



il senso di un'emozione



CONCORSO ENOLOGICO
INTERNAZIONALE



CONCORSO ENOLOGICO
NAZIONALE



CONCOURS MONDIAL
BRUXELLES



SELEZIONE NAZIONALE
VINI DA PESCE



CHINA WINE & SPIRITS
AWARD



CONCORSO ENOLOGICO
NAZIONALE



LA SELEZIONE DEL SINDACO



SAKURA JAPAN
WOMEN'S WINE AWARDS



MUNDUS VINI
GRAND-GOLD



Amore e vite

Il vino racconta la storia di famiglia



La storia della nostra famiglia si intreccia con quella della nostra terra, dei nostri vigneti e dei nostri vini. Passione, sacrificio e amore per il proprio lavoro, questi gli ingredienti con cui il capostipite nonno Giovanni Biagi, negli anni 40, inizia a produrre vini di qualità, trasmettendo il suo entusiasmo al figlio Mariano. Il testimone è ora nelle mani dei nipoti, Fabrizio e Luca, che hanno saputo fare tesoro degli antichi insegnamenti proseguendo con innovazione e dinamismo. Il vino racconta una storia e il nostro parla di sincerità, di qualità e di passioni di famiglia tramandate di generazione in generazione, arrivando in breve tempo ad essere apprezzato in tutto il mondo.

Love and vine - The wine tells about a family history

The history of our family intertwines with the history of our land, our vineyards and our wine.

Passion, sacrifice and love for our work are the ingredients with which in the forties our forefather and grandfather Giovanni Biagi started producing high quality wines, then passed it down with enthusiasm to his son Mariano. Now his grandchildren, Fabrizio and Luca, who have treasured all the family teaching, are going on with innovation and dynamism.

Wine always tells a story, and ours speaks of honesty, quality and a family passion, which have been passed down from generation to generation. This way our wine has become to be appreciated all over the world in a short time.



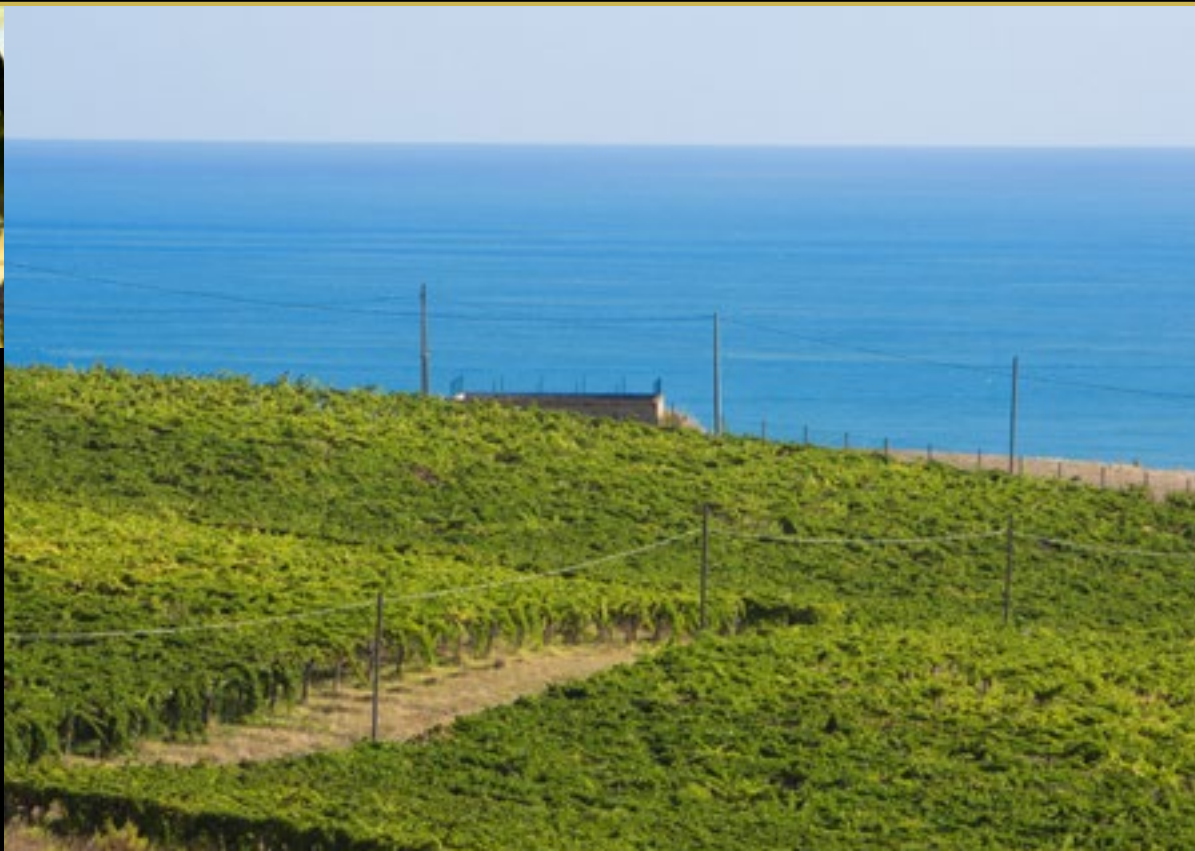
Nel nome del vino

L'azienda: dal DOCG ai frutteti, tutto per il nostro vino

Ci prendiamo cura delle nostre viti durante tutto il ciclo produttivo preferendo rigorosamente la vendemmia manuale, impegnandoci con dedizione in quello che è il frutto della nostra passione di famiglia. Fin dalle origini abbiamo perseguito l'obiettivo della qualità ed abbiamo scelto di valorizzare i vitigni autoctoni, come il Trebbiano, la Passerina, il Pecorino, la Malvasia e il Montepulciano, che, coltivato nella cru delle nostre Colline Teramane, dal 2002 si fregia dell'ambita denominazione DOCG. Oltre alla vite, le nostre tenute ospitano anche uliveti e frutteti, estendendosi per circa quaranta ettari sulle rigogliose colline della Val Vibrata, accarezzate dalle sapide brezze marine e dalle fresche correnti montane.

In the name of wine

Our winery: from the designation DOCG to our orchards, everything is for our wine
We take care of our vines during all the production cycle, firmly preferring the manual harvest and getting committed everyday in what is the fruit of our family passion. Since the beginning we have pursued the aim of quality and we have decided to give value to the local grape varieties such as Trebbiano, Passerina, Pecorino, Malvasia and Montepulciano, the last of which has been grown on the cru of the Hills of Teramo and has received the important designation "DOCG" (Controlled and Guaranteed Designation of Origin). Besides the vines, our estate hosts olive tree groves and orchards, which stretch over about 40 hectares on the blooming hills of Val Vibrata and are caressed by the fresh sea breezes and mountain currents.



Da sempre il legame con la nostra terra

La filosofia: da quasi un secolo scegliamo di essere vite

Prima di tutto siamo vignaioli, amiamo la nostra terra e con genuina passione ci prendiamo cura di essa, pensando alle nostre radici come valore per il futuro.

Viviamo del frutto della nostra terra e per questo la rispettiamo: essa ci dona di che mangiare, di che bere e di che allietare le nostre tavole, ci offre lavoro e ci insegna ogni giorno i veri valori della vita. Ecco perché la nostra terra, la natura e il vino che ci donano sono i valori cardine, le fondamenta della nostra azienda.

Ogni scelta e tutto il nostro percorso, di generazione in generazione, segue la medesima filosofia: produrre grandi vini espressione diretta di un territorio unico.

Always linked to our land - Our philosophy : from almost a century we choose the vine

First of all, we are winemakers, we love our land and take care of it with genuine passion, considering our roots as a strong value for the future.

We seriously respect our land as we live on its fruit: it gives us food, drinks and liven up our tables, it gives us work and teaches us the true values of life. This is why our land, nature and wine are the foundation of our winery. From generation to generation every choice we have made has followed the same philosophy: producing great wines which are the direct expression of a unique land.



In vino patria est

Il territorio: una terra votata alla vigna

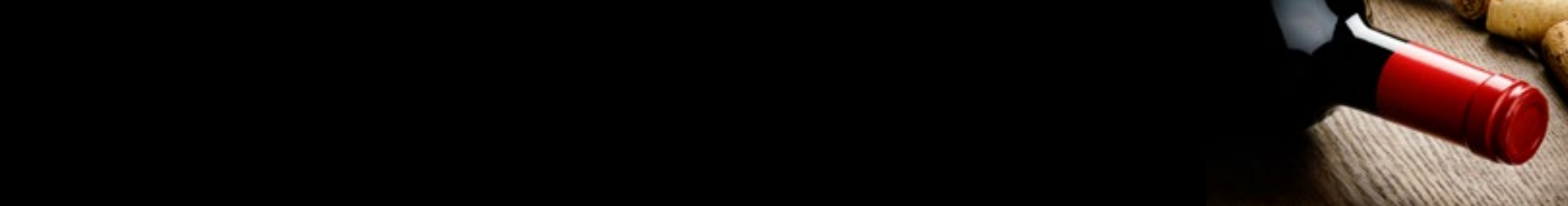
Qui dov'è nato il vino teramano, apprezzato fin dall'antichità, qui dove si respira aria salina del Mar Adriatico e le correnti montane del Gran Sasso, qui dove vigneti, frutteti e uliveti accarezzano le colline, qui nascono i nostri vini. Il sottosuolo calcareoargilloso è l'ideale per la vite e la presenza di numerosi corsi d'acqua ne favorisce la crescita ed un elevato standard qualitativo. Il territorio della Val Vibrata e in particolare le colline di Colonnella, ospitano la nostra cantina ad un'altezza media di 200 metri sul livello del mare.

Questa è la patria del vino abruzzese, base dell'economia del territorio e fondamento delle tradizioni popolari con cui le famiglie hanno un forte legame. I nostri vini ne costituiscono l'espressione più alta e ne contengono tutto il sapore.

In vino patria est - Our territory: a land dedicated to vines

Here where Teramo wine comes from, which has been appreciated since ancient times, here where one can breathe the saline air and the Gran Sasso mountain currents, here where the hills are covered with vineyards, orchards and olive tree groves, here our wine is produced. The calcareous clay soil and the several local streams are the ideal conditions for high quality grape wine.

Val Vibrata territory and particularly the Colonnella hills host our winery, which is at 200mt on the sea level. That is the hometown of Abruzzi wine, which stands as the foundation of the local economy and the popular traditions. We are proud to present our wines as the soul of its land and a good taste of it.



In ogni sorso, un po' d'Abruzzo

I vini: scopri tutti i nostri sapori



Ogni vino Biagi custodisce in sé la sua essenza, la sua storia e i frammenti della propria terra, prezioso come l'oro ci racconta emozioni vere che hanno il sapore di passione, amore e amicizia.

*In every sip there is a bit 'of Abruzzi - The wines: let's find out all our tastes
Every Biagi wine keeps in itself all its essence, its story and fragments of its land, it is said to be precious as gold since it tells us about true feelings and emotion like passion, love and friendship.*



Montepulciano d'Abruzzo DOCG RISERVA "MATTEO BIAGI"

Ubicazione dei vigneti: Colonnella

Uve: Montepulciano 100%

Altimetria: 150 s.l.m.

Tipologia del terreno: Argilloso, tendenzialmente calcareo

Giacitura ed esposizione: Collinare, con vigneti esposti a Sud

Età delle viti: 10 anni

Densità di impianto: 4.000 ceppi/ettaro

Resa per ettaro: 80 q.

Forma di allevamento: Guyot

Vendemmia: Esclusivamente manuale, in leggera surmaturazione

Macerazione delle bucce: La macerazione ha una durata di 40 giorni, durante i quali vengono eseguiti diversi rimontaggi, in numero elevato nelle prime fasi, per ottenere la completa estrazione dei polifenoli e dei polisaccaridi

Temperatura di fermentazione: 26°C

Pressatura: Limitata, le frazioni finali di pressatura vengono separate

Fermentazione malolattica: Sì

Affinamento: L'affinamento avviene in barriques di rovere francese di 1° passaggio per una durata 30 mesi seguito da 6 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: 15% vol.

Estratto secco: 38 g/l

Acidità totale: 5,7 g/l

Ph: 3,5

Zuccheri residui: 4 g/l

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi granati

Profumo: Profumo maturo ed intenso, esprime note di amarena e di cioccolato seguite da piacevoli sentori speziati e vanigliati

Gusto: Corpo intenso e persistente, tannino di spessore, con grana molto fine; sensazione retrofattiva di straordinaria complessità ed eleganza

Temperatura: 18°C

Abbinamenti: Chitarra alla teramana, secondi di carne tradizionali quali tacchino alla canzanese, spezzatino di agnello "cace e ove", "pecora alla callara"



Location of the vineyards: Colonnella (TE) - Italy

Grapes: 100% Montepulciano

Altitude: 150 meters above s.l.

Soil type: Clayey, calcareous

Location and exposure: Hill, with vineyards exposed to South

Age of vines: 10 years

Planting density: 4,000 vines/hectare

Yield per hectare: 80 q.

Type of cultivation: Guyot

Harvest: Exclusively manual, slightly over-ripe

Maceration of the skins: The maceration lasts 40 days, with a large numbers of pumping during the first days in order to obtain the complete extraction of polyphenols and polysaccharides

Fermentation temperature: 26°C

Pressing: Final fractions of pressing are separated

Malolactic fermentation: Yes

Aging: Aged in French oak barrels of 1st passage for a duration of 30 months, followed by 6 months of aging in bottle

Alcohol: 15% vol.

Dry extract: 38 g/l

Total Acidity: 5,7 g/l

Ph: 3,5

Residual Sugar: 4 g/l

Color: Intense ruby red with garnet

Bouquet: Ripe and intense, expresses hints of black cherry and chocolate followed by pleasing hints of spices and vanilla

Taste: Intense and persistent, tannic, very fine-grained; aftertaste of extraordinary complexity and elegance

Temperature: 18°C

Pairings: traditional meat dishes



Montepulciano d'Abruzzo DOCG "Ipnosi"

Ubicazione dei vigneti: Colonnella

Uve: Montepulciano 100%

Altimetria: 150 metri s.l.m.

Tipologia del terreno: Argilloso, tendenzialmente calcareo

Giacitura ed esposizione: Collinare, con vigneti esposti a Sud,

Sud-Est

Età delle viti: 10 anni

Densità di impianto: 4.000 ceppi/ettaro

Resa per ettaro: 100 q.

Forma di allevamento: Guyot

Vendemmia: Esclusivamente manuale, intorno alla fine di Ottobre

Macerazione delle bucce: La macerazione ha una durata di 30 giorni, durante i quali vengono eseguiti diversi rimontaggi, alcuni all'aria, per ottenere sia la razionale estrazione dei polifenoli che la loro polimerizzazione, al fine di avere un colore intenso e stabile nel tempo

Temperatura di fermentazione: 26°C

Pressatura: Limitata, le frazioni finali più ricche di tannini astringenti vengono separate

Fermentazione malolattica: Sì

Affinamento: In barriques di 1°, 2° e 3° passaggio per una durata di 24 mesi, seguito da 6 mesi di affinamento in bottiglia

Gradazione alcolica: 14% vol.

Estratto secco: 32 g/l

Acidità totale: 5,5 g/l

Ph: 3,5

Zuccheri residui: 4 g/l

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi granati

Profumo: Profumo intenso con sentori di ciliegia sotto spirito e delicate note speziate

Gusto: Corpo intenso e persistente, tannino poderoso ma ben levigato grazie al lungo affinamento in legno; finale di bocca complesso ed equilibrato

Temperatura: 18°C

Abbinamenti: Timballo alla teramana, carni rosse alla brace, arrostiti, formaggi stagionati

Location of the vineyards: Colonnella (TE) - Italy

Grapes: 100% Montepulciano

Altitude: 150 meters above s.l.

Soil type: Clayey, calcareous

Location and exposure: Hill, with vineyards exposed to South,

Southeast

Age of vines: 10 years

Planting density: 4,000 vines/hectare

Yield per hectare: 100 q.

Type of cultivation: Guyot

Harvest: Exclusively manual, around the end of October

Maceration of the skins: The maceration lasts 30 days with several replacements in the open air in order to obtain the rational extraction of polyphenols and their polymerization, in order to get an intense and stable color

Fermentation temperature: 26°C

Pressing: Final fractions rich of astringent tannins are separate

Malolactic fermentation: Yes

Ageing: In barriques 1st, 2nd and 3rd passage for a period of 24 months, followed by 6 months of aging in bottle

Alcohol: 14% vol

Dry extract: 32 g/l

Total Acidity: 5,5 g/l

Ph: 3,5

Residual sugar: 4 g/l

Color: Intense ruby red with violet reflections

Bouquet: Intense aroma with hints of cherries and delicate spicy notes

Taste: Intense and persistent, powerful tannins but well polished thanks to a long aging in wood; balanced and complex final mouth

Temperature: 18°C

Pairings: Baked pasta, grilled red meats, skewers of meat, seasoned cheeses



Montepulciano d'Abruzzo DOC 2012 "Retrò"

Ubicazione dei vigneti: Colonnella
Uve: Montepulciano 100%
Altimetria: 150 metri s.l.m.
Tipologia del terreno: Argilloso, tendenzialmente calcareo
Giacitura ed esposizione: Collinare, con vigneti esposti a Sud, Sud-Est
Età delle viti: 25 anni
Densità di impianto: 1.600 ceppi/ettaro
Resa per ettaro: 120 q.
Forma di allevamento: Pergola abruzzese

Vendemmia: Esclusivamente manuale, intorno alla metà di Ottobre
Macerazione delle bucce: La macerazione ha una durata di 15/20 giorni, durante i quali diversi rimontaggi assicurano l'omogeneità della massa ed una opportuna estrazione dei polifenoli e del colore
Temperatura di fermentazione: 26°C
Pressatura: Limitata, le frazioni finali più ricche di tannini astringenti vengono separate
Fermentazione malolattica: Sì
Affinamento: Al fine di privilegiare il carattere fruttato, il vino matura per 6 mesi in barriques di 3° passaggio e poi in acciaio

Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Estratto secco: 26 g/l
Acidità totale: 5,5 g/l
Ph: 3,4
Zuccheri residui: 4 g/l

Colore: Rosso rubino con riflessi violacei
Profumo: Profumo di frutta rossa, maturo ed intenso, accompagnato da delicate note speziate
Gusto: Corpo di buona intensità, dalla sensazione tannica piacevole ed integrata; finale di bocca equilibrato

Temperatura: 18°C
Abbinamenti: Minestre della tradizione abruzzese, primi piatti in salsa rossa, arrostiti di carne

Location of the vineyards: Colonnella (TE) - Italy
Grapes: 100% Montepulciano
Altitude: 150 meters above s.l.
Soil type: Clayey, calcareous
Location and exposure: Hill, with vineyards exposed to South, Southeast
Age of vines: 25 years
Planting density: 1,600 vines/hectare
Yield per hectare: 120 q.
Type of cultivation: Pergola of Abruzzo

Harvest: Exclusively manual, around the middle of October
Maceration of the skins: The maceration lasts 15 to 20 days, during which several replacements ensure the homogeneity of mass and an appropriate extraction of polyphenols and color
Fermentation temperature: 26°C
Pressing: Final fractions rich of astringent tannins are separated
Malolactic fermentation: Yes
Ageing: In order to favor the fruity character, the wine is aged for 6 months in barriques of 3rd passage and then in steel tank

Alcohol: 13.5% vol
Dry extract: 26 g/l
Total acidity: 5,5 g/l
Ph: 3,4
Residual sugar: 4 g/l

Colour: Ruby red with violet reflections
Bouquet: Red fruit, ripe and intense aroma, with delicate spicy notes
Taste: intense wine, tannic and pleasant taste, final balanced mouth

Temperature: 18°C
Pairings: Traditional soups, pasta in red sauce, roasted meat



Cerasuolo d'Abruzzo DOC "Rerum"

Ubicazione dei vigneti: Colonnella
Uve: Montepulciano 100%
Altimetria: 150 metri s.l.m.
Tipologia del terreno: Argilloso-limoso
Giacitura ed esposizione: Collinare, con vigneto esposto ad Est
Età delle viti: 20 anni
Densità di impianto: 1.600 ceppi/ettaro
Resa per ettaro: 140 q.
Forma di allevamento: Pergola abruzzese

Vendemmia: Esclusivamente manuale, intorno al 15 di Ottobre
Macerazione delle bucce: Criomacerazione a 10°C per 12 ore, seguita da una pressatura soffice
Pulizia mosto: Chiarifica statica a freddo per 24 ore
Temperatura di fermentazione: 18°C
Fermentazione malolattica: No
Affinamento: In serbatoio di acciaio per 4 mesi

Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Estratto secco: 24 g/l
Acidità totale: 5,5 g/l
Ph: 3,4
Zuccheri residui: 3 g/l

Colore: Rosa vivace, di media intensità, con lievi sfumature violacee
Profumo: Profumo di frutta rossa, con finale delicatamente speziato, intenso e persistente
Gusto: Corpo di buona intensità, sapido e persistente

Temperatura: 12-14°C
Abbinamenti: Vino molto versatile, abbinabile a zuppe di pesce, primi piatti e carni bianche, formaggi freschi

Location of the vineyards: Colonnella (TE) - Italy
Grapes: 100% Montepulciano
Altitude: 150 meters above s.l.
Type of soil: Clay-loam
Location and exposure: Hill, with vineyards exposed to East
Age of vines: 20 years
Planting density: 1,600 vines/hectare
Yield per hectare: 140 q.
Type of cultivation: Pergola of Abruzzo
Harvest: Exclusively manual, around the middle of October
Maceration of the skin: Cold maceration of the skins at 10°C for 12 hours, followed by a soft pressing
Must cleaning: Cold static clarification for 24 hours
Fermentation temperature: 18°C
Malolactic fermentation: No
Refinement: In the steel tank for 4 months

Alcohol content: 13,5% vol
Dry extract: 24 g/l
Total acidity: 5,5 g/l
Ph: 3,4
Residual sugar: 3 g/l

Color: Bright pink of medium intensity, with light purple tones
Bouquet: Red fruit, with delicately spicy flavor, intense and persistent
Taste: Good intensity, fruity and persistent

Temperature: 12-14°C
Pairings: Very versatile wine, it can be recommended with fish soups, pasta, white meats, fresh cheeses



Trebbiano d'Abruzzo DOC "Ashè"

Ubicazione dei vigneti: Colonnella
Uve: Trebbiano 85%, Chardonnay 15%
Altimetria: 150 metri s.l.m.
Tipologia del terreno: Argilloso-limoso
Giacitura ed esposizione: Collinare, con vigneti esposti ad Ovest
Età delle viti: 20 anni
Densità di impianto: 1.600 ceppi/ettaro
Resa per ettaro: 140 q.
Forma di allevamento: Pergola abruzzese

Vendemmia: Esclusivamente manuale, intorno alla metà di Settembre
Vinificazione: Le uve vengono pigiate sofficemente e subito protette dalle ossidazioni, grazie all'aggiunta di anidride carbonica che forma una sottile barriera di protezione dall'aria
Macerazione e Pressatura: Il mosto rimane circa 30 minuti a contatto con le bucce, prima di effettuare la pressatura soffice, che ci permette di estrarre il mosto fiore, lasciando sulla buccia i tannini più astringenti
Pulizia mosto: Chiarifica statica a freddo per 24 ore
Temperatura di fermentazione: 12-14°C
Fermentazione malolattica: No
Affinamento: In serbatoio a bassa temperatura

Gradazione alcolica: 13% vol.
Estratto secco: 20 g/l
Acidità totale: 5,5 g/l
Ph: 3,3
Zuccheri residui: 4 g/l

Colore: Giallo paglierino, di media intensità, con caratteristiche sfumature verdoline
Profumo: Profumo di frutta esotica con delle sfumature di mela matura, intenso e fresco, con lievi note di spezie
Gusto: Corpo di buona intensità, con acidità fresca ma non invadente; sapido e persistente nel finale di bocca, con sfumature retroolfattive fruttate

Temperatura: 10-12°C
Abbinamenti: Abbinabile a pesce e crostacei, primi piatti leggeri ed anche a secondi di carne delicati

Location of the vineyards: Colonnella (TE) - Italy
Grapes: Trebbiano 85%, Chardonnay 15%
Altitude: 150 meters above s.l.
Type of soil: Clay-loam
Location and exposure: Hill, with vineyards exposed to the West
Age of vines: 20 years
Planting density: 1,600 vines/hectare
Yield per hectare: 140 q.
Type of cultivation: Pergola of Abruzzo

Harvest: Exclusively manual, around the middle of September
Winemaking: The grapes are softly pressed and immediately protected by oxidations thanks to the addition of carbon dioxide which forms a thin barrier of protection from the air
Maceration and pressing: Before the pressing, the must stays in contact with the skins about 30 minutes. This allows us to extract the juice, leaving the most astringent tannins in the skins
Must cleaning: Cold static clarification for 24 hours
Fermentation temperature: 12-14°C
Malolactic fermentation: No
Ageing: In stainless steel tanks, under controlled temperature

Alcohol content: 13% vol.
Dry extract: 20 g/l
Total acidity: 5,5 g/l
Ph: 3,3
Residual sugar: 4 g/l

Colour: Yellow-straw of medium intensity, with shades of green
Bouquet: Scent of exotic fruits, with nuances of ripe apple, intense and fresh, with subtle spicy notes
Taste: Intense, with not intrusive acidity, persistent in the final of the mouth, with hints of fruity aftertaste

Temperature: 10-12°C
Pairings: It can be combined with fish and shellfish dishes, light pasta dishes and even seconds of delicate meats

Malvasia "Colli Aprutini" IGT

Ubicazione dei vigneti: Colonnella
Uve: Malvasia 100 %
Altimetria: 150 metri s.l.m.
Tipologia del terreno: Argilloso-limoso
Giacitura ed esposizione: Collinare, con vigneti esposti a Sud
Età delle viti: 5 anni
Densità di impianto: 4.000 ceppi/ettaro
Resa per ettaro: 120 q.
Forma di allevamento: Guyot

Vendemmia: Esclusivamente manuale, intorno alla metà di Settembre
Vinificazione: Le uve vengono raccolte in cassette e poste in cella frigorifera per 48 ore, vengono poi pigiate sofficemente e subito protette dalle ossidazioni, grazie all'aggiunta di anidride carbonica
Macerazione e Pressatura: Il mosto rimane circa 30 minuti a contatto con le bucce, prima di effettuare la pressatura soffice, che ci permette di estrarre solamente il mosto fiore
Fermentazione malolattica: No
Pulizia mosto: Chiarifica statica a freddo per 24 ore
Temperatura di fermentazione: 18 °C
Fermentazione malolattica: No
Affinamento: In serbatoio a bassa temperatura

Gradazione alcolica: 14% vol.
Estratto secco: 23 g/l
Acidità totale: 6 g/l
Ph: 3,3
Zuccheri residui: 6 g/l

Colore: Giallo paglierino, con sfumature dorate.
Profumo: Presenta un corredo aromatico particolarmente ricco e complesso con note di cedro, fiori d'arancio ed albicocca matura
Gusto: Si presenta intenso, al palato dona una originale freschezza ed una ricercata sapidità, il finale è piacevolmente asciutto

Temperatura: 8-10° C
Abbinamenti: Antipasti delicati e risotto allo zafferano, pollo al curry, formaggi freschi ed erborinati

Location of the vineyards: Colonnella (TE) Italy
Grapes: 100% Malvasia
Altitude: 150 meters above s.l.
Type of soil: Clay-loam
Location and exposure: Hill, with vineyards exposed to the South
Age of vines: 5 years
Planting density: 4,000 vines/hectare
Yield per hectare: 120 q.
Type of cultivation: Guyot

Harvest: Exclusively manual, around the middle of September
Winemaking: The grapes are harvested in boxes and placed in cell cooling for 48 hours, then are softly pressed and immediately protected from oxidation by the addition of carbon dioxide
Maceration and Pressing: Before the soft pressing, the must stays in contact with the skins about 30 minutes. This allows to extract part of the tannins that contribute to the full-bodied wine
Must cleaning: Cold static clarification for 24 hours
Fermentation temperature: 18 °C
Malolactic fermentation: No
Ageing: In stainless steel tanks, under controlled temperature

Alcohol content: 14% vol.
Dry extract: 23 g/l
Total acidity: 6 g/l
Ph: 3,3
Residual sugar: 6 g/l

Colour: Straw yellow, with golden shades.
Bouquet: Rich, intense and complex aroma with cedar notes, orange blossom and ripe apricot hints.
Taste: Intense, gives the palate an original freshness and a good flavour, with a pleasantly final dry taste

Temperature: 8-10° C
Pairing: Delicate appetizers and saffron risotto, curry chicken, fresh and blue cheeses





Pecorino “Colli Aprutini” IGT

Ubicazione dei vigneti: Colonnella
Uve: Pecorino 100%
Altimetria: 150 metri s.l.m.
Tipologia del terreno: Argilloso-limoso
Giacitura ed esposizione: Collinare, con vigneti esposti ad Ovest
Età delle viti: 10 anni
Densità di impianto: 4.000 ceppi/ettaro
Resa per ettaro: 120 q.
Forma di allevamento: Guyot

Vendemmia: Esclusivamente manuale, intorno alla metà di Settembre
Vinificazione: Le uve vengono raccolte in cassette e poste in cella frigorifera per 48 ore, vengono poi pigiate sofficemente e subito protette dalle ossidazioni, grazie all'aggiunta di anidride carbonica
Macerazione e Pressatura: Il mosto rimane circa 30 minuti a contatto con le bucce, prima di effettuare la pressatura soffice, con tempi abbastanza lunghi al fine di estrarre parte dei tannini che contribuiscono alla corposità del vino
Pulizia mosto: Chiarifica statica a freddo per 24 ore
Temperatura di fermentazione: 14-16°C
Fermentazione malolattica: No
Affinamento: In serbatoio a bassa temperatura

Gradazione alcolica: 14% vol.
Estratto secco: 24 g/l
Acidità totale: 6 g/l
Ph: 3,4
Zuccheri residui: 4 g/l

Colore: Giallo paglierino intenso, con lievi sfumature dorate
Profumo: Profumo di frutta matura, caldo e complesso, arricchito da sfumature speziate molto caratteristiche
Gusto: Corpo intenso, con una buona spalla acida, sapido e avvolgente; retrogusto caldo ed equilibrato

Temperatura: 10-12°C
Abbinamenti: Abbinabile a pescato di grande taglia al forno oppure a pesce cucinato all'acqua pazza o ancora al brodetto abruzzese

Location of the vineyards: Colonnella (TE) - Italy
Grapes: 100% Pecorino
Altitude: 150 meters above s.l.
Type of soil: Clay-loam
Location and exposure: Hill, with vineyards exposed to the West
Age of vines: 10 years
Planting density: 4,000 vines/hectare
Yield per hectare: 120 q.
Type of cultivation: Guyot

Harvest: Exclusively manual, around the middle of September
Winemaking: The grapes are harvested in boxes and placed in cell cooling for 48 hours, are then softly pressed and immediately protected from oxidation by the addition of carbon dioxide
Maceration and pressing: Before the soft pressing, the must stays in contact with the skins about 30 minutes. This allows us to extract part of the tannins that contribute to the full-bodied wine
Must cleaning: Cold static clarification for 24 hours
Fermentation temperature: 14-16°C
Malolactic fermentation: No
Ageing: In stainless steel tanks, under controlled temperature

Alcohol: 14% vol
Dry extract: 24 g/l
Total acidity: 6 g/l
Ph: 3,4
Residual sugar: 4 g/l

Colour: Intense straw-yellow with gold shades
Bouquet: Ripe fruit, warm and complex, with characteristic spicy notes
Taste: Intense, full-bodied and enveloping; warm and balanced aftertaste

Temperature: 10-12°C
Pairings: It can be combined with baked large size fish or brodetto abruzzese



Passerina “Colli Aprutini” IGT

Ubicazione dei vigneti: Colonnella
Uve: Passerina 100%
Altimetria: 150 metri s.l.m.
Tipologia del terreno: Medio impasto
Giacitura ed esposizione: Collinare, con vigneti esposti ad Ovest
Età delle viti: 10 anni
Densità di impianto: 1.600 ceppi/ettaro
Resa per ettaro: 140 q.
Forma di allevamento: Pergola abruzzese

Vendemmia: Esclusivamente manuale, intorno alla metà di Settembre
Vinificazione: Le uve vengono pigiate sofficemente e subito protette dalle ossidazioni, grazie all'aggiunta di anidride carbonica che forma una sottile barriera di protezione dall'aria
Macerazione e Pressatura: Il mosto rimane circa 30 minuti a contatto con le bucce, prima di effettuare la pressatura soffice, che ci permette di estrarre solamente il mosto fiore
Pulizia mosto: Chiarifica statica a freddo per 24 ore
Temperatura di fermentazione: 14°C
Fermentazione malolattica: No
Affinamento: In serbatoio a bassa temperatura

Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Estratto secco: 22 g/l
Acidità totale: 6 g/l
Ph: 3,3
Zuccheri residui: 4 g/l

Colore: Giallo paglierino, di media intensità, con caratteristiche sfumature verdoline
Profumo: Intenso profumo di frutta a polpa bianca, seguito da una nota floreale caratteristica e piacevole che rende il bouquet fresco ed originale
Gusto: Corpo di buona intensità, con acidità integrata in un finale di bocca equilibrato e ricco di fresche sfumature floreali

Temperatura: 10-12°C
Abbinamenti: Si può abbinare a cruderie di mare, primi piatti con crostacei in salsa bianca, secondi di pesce delicati



Location of the vineyards: Colonnella (TE) - Italy
Grapes: 100% Passerina
Altitude: 150 meters above s.l.
Soil: Medium mixture
Location and exposure: Hill, with vineyards exposed to West
Age of vines: 10 years
Planting density: 1,600 vines/hectare
Yield per hectare: 140 q.
Type of cultivation: Pergola of Abruzzo

Harvest: Exclusively manual, around the middle of September
Winemaking: The grapes are softly pressed and immediately protected by oxidations, thanks to the addition of carbon dioxide that forms a thin barrier of protection from the air
Maceration and pressing: Before the pressing the must stays in contact with the skins about 30 minutes. This allows us to extract only the juice
Must cleaning: Cold static clarification for 24 hours
Fermentation temperature: 14°C
Malolactic fermentation: No
Ageing: In stainless steel tanks, under controlled temperature

Alcohol: 13.5% vol
Dry extract: 22 g/l
Total acidity: 6 g/l
Ph: 3,3
Residual sugar: 4 g/l

Colour: Straw yellow of medium intensity, with green shades
Bouquet: Intense aroma of white fruits, followed by a pleasant floral bouquet, fresh and original
Taste: Intense, with integrated acidity in the final mouth, rich of fresh floral notes

Temperature: 10-12°C
Pairing: It can be combined with delicate fish dishes.



Passito Colli Aprutini IGT



Uvaggio: Passerina e Pecorino

Epoca di vendemmia: Tra la fine di Ottobre e la metà di Novembre

Vinificazione: Le uve vengono raccolte surmature, messe in grosse casse forate e stivate in cella frigorifera per 45 giorni fino a completamento del processo di appassimento naturale. Alla raccolta si esegue la cernita dei grappoli migliori che vengono portati in cantina, pigiati e pressati sofficemente

Temperatura di fermentazione: 20°C

Affinamento: In fusti di rovere di 3° e 4° passaggio, per circa 4 mesi

Colore: Giallo intenso tendente all'ambrato

Gradazione alcolica: 14% Vol.

Profumo: Profumo intenso e maturo, con note di frutta candita, di dattero e frutta secca

Gusto: Corpo pieno e avvolgente, dalla sensazione zuccherina intensa ma ben bilanciata dalla naturale acidità; finale ricco di sfumature retrofattive fruttate

Temperatura: 12-14°C

Abbinamenti: Ottimo con i dolci a fine pasto, trova il suo abbinamento più originale con i grandi formaggi stagionati o erborinati

Gapes varieties: Passerina and Pecorino

Harvest: End of October, middle of November

Vinification: Overripe grapes are harvested and put into large perforated crates. They are stowed in the refrigerator for 45 days until completion of the process of natural drying. During the harvesting the best grapes are brought to the winery, crushed and pressed softly

Fermentation temperature: 20°C

Aging: In oak barrels 3rd and 4th passage

Color: Yellow tending to amber

Alcohol content: 14% vol

Bouquet: Intense and ripe aroma, with notes of candied fruit, dates and nuts

Taste: Full bodied wine, intense sweet taste but well balanced by the natural acidity; final fruity aftertaste

Temperature: 12-14°C.

Pairing: Excellent with desserts, with mature cheeses or blue cheeses

Spumante Moscato Dolce "Eklè"

Zona di produzione: Colonnella

Uve: Moscato

Arte: Spumante delicato, ottenuto dalla fermentazione del mosto in autoclavi di acciaio inox di piccole dimensioni a temperatura controllata di 15/ 17 °C per un processo intero che dura circa 30gg.

Gradazione alcolica: 7% vol.

Acidità totale: 5,8 g/l

Zuccheri residui: 8%

Spuma: Abbondante ed evanescente, perlage a grana fine e persistente

Colore: Giallo paglierino scarico

Profumo: Fruttato, persistente, aromatico, tipico e inconfondibile del Moscato

Gusto: Netto, di grande morbidezza, giustamente equilibrato.

Bicchiere: Flute

Temperatura: 6-8°C.

Abbinamenti: Ideale a fine pasto in abbinamento a pasticceria secca e creme



Location of the vineyards: Colonnella (TE) - Italy

Grapes: Moscato

Winemaking: Delicate sweet sparkling wine. Fermentation in autoclave at controlled temperature (15/17°C). All process takes about 30 days

Alcohol content: 7% vol

Total acidity: 5,8 g/l

Residual sugar: 8%

Perlage: Fine and persistent

Colour: Pale straw yellow

Bouquet: Fruity, persistent, with aromatic notes typical of Moscato grapes

Taste: Clean, supple and well balanced

Glasses: Flute

Temperature: 6-8°C.

Pairing: Excellent as the end of the meal to accompany desserts and fruit tarts



Spumante Pecorino Brut “Eklè”



Zona di produzione: Colonnella

Uve: Pecorino

Vinificazione: Le uve vengono pigiate e pressate sofficemente; il mosto ottenuto viene raffreddato a 10°C e lasciato decantare per 24 ore

Temperatura di fermentazione: 16°C

Arte: Spumante delicato, ottenuto dalla fermentazione del vino in autoclavi di acciaio inox di piccole dimensioni a temperatura controllata di 15/17 °C per un processo intero che dura circa 45gg.

Grado alcolico: 12% vol.

Acidità totale: 5,6 g/l

Residuo zuccherino: 1,4%

Spuma: Abbondante ed evanescente, perlage a grana fine e persistente.

Colore: Giallo paglierino carico

Profumo: Fruttato, bouquet delicato, aromatico, di grande eleganza

Sapore: Netto, di grande morbidezza, giustamente equilibrato

Bicchieri: Flute

Temperatura di servizio: 6-8°C.

Consumo: Ottimo come aperitivo, ideale accompagnatore di primi piatti a base di pesce

Location of the vineyards: Colonnella (TE) - Italy

Gapes varieties: Pecorino

Vinification: The grapes are crushed and softly pressed; the must is cooled to 10°C and left to settle for 24 hours

Fermentation temperature: 16°C

Secondary Fermentation: Fermentation in autoclave at low temperature and storage on the wine lees for 45 days, according to the Charmat method

Alcohol content: 12% vol

Total acidity: 5,6 g/l

Residual sugar: 1,4%

Perlage: Fine and persistent

Color: Intense straw yellow.

Bouquet: Elegant and pleasant fruity aroma.

Taste: Smooth, clean and well balanced taste; the aftertaste has mineral tones

Glasses: Flute

Temperature: 6-8°C

Pairing: Excellent aperitif, ideal with pasta dishes with seafood

Spumante Passerina Brut “Eklè”



Zona di produzione: Colonnella

Uve: Passerina

Vendemmia: inizi di Settembre

Vinificazione: Le uve vengono pigiate e pressate sofficemente; il mosto ottenuto viene raffreddato a 10°C e lasciato decantare per 24 ore

Temperatura di fermentazione: 16°C

Arte: Spumante delicato, ottenuto dalla fermentazione del vino in autoclavi di acciaio inox di piccole dimensioni a temperatura controllata di 15/17 °C per un processo intero che dura circa 40gg.

Gradazione alcolica: 12% vol

Acidità totale: 5,5 g/l

Colore: Giallo paglierino con sfumature verdoline

Spuma: Abbondante ed evanescente, perlage a grana fine e persistente

Profumo: Fruttato, bouquet delicato, aromatico, di grande eleganza

Gusto: Netto, di grande morbidezza, giustamente equilibrato

Temperatura: 6-8°C

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, trova ideale connubio con frutti di mare e crudità

Location of the vineyards: Colonnella (TE) - Italy

Gapes varieties: Passerina

Harvest period: Early September

Vinification: The grapes are crushed and softly pressed; the must is cooled to 10°C and left to settle for 24 hours

Fermentation temperature: 16°C

Secondary fermentation: Fermentation in autoclave at low temperature and storage on the wine lees for 40 days, according to the Charmat method

Alcohol content: 12% vol

Total acidity: 5,5 g/l

Color: Light straw yellow with green undertones

Perlage: Fine and persistent

Bouquet: Elegant floral aroma, pleasant notes of fresh fruit

Taste: Lovely and pleasant taste, with fresh acidulous veins; the aftertaste has delicate mineral tones

Temperature: 6-8°C.

Pairing: Excellent aperitif, perfect with seafood and raw vegetables



Spumante Bianco Extra Dry "Lizz white"



Zona di produzione: Colonnella
Uvaggio: Trebbiano 75%, Passerina 25%
Epoca di vendemmia: Anticipata all'inizio di Settembre
Vinificazione: Le uve vengono pigiate e pressate sofficemente; il mosto ottenuto viene raffreddato a 10°C e lasciato decantare per 24 ore
Temperatura di fermentazione: 16°C
Presatura di spuma: Rifermentazione in autoclave a bassa temperatura e conservazione sulle fecce per 40 giorni, secondo il metodo Charmat
Gradazione alcolica: 11,5%Vol.
Colore: Giallo paglierino tenue, con lievi sfumature verdoline
Perlage: Fine e persistente
Profumo: Elegante profumo floreale che si apre su piacevoli note di frutta fresca
Gusto: Al gusto presenta una struttura briosa e piacevole, con fresche nature acidule; al retrogusto presenta delicate sfumature minerali
Temperatura: 6-8°C.
Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, trova ideale connubio con frutti di mare e crudità

Location of the vineyards: Colonnella (TE) - Italy
Gapes varieties: 75% Trebbiano, Passerina 25%
Harvest period: Early September
Vinification: The grapes are crushed and softly pressed; the must is cooled to 10°C and left to settle for 24 hours
Fermentation temperature: 16°C
Secondary fermentation: Fermentation in autoclave at low temperature and storage on the wine lees for 40 days, according to the Charmat method
Alcohol content: 11,5% vol
Color: Light straw yellow with green undertones
Perlage: Fine and persistent
Bouquet: Elegant floral aroma, pleasant notes of fresh fruit
Taste: Lovely and pleasant taste, with fresh acidulous veins; the aftertaste has delicate mineral tones
Temperature: 6-8°C.
Pairing: Excellent aperitif, perfect with seafood and raw vegetables

Spumante Rosè Extra Dry "Lizz pink"



Zona di produzione: Colonnella
Uvaggio: Sangiovese 75%, Montepulciano 25%
Epoca di vendemmia: Anticipata all'inizio di Settembre
Vinificazione: Le uve vengono pressate direttamente in modo particolarmente soffice; il mosto ottenuto viene raffreddato a 10°C e lasciato decantare per 24 ore
Temperatura di fermentazione: 16°C
Presatura di spuma: Rifermentazione in autoclave a bassa temperatura e conservazione sulle fecce per 60 giorni, secondo il metodo Charmat lungo
Gradazione alcolica: 11,5%Vol.
Colore: Rosa tenue, con lievi sfumature ramate
Perlage: Fine e persistente
Profumo: Profumo di frutta matura, abbinato a delicate note minerali, che nel finale si aprono su sentori di pane tostato
Gusto: Al gusto presenta una struttura intensa, briosa ma equilibrata, con finale vellutato; al retrogusto presenta lievi sfumature di crosta di pane
Temperatura: 6-8°C.
Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, trova ideale connubio con piatti di mare quali il rombo all'acqua pazza; può accompagnare anche piatti robusti ed in salsa rossa

Location of the vineyards: Colonnella (TE) - Italy
Gapes varieties: 75% Sangiovese, 25% Montepulciano
Harvest period: Early September
Vinification: Grapes are pressed in a soft way; the must is cooled to 10°C and left to settle for 24 hours
Fermentation temperature: 16°C
Secondary fermentation: Fermentation in autoclave at low temperature and storage on the wine lees for 60 days, according to the Charmat method
Alcohol content: 11,5 % vol
Color: Delicate pink, slightly coppery
Perlage: Fine and persistent
Bouquet: Aroma of ripe fruit, with delicate mineral notes and hints of toasted bread
Taste: Strong taste, lively but balanced, with velvety finish; the aftertaste shows slight hints of bread crust
Temperature: 6-8°C.
Pairing: Excellent aperitif, it can be combined with seafood and also dishes in red sauce



Spumante Brut Metodo Classico "MARTINA BIAGI"



Uvaggio: Vitigni autoctoni delle colline teramane

Epoca di vendemmia: Compresa tra gli ultimi giorni di Agosto e i primi di Settembre

Vinificazione: Le uve vengono pigiate e pressate sofficemente; il mosto ottenuto viene raffreddato a 10°C e lasciato decantare per 24 ore. Leggero passaggio in piccole botti di rovere

Temperatura di fermentazione: 18°C

Fermentazione malolattica: No

Presa di spuma: Rifermentazione in bottiglia, secondo il metodo classico, con sosta sui lieviti per 24 mesi a bassa temperatura

Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

Colore: Giallo paglierino di buona intensità

Perlage: Fine e persistente nel tempo

Profumo: Profumo ampio e fragrante, nel bouquet si percepiscono sentori di crosta di pane e di frutta matura

Gusto: Il gusto è armonico e brioso, con bollicine piacevolmente integrate in un finale asciutto; al retrogusto presenta delicate sfumature speziate

Temperatura: 8°C.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, sorprende negli abbinamenti a tutto pasto a partire dalle crudità di mare, spaziando sui risotti e pesce all'acqua pazza

Gapes varieties: Native grapes of the hills of Teramo

Harvest period: End of August, beginning of September

Vinification: The grapes are crushed and pressed softly; the must is cooled to 10°C and left to settle for 24 hours. Passages in small oak barrels

Fermentation temperature: 18°C

Malolactic fermentation: No

Secondary fermentation: Fermentation in the bottle, according to the classical method, with a stop on the lees for 24 months at low temperature

Alcohol content: 12,5% vol

Color: Intense straw yellow

Perlage: Fine and persistent over the time

Bouquet: Large and fragrant aroma, with hints of bread crust and ripe fruit

Taste: Harmonious and lively taste, with bubbles nicely integrated into a dry finish; hints of spices in the aftertaste

Temperature: 8°C.

Pairing: Excellent aperitif; it is surprising in combinations with all meals like raw seafood, risotto and fish soup



Prodotto e distribuito da: Società Agricola F.lli Biagi

C.da Civita 93 - Colonnella (TE) - Tel. +39 0861 714066

info@aziendaagricolabiagi.it



vinibiagi.com

