DOC.

La gastronomia locale offre numerose prelibatezze derivanti dalla tradizione contadina, come il pecorino, gli arrosticini e i famosi confetti di Sulmona.





ti piace Sommelier Wine Box?

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO