



**Pecorino Terre di Chieti
Igp Borgognotta 0,75 Lt
Le Barbatelle**

Regione viticola: Abruzzo, Provincia di Chieti.
Ubicazione dei vigneti: Chieti e limitrofi.
Vitigno: 100% Pecorino
Tenore alcolico: 12,50 %Vol.
Vinificazione: In seguito alla pigia di rasputura, si ha il contatto con le bucce del mosto, per la durata di alcune ore, ad una bassa temperatura. Successivamente è stata effettuata una pressatura soffice, ottenendo così il mosto, che in seguito, viene chiarificato con il flottatore, per un trattamento di poche ore. Il mosto fiore ottenuto è stato poi condotto in un serbatoio d'acciaio refrigerato e non appena travasato, viene inoculato di lieviti selezionati, mentre il mosto viene mantenuto, durante la fermentazione, alla temperatura costante di 18°-19° C.
Note di degustazione: Si ottiene così un vino dal colore giallo tenue, con dei riflessi tendenti al verde, i frutti che lo compongono, prendono possesso degli aromi che emergono da questo vino, un gusto avvolgente, ma al tempo stesso delicato e fresco.
Conservazione: Vino da degustare giovane. Dà il meglio se consumato entro l'annata di produzione.
Abbinamenti: La sua giovane e fragrante struttura suggerisce di concederlo a piatti della marineria, sia tradizionali che della moderna cucina. Ottimo in abbinamento con primi piatti in salse bianche di pesce (risotti e spaghetti alle vongole) e con base di ortaggi. Ottimo sulle frittate di pesci minuti e calamari, sogliole e sardine alla griglia.
Temperatura: servire a 12°C.
Pallettizzazione: PL 80x120 cm.: n.23 cartoni per ogni fila, max n. 5 file, totale n. 115 cartoni.
Bottiglia: Borgognotta 0,75 Lt.
Tappo: Sughero agglomerato.

cod. VB0584



**Lacrima di Morro D'Alba
Dop Borgognotta 0,75 Lt
Le Barbatelle**

Regione viticola: Marche, Provincia di Ancona.
Ubicazione dei vigneti: Nell'area di produzione della Lacrima di Morro d'Alba
Vitigno: La Denominazione di origine controllata Lacrima di Morro d'Alba, per essere tale, deve essere composta dal vitigno lacrima per almeno l'85% con l'aggiunta di Montepulciano e/o Verdicchio nella misura del 15% massimo.
Superficie: 15 Ha.
Sistema di coltivazione: Capovolto doppio Guyot.
Densità d'impianto: 1666 ceppi per Ha, con carico di 18-22 gemme a pianta.
Rese per ettaro: 130 q.li di uva.
Età del Vigneto: 30 anni.
Suolo: Prevalenza di argille mioceniche e plioceniche miste a sabbia con tendenza al calcareo.
Esposizione ed altitudine: Sud Est - Sud Ovest a 250-300 mt. s.l.m.
Tenore alcolico: 12,5 % vol.
Vinificazione: Pigia di rasputura, convogliamento in recipienti di macerazione e fermentazione a temperatura controllata. Il vino viene continuamente mescolato alle bucce per estrarne tutto il colore. Pressatura soffice per separare il vino dalle bucce. Mediante vari travasi il vino è pronto per l'imbottigliamento in assenza di aria.
Note di degustazione: Alla vista: potente e sui generis il colore rosso purpureo delle uve Lacrima. Ottima la consistenza. Al naso: l'intensità è penetrante e lunga la persistenza dei sentori floreali che rammentano la rosa e la viola mammola. I profumi si pronunciano ulteriormente con note di piccoli frutti di sottobosco: more, mirtillo, lamponi e piacevoli speziature. Al gusto: riesplode ancora il tipico gusto floreale e fruttato di sottobosco. La percezione gustativa si caratterizza per un'ottima persistenza conferita da una grande struttura dal finale di unica finezza.
Conservazione: Vino da godere dopo un anno di affinamento dalla vendemmia, ma anche degustabile nelle annate più vecchie.
Abbinamenti: Vino rosso autunnale per eccellenza, ma molto apprezzabile anche nella stagione estiva. Ama i piatti ricchi di aromi e spezie: curry, zafferano, pimento, pepi rosa, soprattutto quando sostenuto da buona morbidezza ed alcolicità. Le sue specialità sono comunque i primi piatti tradizionali della cucina italiana: provatelo sui bucatini all'amatriciana o le pennette all'arrabbiata, per non aggiungere quant'altro.
Temperatura di servizio: 18°C.
Pallettizzazione: PL 80x120 cm.: n.23 cartoni per ogni fila, max n. 5 file, totale n. 115 cartoni.
Bottiglia: Borgognotta 0,75 Lt.
Tappo: Sughero agglomerato.

cod. VR1203



Rosso Conero Le Barbatelle

Regione viticola
Marche, Provincia di Ancona.

Ubicazione dei vigneti
Nell'area di produzione del Rosso Conero

Vitigno
Per il Rosso Conero viene utilizzato il Montepulciano, che qui trova il suo habitat ideale, in misura non inferiore all'85% con l'aggiunta per un massimo del 15% di Sangiovese.

Superficie
15 Ha

Sistema di coltivazione
Capovolto doppio Guyot

Rese per ettaro
130 q di uva

Densità d'impianto
1666 ceppi per Ha, con carico di 18-22 gemme a pianta.

Età del vigneto
30 anni

Suolo
Prevalenza di argille mioceniche e plioceniche miste a sabbia con tendenza al calcareo

Esposizione ed altitudine
Sud Est - Sud Ovest a 400-420 m s.l.m.

Gradazione alcolica
13,5% vol

cod. VR1202



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

cod. VR0241



Rosso Piceno Le Barbatelle

Regione viticola
Marche, Provincia di Ancona.

Ubicazione dei vigneti
Nell'area di produzione del Rosso Piceno.

Vitigno
50% Sangiovese e 48% di Montepulciano
2% Lacrima di Morro D'Alba

Superficie
6 Ha

Sistema di coltivazione
Cortina semplice

Rese per ettaro
130 q di uva

Densità d'impianto
3333 ceppi per Ha, con carico di 18-22 gemme
a pianta.

Età del vigneto
10 anni

Suolo
Prevalenza di argille mioceniche e plioceniche
miste a sabbia con tendenza al calcareo.

Esposizione ed altitudine
Sud Est - Sud Ovest a 400-450 m s.l.m.

Gradazione alcolica
13,5% vol

cod. VR1201



Verdicchio Classico Dop dei Castelli di

Jesi Borgognotta 0,75 Lt.

Le Barbatelle

Regione viticola: Marche, Provincia di Ancona.
Ubicazione dei vigneti: nell'area di produzione del
Verdicchio nel Comune di Poggio San Marcello
contrada Gioncare

Vitigno: 90% Verdicchio e 10% di altre uve
(Chardonnay, Trebbiano e Malvasia)

Superficie: 30 Ha.

Sistema di coltivazione: Cortina semplice.

Densità d'impianto: 3333 ceppi per Ha, con carico di
18-22 gemme a pianta.

Rese per ettaro: 140 q.li di uva.

Età del Vigneto: 10 anni.

Suolo: Prevalenza di argille mioceniche e plioceniche
miste a sabbia con tendenza al calcareo.

Esposizione ed altitudine: Nord Est - Nord Ovest a
400-420 mt. s.l.m.

Tenore alcolico: 13 % vol.

Vinificazione: Pressatura soffice e abbattimento della
temperatura, flottazione successiva decantazione
statica dei mosti.

Fermentazione a temperatura controllata con lieviti
selezionati con successiva permanenza sulle fecce. Il
vino affina per due mesi in cantina, viene filtrato
accuratamente e trasferito in vasche di stoccaggio.
L'imbottigliatura viene effettuata controllando (con
l'utilizzo di gas inerti) che l'aria non venga mai a
contatto con il vino.

Note di degustazione: Giallo paglierino carico con
riflessi verdi, volge al dorato con la maturazione;
all'olfatto ha fragranze di frutta matura e fiori di campo
con percettibile sentore di mandorle amare. Il gusto
morbido e armonico ripropone delicate emanazioni
fruttate.

Conservazione: Verdicchio è un vino di buona
struttura da degustare giovane che dà il meglio se
consumato entro l'annata di produzione.

Abbinamenti: La sua giovane e fragrante struttura
suggerisce di concederlo a piatti della marineria, sia
tradizionali che della moderna cucina. Ottimo in
abbinamento con primi piatti in salse bianche di pesce
(risotti e spaghetti alle vongole) e con base di ortaggi.

Temperatura di servizio: 11°/12° C.

Pallettizzazione: PL 80x120 cm.: n.23 cartoni per ogni
fila, max n. 5 file, totale n. 115 cartoni.

Bottiglia: Borgognotta 0,75 Lt.

Tappo: Agglomerato Sughero

cod. VB0583



Verdicchio Doc Dei Castelli di Jesi

Classico Superiore

Borgognotta 0,75 Lt

Le Barbatelle

Regione viticola: Marche, Provincia di Ancona.
Ubicazione dei vigneti: Nell'area Classica di produzione del Verdicchio nel Comune di Poggio San Marcello contrada Zaffaranara.
Vitigno: 100% Verdicchio
Superficie: 2 Ha.
Sistema di coltivazione: Sylvotz modificato a casazza.
Densità d'impianto: 3333 ceppi per Ha, con carico di 18-22 gemme a pianta.
Rese per ettaro: 98 q.li di uva.
Età del Vigneto: 20 anni.
Suolo: Prevalenza di argille mioceniche e plioceniche miste a sabbia con tendenza al calcareo.
Esposizione ed altitudine: Nord Est - Nord Ovest a 400-420 mt. s.l.m.
Tenore alcolico: 14 % vol.
Vinificazione: Pressatura soffice e abbattimento della temperatura, successiva decantazione statica dei mosti. Fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati con successiva permanenza sulle fecce. Il vino affina per due mesi in cantina, viene filtrato accuratamente e trasferito in vasche di stoccaggio. L'imbottigliatura viene effettuata controllando (con l'utilizzo di gas inerti) che l'aria non venga mai a contatto con il vino. Viene affinato in acciaio per oltre 4 mesi.
Note di degustazione: Il colore è giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli; i profumi spaziano da belle sfumature di fiori bianchi e gialli, fra cui spicca il glicine, ha chiare note di mela golden, richiami all'ananas e alla frutta secca.
 In bocca si offre generoso e ampio, sapido e di buona struttura, fresco e lungo nella sequenza aromatica, con bei richiami di frutta esotica nel finale.
Conservazione: Vino di buona struttura da degustare giovane che dà il meglio se consumato entro l'annata successiva alla produzione.
Abbinamenti: Da servire in calici per vini bianchi di medio corpo e profumati, con risotto alle code di scampo, spaghetti al ragù di pesce, linguine al cartoccio, verdure gratinate ripiene di magro, spiedini di gamberoni, dentice al sale, pagello al forno, baccalà.
Temperatura di servizio: 12°/13° C.
Pallettizzazione: PL 80X120 cm.: n. 23 cartoni per ogni fila, max n. 5 file, totale n. 115 cartoni.
Bottiglia: Borgognotta 0,75Lt.
Tappo: Sughero agglomerato.

cod. VB0583



Passerina Marche Igp Borgognotta 0,75 Lt

Le Barbatelle

Regione viticola: Marche
Vitigno: 90% Passerina 10% di altre uve (Chardonnay, Trebbiano e Malvasia)
Superficie: 2 Ha.
Sistema di coltivazione: Cortina semplice e coltivazione basso impatto ambientale.
Densità d'impianto: 3333 ceppi per Ha, con carico di 18-22 gemme a pianta.
Rese per ettaro: 160 q.li di uva.
Età del Vigneto: 10 anni.
Suolo: Prevalenza di argille mioceniche e plioceniche miste a sabbia con tendenza al calcareo.
Esposizione ed altitudine: Nord Est - Nord Ovest a 400-420 mt. s.l.m.
Tenore alcolico: 12,5 % vol.
Vinificazione: Pressatura soffice flottazione e pulizia dei mosti dopo 2 ore dalla vendemmia e abbattimento della temperatura. Fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati con successiva permanenza sulle fecce. Filtrato accuratamente e trasferito in vasche di stoccaggio. L'imbottigliatura viene effettuata controllando (con l'utilizzo di gas inerti) che l'aria non venga mai a contatto con il vino.
Note di degustazione: Colore giallo paglierino tenue con lievi riflessi verdolini. Odore fruttato con note di pesca, albicocca e pompelmo. I sentori floreali ricordano il glicine ed il tiglio e nel tempo assume un carattere spiccatamente minerale. Sapore pieno, di ottima freschezza, buona struttura e lunga persistenza.
Conservazione: Vino di buona struttura da degustare giovane che dà il meglio se consumato entro l'annata di produzione.
Abbinamenti: La sua grande gradevolezza lo rende protagonista della cucina primaverile ed estiva. Gustatelo sulla cucina di mare: dalle insalate alle pannocchie bollite, dagli spaghetti e tagliatelle alle cozze in salsa bianca alle linguine tonno e alici. Ottimo sulle frittiture di pesci minuti e calamari e sui pesci bolliti.
Temperatura: servire a 12°C
Pallettizzazione: PL 80x120 cm.: n.23 cartoni per ogni fila, max n. 5 file, totale n. 115 cartoni.
Bottiglia: Borgognotta 0,75 Lt.
Tappo: Sughero agglomerato.

cod. VB0585

ANGEL'S
DISTRIBUZIONE
BEVERAGE & FOOD EMOZIONALE