

LA FAMIGLIA DI GIULIO
ARRIVA IN MOLISE PER
INIZIARE UNA NUOVA
VITA. PIANTANO LA
PRIMA VIGNA IN
NUOVA CLITERNIA
NEL 1960.
E DANNO INIZIO AD
UNA STORIA DI
SUCCESSO, COSTRUITA
CON FATICA, SACRIFICI
E AMORE PER LA
NATURA.



BORGO DI COLLOREDO

THE DI GIULIO
FAMILY ARRIVES
IN MOLISE TO
START A NEW LIFE.
PLANTING THEIR
FIRST VINEYARD
IN NUOVA
CLITERNIA IN
1960. SO STARTED
THIS STORY OF
SUCCESS, BUILT
WITH HARD
WORK, SACRIFICE
AND A LOVE FOR
NATURE.

CANTINE BORGO DI COLLOREDO S.r.l

Via Colloredo, 15
86042 Campomarino (CB) - ITALY
Tel/Fax: +39 (0875) 57 453
Email: info@borgodicolloredo.com
www.borgodicolloredo.it

Campomarino. Terreni della famiglia Di Giulio nel 1960
Campomarino. Land of the Di Giulio family in 1960





UNA STORIA DI FAMIGLIA

I fratelli Enrico e Pasquale Di Giulio rappresentano la terza generazione di viticoltori per passione.

Enrico è enologo, Pasquale è tecnico agronomo: la storia dell'azienda è prima di tutto una lunga storia di famiglia.

Enrico

Pasquale



VOCATION MOLISE

Our estate is in Molise; on the gentle slopes facing the Adriatic Sea, that always enjoy a mild, temperate climate ideal for cultivating vines.

In addition to the typical southern Italian varieties such as Montepulciano, Aglianico, Greco, Trebbiano, Malvasia and Falanghina, we have left room for innovation with the expansion of our viticultural heritage for Garganica, Chardonnay and Syrah.

VOCAZIONE MOLISE

La nostra tenuta è situata in Molise, su leggeri pendii rivolti verso il mare Adriatico, che da sempre godono di un clima dolce, temperato, ideale per la coltivazione della vite.

Accanto ai vitigni tipici della tradizione meridionale, come Montepulciano, Aglianico, Greco, Trebbiano, Malvasia, Falanghina, si è dato spazio all'innovazione con l'ampliamento del patrimonio viticolo a Garganica, Chardonnay e Syrah.





GIRONIA

Gironia (o Gerione, o Girone), secondo le “Memorie storiche, civili ed ecclesiastiche” (1736 d.C) di Mons. Tria era un luogo situato nei Larinati dove si accampò Annibale Cartaginese in osservazione dell’esercito dei Romani, prima della guerra di Canne.

Ne parlava già Tito Livio, nella sua Historia Romana: si racconta che Annibale con il suo esercito trascorse a Gironia l’intera invernata, finchè per mancanza di vettovaglie decise di incamminarsi verso la Puglia, dove le messi maturavano prima: ma grazie alla segnalazione della spia Lucano Statilio, che l’aveva scorto tra i monti, l’esercito romano lo insegue e lo raggiunge presso Canne. Secondo la stessa fonte, Gironia fu totalmente distrutta nel 537 d.C.

GIRONIA BIFERNO ROSSO

“Gironia” Biferno Rosso DOC Riserva

UVA	Montepulciano 80% + Aglianico 20%
ALTIMETRIA	100 - 120 m s.l.m.
LOCALITÀ VIGNETI	Campomarino (CB)
VENDEMMIA	Prima/seconda decade di ottobre.
RESA	uva 120 ql/ha; vino 80 hl/ha
ALC.	13,50%vol

COLORE	Rosso rubino con riflessi granati
BOUQUET	Bouquet etereo, intenso e pieno con note di spezie dolci, vaniglia e liquirizia, con finale di tostatura e cioccolato, e note di confettura e frutti rossi maturi, amarena e prugna.
SAPORE	Morbido, rotondo ed avvolgente con lieve e dolce tannicità, di grande struttura, persistenza e consistenza gusto-aromatica.

T° DI SERVIZIO	18-20°C
ABBINAMENTO	Pietanze a base di carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati e piccanti.

GIRONIA BIFERNO ROSSO

“Gironia” Biferno Rosso DOC Riserva

GRAPES	Montepulciano 80% + Aglianico 20%
ALTITUDE	100 - 120 meters a.s.l.
VINEYARD LOCATION	Campomarino (CB)
HARVEST	First/second decade of October
YIELD	Grapes 12,000 Kg/ha; Wine 8,000 Lt/ha
ALC.	13.5% vol

COLOUR	Ruby red with garnet reflections
BOUQUET	Ethereal bouquet, intense and full with aromas of sweet spices, vanilla and licorice, as well as end notes of toast and chocolate, with hints of jam and ripe red fruit, black cherry and plum.
TASTE	Soft, round and enveloping with mild and sweet tannins, great structure as well as persistence and consistency of taste and aroma.

SERVE AT:	18-20°C
PAIRINGS:	Red meat dishes, game, seasoned and spicy cheeses.

GIRONIA

Gironia (or Gerione, or Giron), according to the 'Historical memoirs, civil and ecclesiastical' (1736 AD) of Monsignor Tria, was in Larinati where Hannibal and the Carthaginian army camped when fighting the Roman army, before the battle of Cannae. Livy already talked about it in his Historia Romana, saying that Hannibal and his army spent the entire winter at Gironia, until a lack of supplies forced him to walk towards Puglia, where the crops mature earlier. Thanks to reports from Lucano Statilio, a spy, who had caught sight of them in the mountains, the Roman army chased him and engaged him at Cannae. According to the same source, Gironia was totally destroyed in 537 AD.



GIRONIA BIFERNO ROSATO

"Gironia" Biferno Rosato DOC

UVA	Montepulciano 85% + Aglianico 15%
ALTIMETRIA	120 -150 m s.l.m.
LOCALITÀ VIGNETI	Campomarino (CB)
VENDEMMIA	Prima decade di ottobre.
RESA	uva 100 ql/ha; vino 50 hl/ha
ALC.	13%vol

COLORE	Rosé vivace e brillante
BOUQUET	Fruitato, fragrante con freschi sentori di ciliegia, amarena, e lamponi.
SAPORE	Morbido, equilibrato, armonico, fresco persistente e piacevolmente fruttato.

T° DI SERVIZIO	10-12°C
ABBINAMENTO	Pizza, salumi, pasta fredda ed al pomodoro, e formaggi freschi.

GIRONIA BIFERNO ROSATO

"Gironia" Biferno Rosato DOC

GRAPES	Montepulciano 85% + Aglianico 15%
ALTITUDE	120 -150 meters a.s.l.
VINEYARD LOCATION	Campomarino (CB)
HARVEST	First decade of October.
YIELD	Grapes 10,000 Kg/ha; Wine 5,000 Lt/ha
ALC.	13% vol

COLOUR	Lively and bright pink
BOUQUET	Fruity, fragrant with fresh notes of red cherry, black cherry and raspberry.
TASTE	Soft, balanced, harmonious, fresh, persistent and pleasantly fruity.

SERVE AT:	10-12°C
PAIRINGS:	Pizza, salami, cold and tomato pasta, and fresh cheese.



GIRONIA BIFERNO BIANCO

"Gironia" Biferno Bianco DOC

UVA	Trebbiano 70% + Malvasia 10% + Uve bianche della nostra tenuta 20%
ALTIMETRIA	120 -150 m s.l.m.
LOCALITÀ VIGNETI	Campomarino (CB)
VENDEMMIA	Ultima settimana di settembre prima decade di ottobre.
RESA	uva 120 ql/ha; vino 84 hl/ha
ALC.	13,50%vol

COLORE	Giallo paglierino brillante.
BOUQUET	Complesso con sentori di frutta tropicale, gradevolmente floreale e con piacevoli sentori speziati e minerali.
SAPORE	Fresco, sapido, morbido, armonico ed equilibrato di notevole struttura e persistenza.

T° DI SERVIZIO	8-10°C
ABBINAMENTO	Frutti di mare, crostacei, primi piatti e pietanze di pesce, carni bianche, cibi leggeri e verdure in genere.

GIRONIA BIFERNO BIANCO

"Gironia" Biferno Bianco DOC

GRAPES	Trebbiano 70% + Malvasia 10% + White grapes of the our vineyards 20%
ALTITUDE	120 -150 meters a.s.l.
VINEYARD LOCATION	Campomarino (CB)
HARVEST	Last week of September and first decade of October.
YIELD	Grapes 12,000 Kg/ha; Wine 8,400 Lt/ha
ALC.	13.5% vol

COLOUR	Bright straw yellow.
BOUQUET	Complex with hints of tropical fruit, pleasantly floral with lovely notes of spices and minerals.
TASTE	Fresh, fruity, soft, harmonious and balanced with plenty of structure and persistence.

SERVE AT:	8-10°C
PAIRINGS:	Seafood, shellfish, pasta and fish dishes, white meat, light foods and vegetables in general.



NOBILI VITIGNI

Il simbolo è un'antica croce dei Cavalieri di Malta, tutt'oggi visibile sul portale della chiesa di Santa Maria di Faifoli a Montagano. Si tratta della stessa Abbazia dove studiò e prese i voti Papa Celestino V, "il Papa del gran rifiuto". Vinificati in purezza esaltano e valorizzano le qualità organolettiche e l'aroma fragrante delle uve d'origine: Aglianico e Greco.

AGLIANICO

"Aglianico" Terre degli Osci IGT

UVA	Aglianico 100%
ALTIMETRIA	100 -120 m s.l.m.
LOCALITÀ VIGNETI	Campomarino (CB)
VENDEMMIA	Seconda decade di ottobre.
RESA	uva 130 ql/ha; vino 95 hl/ha
ALC.	13,50%vol

COLORE	Rubino con lievi riflessi granati.
BOUQUET	Profumi di frutta rossa matura con dolci note di spezie.
SAPORE	Pieno, avvolgente, equilibrato con tannini morbidi, dotato di buona corposità persistenza.

T° DI SERVIZIO	18-20°C
ABBINAMENTO	Zuppe saporite, piatti a base di carni rosse, salumi e formaggi stagionati.

AGLIANICO

"Aglianico" Terre degli Osci IGT

GRAPES	Aglianico 100%
ALTITUDE	100 -120 meters a.s.l.
VINEYARD LOCATION	Campomarino (CB)
HARVEST	Second decade of October.
YIELD	Grapes 13,000 Kg/ha;Wine 9,500 Lt/ha
ALC.	13.5% vol

COLOUR	Ruby red with garnet reflections.
BOUQUET	Scent of mature red fruit with sweet notes of spices.
TASTE	Full, round, balanced with soft tannins, full-bodied and persistent.

SERVE AT:	18-20°C
PAIRINGS:	Tasty soups, red meat based dishes, salami and seasoned cheeses.

NOBILI VITIGNI

The symbol is the ancient cross of the Knights of Malta, still visible on the portal of the church of Santa Maria di Faifoli in Montagano. This is in the abbey where the future Pope Celestine V, 'Pope of the great refusal' studied and took his vows. Single variety winemaking highlights and enhances the organoleptic qualities and fragrant aroma of the original grapes: Aglianico and Greco.



GRECO

"Greco" Terre degli Osci IGT

UVA	Greco 100%
ALTIMETRIA	120 -150 m s.l.m.
LOCALITÀ VIGNETI	Campomarino (CB)
VENDEMMIA	Prima/seconda decade di ottobre.
RESA	uva 120 ql/ha; vino 90 hl/ha
ALC.	13%vol

COLORE	Paglierino con riflessi dorati.
BOUQUET	Naso intenso con sentori di agrumi e frutti tropicali, gradevolmente minerale.
SAPORE	Fresco e sapido, pieno e piacevolmente persistente.

T° DI SERVIZIO	10-12°C
ABBINAMENTO	Paté e piatti freddi, pesci alla griglia e pasta condita a base di tartufo.

GRECO

"Greco" Terre degli Osci IGT

GRAPES	Greco 100%
ALTITUDE	120 -150 meters a.s.l.
VINEYARD LOCATION	Campomarino (CB)
HARVEST	First/second decade of October.
YIELD	Grapes 12,000 Kg/ha; Wine 9,000 Lt/ha
ALC.	13%vol

COLOUR	Straw with gold reflections.
BOUQUET	The nose is intense with hints of citrus and tropical fruits, pleasantly mineral.
TASTE	Fresh and sapid, harmonious flavor and pleasantly persistent.

SERVE AT:	10-12°C
PAIRINGS:	Paté and cold dishes, grilled fish e seasoned pasta with truffle.



CLASSICI COLLOREDO

Narra Monsignor Tria, nel suo libro "Memorie storiche, civili ed ecclesiastiche" (1736 d.C) che Colloredo (anche detto Caroleto) fosse un casale distrutto nelle pianure del fiume Saccione, vicino Campomarino. Il devoto Marchese del Vasto, Diego D'Avalos D'Aragona, che passava spesso per quel luogo recandosi alla sua tenuta di Serracapriola, saputo del ritrovamento da parte di un villano, di un quadro in tavola della Beata Vergine, decise di ristrutturare quel rudere ed edificarvi una chiesa. Lo stemma delle armi gentilizie di Casa D'Avalos sono tuttora visibili sulla porta della chiesa di Madonna Grande, insieme al venerato quadro sull'altare maggiore.

MOLISE ROSSO

Molise Rosso DOC

UVA	Montepulciano 100%
ALTIMETRIA	100 -120 m s.l.m.
LOCALITÀ VIGNETI	Campomarino (CB)
VENDEMMIA	Prima/seconda decade di ottobre.
RESA	uva 140 ql/ha; vino 98 hl/ha
ALC.	13%vol

COLORE	Rosso rubino intenso carico con lievi riflessi violacei.
BOUQUET	Bouquet fragrante, fruttato a ricordare i frutti a bacca rossa, con sentori speziati di vaniglia, liquirizia e cioccolato.
SAPORE	Armonico e rotondo, di grande corposità e struttura.

T° DI SERVIZIO	16-18°C
ABBINAMENTO	Piatti strutturati a base di carne, plateau di formaggi e salumi.

MOLISE ROSSO

Molise Rosso DOC

GRAPES	Montepulciano 100%
ALTITUDE	100 -120 meters a.s.l.
VINEYARD LOCATION	Campomarino (CB)
HARVEST	First/second decade of October.
YIELD	Grapes 14,000 Kg/ha; vino 9,800 Lt/ha
ALC.	13% vol

COLOUR	Intense ruby red with slightly violet reflections.
BOUQUET	Fragrant bouquet, fruity with memories of red berries, hints of spicy vanilla, licorice and chocolate.
TASTE	Harmonious and round, with great body and structure.

SERVE AT:	16-18°C
PAIRINGS:	Structured dishes of meat, platters of salami and cheeses.

CLASSICI COLLOREDO

Monsignor Tria tells in his book "Memorie storiche, civili ed ecclesiastiche" (Historical memoirs, civil and ecclesiastical) of 1736 AD, that Colloredo (also known as Caroleto) was a destroyed house in the plains of the Saccione river, near Campomarino. The devout Marchese del Vasto, Diego D'Avalos D'Aragona, often came here on the way to his estate in Serracapriola. He learned of the discovery by a villan of a panel painting of the Blessed Virgin and decided to renovate the ruins and build a church. The coat of arms of the noble Casa D'Avalos is still visible on the door of the church of Madonna Grande, together with the venerated painting on the main altar.



FALANGHINA

Molise Falanghina DOC

UVA	Falanghina 100%
ALTIMETRIA	100 -120 m s.l.m.
LOCALITÀ VIGNETI	Campomarino (CB)
VENDEMMIA	Prima/seconda decade di ottobre.
RESA	uva 130 ql/ha; vino 91 hl/ha
ALC.	13%vol

COLORE	Giallo brillante scarico.
BOUQUET	Profumi frutta gialla, fioreale e speziato.
SAPORE	Fresco, sapido, persistente, lievemente speziato e minerale.

T° DI SERVIZIO	8 - 10°C
ABBINAMENTO	Piatti di pesce, piatti vegetariani e formaggi freschi.

FALANGHINA

Molise Falanghina DOC

GRAPES	Falanghina 100%
ALTITUDE	100-120 meters a.s.l.
VINEYARD LOCATION	Campomarino (CB)
HARVEST	First/second decade of October.
YIELD	Grapes 13,000 Kg/ha; Wine 9,100 Lt/ha
ALC.	13% vol

COLOUR	Bright yellow.
BOUQUET	Perfumes of yellow fruit, floral and spicy.
TASTE	Fresh, fruity, persistent, slightly spicy and mineral taste.

SERVE AT:	8 - 10°C
PAIRINGS:	Fish and vegetarian dishes, fresh cheeses.



TERRE DEGLI OSCI

L'Oscio è fondamentalmente una lingua, anche se per estensione si definiscono Oscii le popolazioni pre-romaniche che lo parlavano. L'Oscio era in particolare la lingua dei Sanniti, con una propria grammatica ed ortografia. Uno dei più rari ed importanti reperti - La tavola Osca - fu ritrovata proprio in Molise, ad Agnone, ed è attualmente esposta al British Museum di Londra. Le tribù sannite erano quattro e tradizionalmente si ritiene che in Molise risiedessero i Pentri, la tribù più bellicosa.

SANGIOVESE

Sangiovese Terre degli Oscii IGT

UVA	Sangiovese 100%
ALTIMETRIA	100 -120 m s.l.m.
LOCALITÀ VIGNETI	Campomarino (CB)
VENDEMMIA	Ultima settimana di settembre.
RESA	uva 140 q/ha; vino 100 hl/ha
ALC.	12,50%vol

COLORE	Rosso rubino.
BOUQUET	Profumo giovane, fruttato con sentori di frutti rossi in genere.
SAPORE	Gusto armonico, morbido e rotondo di media corposità e persistenza.

T° DI SERVIZIO	18°C
ABBINAMENTO	Antipasti di salumi, pasta al pomodoro, carni e formaggi.

SANGIOVESE

Sangiovese Terre degli Oscii IGT

GRAPES	Sangiovese 100%
ALTITUDE	100 -120 meters a.s.l.
LOCATION	Campomarino (CB)
VINTAGE	Last week of September.
YIELD	Grapes 14,000 Kg/ha; Wine 10,000 Lt/ha
ALC.	12.5% vol

COLOUR	Ruby red.
BOUQUET	Young perfume, fruity with hints of red fruits in general.
FLAVOUR	Harmonious taste, soft and round, medium-bodied and persistent.

SERVING T°	18°C
PAIRING	Antipasti of salami, pasta with tomato sauce, meat and cheese.

TERRE DEGLI OSCI

-THE LAND OF OSCII-

Oscii is basically a language, even if by extension the Oscii are defined as the pre-Roman people who spoke it. In particular Oscii was the language of the Samnites, with its own grammar and spelling. One of the rarest and most important finds, the Osca Tablet, was found in Agnone, Molise and is currently on display in the British Museum in London. There were four Samnite tribes and traditionally it is believed that the Pentri from Molise were the most warlike.



MALVASIA

Malvasia Terre degli Osci IGT

UVA	Malvasia 100%
ALTIMETRIA	120 -150 m s.l.m.
LOCALITÀ VIGNETI	Campomarino (CB)
VENDEMMIA	Seconda decade di settembre.
RESA	uva 140 ql/ha; vino 100 hl/ha
ALC.	12,50 %vol

COLORE	Giallo paglierino con riflessi verdolini.
BOUQUET	Profumo fresco, fragrante e floreale lievemente aromatico.
SAPORE	Armonico, morbido, fresco ed equilibrato con discreta corposità e persistenza.

T° DI SERVIZIO	10-12°C
ABBINAMENTO	Piatti di pesce anche elaborati, carni bianche, formaggi freschi.

MALVASIA

Malvasia Terre degli Osci IGT

GRAPES	Malvasia 100%
ALTITUDE	120 -150 meters a.s.l.
VINEYARD LOCATION	Campomarino (CB)
HARVEST	Second decade of September.
YIELD	Grapes 14,000 Kg/ha; Wine 10,000 Lt/ha
ALC.	12,5 % vol

COLOUR	Straw yellow with greenish reflections.
BOUQUET	Fresh, fragrant and slightly floral aroma.
TASTE	Harmonious, soft, fresh and balanced with decent body and persistence.

SERVE AT:	10-12°C
PAIRINGS:	Fish and elaborate dishes, processed meats, fresh cheeses.

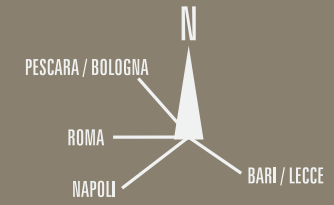




Agenzia OUIBRAND | art director: Davide De Luca



DOVE SIAMO WHERE WE ARE



MAPPA ON LINE / ON LINE MAP



ITALIA



MARE ADRIATICO
ADRIATIC SEA

MOLISE



MARE ADRIATICO
ADRIATIC SEA

CAMPOMARINO

NUOVA CLITERNIA

MASSERIA LE PIANE



NUOVA CLITERNIA

BORGO DI COLLOREDO

MASSERIA LE PIANE



BORGO DI COLLOREDO



LINK SITO WEB / WEB SITE LINK
www.borgodicolloredo.com