

I nostri prodotti

- Vino Montepulciano d'Abruzzo Riserva doc.**
Dalla macerazione a contatto con le bucce delle uve Montepulciano d'Abruzzo e dal fungo periodo di maturazione nascono le Riserve, rossi longevi e complessi. È disponibile un'ampia selezione di Riserve dal 1990.

- Vino Cerasuolo d'Abruzzo doc.**
Dalle uve Montepulciano d'Abruzzo, le stesse da cui nasce il vino Riserva, si ottiene, limitando a poche ore il periodo di macerazione, il Cerasuolo, dal colore rosato intenso, dal profumo sottile di sorbe, melograne, rose selvatiche.

- Liquore Ratafià.**
Da un accurato processo di infusione di
ottime materie prime, vino Montepulciano
d'Abruzzo Praesidium ed amarene, parte
delle quali reperite nei pressi dei nostri
vigneti, si ottiene il Ratafià Praesidium,
caratterizzato da un aroma intenso e da una
calda corposità.

- *Mostocotto.*

Il mostocotto Praesidium è un succo dolce e denso, ottenuto durante il periodo della vendemmia facendo bollire, a fiamma diretta e moderata, per 12-16 ore, il mosto fiore proveniente al 100% da uve selezionate Montepulciano d'Abruzzo.

Note di degustazione

Az. Agricola Bio Ottaviano Pasquale
"Praesidium"

Via N. Giovannucci, 24
67030 Prezza (AQ) IT
Tel e fax +39.0864.45103
Cell. +39.349.1760737
www.vinipraesidium.it

Vini

PRAESIDIUM

dal 1988



*“Se avesse a sperarsi che i vini di Abruzzo potessero un giorno avere un nome, crederebbe si giustamente riserbato tale onore ai vini di Bugnara e Prezza nella Valle di Solmona...” **

Il territorio

L'azienda Praesidium, a conduzione familiare, viene fondata da Enzo Pasquale e da sua moglie Lucia nel 1988. La filosofia di lavoro della famiglia è basata sulla ricerca della massima qualità delle uve e sulla convinzione che il vino debba essere l'espressione più autentica della sua terra d'origine. Resa per ettaro molto bassa, rimozione manuale delle erbe infestanti alla base di ogni vite sono solo alcune delle scelte adottate.

Oggi ad Enzo e Lucia si affiancano i loro figli Antonia ed Ottaviano.

La cantina si trova nel comune di Prezza, piccolo paese dell'aquila, arroccato su uno sperone di roccia del monte omonimo e situato nella zona occidentale della Valle Peligna. Prezza, a cui nel XV secolo venne dato l'appellativo di "Praesidium", da cui il nome del vino e dell'azienda, fu roccaforte e presidio a difesa del territorio di Corfinio, antica capitale dei popoli italici (90-89 a.C.). Quest'area, circondata dalle catene del Morrone e della Maiella, è il luogo in cui prese le mosse, in tempi remoti, la storia del vitigno autoctono Montepulciano d'Abruzzo.

Se i vigneti si estendono a cavallo dei confini fra Raiano e Prezza, a circa 400mt s.l.m., in un'area particolarmente vocata alla coltivazione del vitigno Montepulciano d'Abruzzo, le cantine si trovano, invece, nella zona più alta e rocciosa del comune di Prezza. Due di esse sono scavate nella roccia che costituisce le fondazioni delle sovrastanti abitazioni.

Nel vigneto

Varietà della vite: 100% Montepulciano d'Abruzzo.

Ubicazione dei vigneti: colline occidentali della Valle Peligna, 400 metri s.l.m.

Suolo: argilloso e molto ricco di bianchi ciottoli calcarei.

Microclima: elevata escursione termica tra il giorno e la notte, che permette una maturazione graduale.

Estensione dei vigneti: 5 ettari.

Tipo di impianto: filari a singolo e doppio cordone speronato.

Età media delle viti: 25 anni.

Densità media di ceppi per ettaro: 4000

Resa media di uva per ettaro: 50 q/ha

Operazioni varie: potatura invernale, potatura verde, (spollonatura, diradamento dei germogli, sfogliatura, lieve cimatura) condotte tutte manualmente; zappatura manuale alla base delle piante. (No diserbo chimico).

Concimazioni: naturali, ovvero stallatiche o sovescio.

Trattamenti: rame e zolfo (prodotti bio, non sistemici)

Vendemmia: manuale, realizzata entro i primi 20 giorni di ottobre, usando cassette di piccole dimensioni, in modo che l'uva pervenga integra in cantina.

Nella cantina

Vinificazione: in purezza, 100% Montepulciano d'Abruzzo, fermentazione spontanea in botti di acciaio.

■ **Montepulciano d'Abruzzo Riserva doc:** circa 12 giorni di macerazione in acciaio.

■ **Cerasuolo d'Abruzzo Superiore doc:** macerazione di 1-2 giorni.

Maturazione e invecchiamento: il vino non viene né pastorizzato né filtrato, ma subisce solo decantazione naturale.

■ **Montepulciano d'Abruzzo Riserva doc:** circa 4 anni, di cui 2 in acciaio, circa 2 in botti di rovere di Slavonia e francese, (rovere di Slavonia da 10-20 hl e 10% di barrique francese); almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

■ **Cerasuolo d'Abruzzo Superiore doc:** 5-6 mesi in botti di acciaio.

Numero di bottiglie prodotte:

■ **Montepulciano d'Abruzzo Riserva doc:** circa 20000.

■ **Cerasuolo d'Abruzzo Superiore doc:** circa 6000.

Gradazione alcolica: oscilla tra i 13 e 14,5 gradi, per entrambe le tipologie ed a seconda delle annate.