



NOVARIPA  
RADICE ITALIANA



la qualità  
inizia dall'uva



# la storia di Novaripa

**Novaripa è l'unione di grandi storie e umili famiglie che da secoli hanno scelto di proteggere i propri ideali conservando la tradizione della terra e la coltivazione della vite. Novaripa is the union of great stories and humble families who for centuries have chosen to protect their ideals by preserving the tradition of the land and the cultivation of the vine.**



## LA STORIA

“L’abbiamo sempre fatto e continueremo a farlo, così come i nostri padri e i nostri nonni, insegniamo ai nostri figli a difendere la natura e a promuovere il territorio attraverso una sana agricoltura e la produzione di vino.” La cantina nasce nel 1969 come società tra 20 agricoltori. Oggi i membri sono 400 e gli ettari vitati 700, tutti in Abruzzo, regione in cui il 40% del suo territorio è dedicato alla fauna selvatica, parchi protetti e dove spiagge meravigliose si uniscono al paesaggio della montagna in una manciata di attimi. La determinazione e la passione proveniente dalla natura del lavoro del contadino e la saggezza derivante dalla sua lunga esperienza si riflette anche nelle decisioni imprenditoriali della struttura.

Oggi Novaripa è vista come un punto di riferimento per la sua qualità nell’intera regione, **è una cooperativa che lavora con lo spirito imprenditoriale**. I vini Novaripa rappresentano l’impegno dei 400 coltivatori che lavorano sul campo, perché come dicono **“L’uva deve essere croccante”**. **La qualità inizia dall’UVA.**

## HISTORY

“We have always done this and we will continue to do so, just as our fathers and grandparents teach our children to defend the nature and promote the land through healthy agriculture and wine production.” The winery was founded in 1969 as a society between 20 growers. Today the members are 400, covering 700 hectares of vineyards located in Abruzzo, region where the 40% of its territory is dedicated to wildlife, protected parks and where wonderful beaches join the mountain landscape in a very short distance. The determination and passion deriving from the nature of the farmer’s work and the wisdom deriving from the long experience leads the winery to have an entrepreneurial way of making decisions.

Today Novaripa is seen as a benchmark for its quality in the entire region,

**it is a cooperative that works with the entrepreneurial spirit.**

Novaripa wines represent the commitment, and the sacrifice of the 400 growers that work on the field, because as they say **“The grapes must be crunchy”**. The quality starts from GRAPES.







# *i Vini*

**Un marchio di fabbrica abruzzese a vitigni internazionali.**  
An Abruzzo trademark to international wines.



## I VINI

I vini di Novaripa provengono da vitigni autoctoni come Montepulciano, Trebbiano, Pecorino e Passerina, ma l'aspetto che **distingue** la produzione è la sfida dei coltivatori di Novaripa per creare vini provenienti da uve internazionali coltivati in una terra così variegata in termini di terroir: l'Abruzzo ha la montagna più grande del centro e sud Italia e molto vicino vi è la costa adriatica. Pertanto, l'elevata escursione climatica, la temperatura fredda dalle montagne, la brezza del mare, il territorio misto che va da minerale a medio impasto fino al sabbioso dona ai classici vitigni internazionali, come Chardonnay e Viognier, un sapore caratteristico e paradossalmente autoctono.

**Un marchio di fabbrica abruzzese a vitigni internazionali.** I nomi dei vini nascono tutti da elementi che raccontano il vino stesso, la sua storia, il suo territorio e il suo rapporto con il suo nobile maestro: l'agricoltore.

## WINES

Novaripa wines come from either indigenous grapes like: Montepulciano, Trebbiano, Pecorino and Passerina but also the most **distinct** aspect of the production is the challenge of Novaripa growers to create blends or monovarietal wines from international grapes grown in a land so diverse in terms of terroir: Abruzzo has the biggest mountain of central and south Italy and very close is also the beach. Therefore, the high climatic excursion, the cold temperature from the mountains, the sea breeze, the mixed territory ranging from mineral to medium-textured to sandy gives to classic international grapes, like Chardonnay, Viognier a distinctive and paradoxically autochthonous taste.

**An Abruzzo trademark to international wines.** All the wine names come from a factor that tells something about the wine itself, its story, its territory and its relationship with its noble leader: the agriculture.









## **SAGOMA** Terre di Chieti IGP / Rosso



Selezione di vitigni a bacca rossa.  
Red grape selection of the region.



Acciaio.  
Stainless steel.



Mora.  
Blackberry.



Leggero e tannini vellutati.  
Light with velvety tannins.



Aperitivi con amici e taglieri con salumi,  
formaggi e frutta e pizza.  
Aperitifs with friends and cold cuts,  
cheese and fruit platters and pizza.



Temperatura di servizio 18-20°C.  
Service temperature 18-20°C.





## **SAGOMA** Terre di Chieti IGP / Bianco



Selezione di vitigni a bacca bianca.  
White grape selection of the region.



Acciaio.  
Stainless steel.



Mela.  
Apple.



Fresco con finale sapido.  
Fresh with a sapid finish.



Aperitivi con amici e taglieri di sushi  
e bruschette con salmone, avocado e arancio.  
Aperitifs with friends and sushi platters and  
bruschetta with salmon, avocado and orange.



Temperatura di servizio 8-10°C.  
Service temperature 8-10°C.



## ARENILE Montepulciano d'Abruzzo DOC



Montepulciano.



Acciaio.  
Stainless steel.



Amarena.  
Black cherry.



Mediamente corposo e tannini soffici.  
Medium body with soft tannins.



Pranzi in famiglia con primi a base di ragù,  
polenta e salsiccia e salumi.  
Family lunches with meat sauce based first course,  
polenta and sausage and cold cuts.



Temperatura di servizio 18-20°C.  
Service temperature 18-20°C.



## **ARENILE** Cerasuolo d'Abruzzo DOC



Montepulciano.



Acciaio.  
Stainless steel.



Ciliegia.  
Cherry.



Fragrante, morbido con una freschezza persuasiva.  
Crisp, soft with a persuasive freshness.



Serate etniche con piatti speziati, Cajun cuisine,  
salumi e cibi piccanti.  
Ethnic evenings with spicy dishes, Cajun cuisine,  
cold cuts and spicy food.



Temperatura di servizio 8-10°C.  
Service temperature 8-10°C.



## **ARENILE** Trebbiano d'Abruzzo DOC



Trebbiano.



Acciaio.  
Stainless steel.



Pera precoce.  
Unripened pear.



Fresco, minerale con finale sapido.  
Fresh, mineral with a sapid finish.



Contrasto speciale con nouvelle cuisine,  
Finger food a base di pesce e verdure.  
Special contrast with nouvelle cuisine,  
fish-based finger food and vegetables.



Temperatura di servizio 8-10°C.  
Service temperature 8-10°C.



## ARENILE Terre di Chieti IGT / Chardonnay



Chardonnay.



Acciaio.  
Stainless steel.



Banana.



Elegante e ruffiano.  
Elegant and flattering.



Serate spensierate con amici con bruschette di salmone con arancio e cannella, gamberetti e avocado.  
Friends evenings with vegetables “bruschetta”, salmon with orange and cinnamon, shrimp and avocado.



Temperatura di servizio 8-10°C.  
Service temperature 8-10°C.



## ARENILE Terre di Chieti IGT / Pecorino



Pecorino.



Acciaio.  
Stainless steel.



Agrumi.  
Citrus fruits.



Avvolgente con mineralità.  
Round and mineral.



Serate in famiglia con minestre  
di calamari e ceci, seppie e piselli.  
Family dinners with calamari and  
chickpea soups, cuttlefish and peas.



Temperatura di servizio 8-10°C.  
Service temperature 8-10°C.





## ARENILE Terre di Chieti IGT / Pinot Grigio



Pinot Grigio.



Acciaio.  
Stainless steel.



Mela.  
Apple.



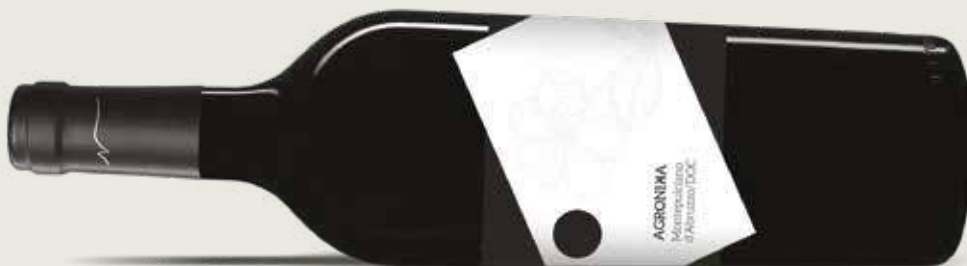
Fresco ed elegante.  
Fresh and elegant.



Aperitivi con amici e con crostoni  
a base di verdure miste, caprese e insalate.  
Aperitifs with friends and bruschetta  
based on mixed vegetables, caprese and salads.



Temperatura di servizio 8-10°C.  
Service temperature 8-10°C.



## AGRONIKA Montepulciano d'Abruzzo DOC



Montepulciano.



Tonneaux di secondo passaggio.

Second passage Tonneaux.



Amarena.

Black cherry.



Mediamente corposo e tannini vellutati.

Medium body with velvety tannins.



Pranzi in famiglia con primi speziati come amatriciana,

lasagna e secondi a base di arrosti di carne.

Family lunches with spicy first courses like “amatriciana”,

lasagna and roasted meat second courses.



Temperatura di servizio 18-20°C.

Service temperature 18-20°C.



## AGRONIKA Cerasuolo d'Abruzzo DOC



Montepulciano.



Acciaio.  
Stainless steel.



Ciliegia.  
Cherry.



Fragrante, morbido con una freschezza persuasiva.  
Crisp, soft with a persuasive freshness.



Serate con amici e tapas, salumi e cibi piccanti.  
Evenings with friends and tapas, cold cuts and spicy food.



Temperatura di servizio 8-10°C.  
Service temperature 8-10°C.



## AGRONIKA Trebbiano d'Abruzzo DOC



Trebbiano.



Acciaio.  
Stainless steel.



Pera precoce.  
Unripe pear.



Fresco, minerale con finale sapido.  
Fresh, mineral with a sapid finish.



Cene in ottima compagnia e sushi.  
Dinner with great company and sushi.



Temperatura di servizio 8-10°C.  
Service temperature 8-10°C.





## AGRONIKA Terre di Chieti IGP/Pecorino



Pecorino.



Acciaio.  
Stainless steel.



Agrumi.  
Citrus fruits.



Avvolgente con mineralità.  
Round and mineral.



Serate in famiglia con minestrone con legumi,  
zuppe di pesce e formaggi stagionati.  
Family evenings with “minestrone”,  
fish soups and aged cheese.



Temperatura di servizio 8-10°C.  
Service temperature 8-10°C.



## AGRONIKA Terre di Chieti IGP/Passerina



Passerina.



Acciaio.  
Stainless steel.



Mandorla.  
Almond.



Elegante e ruffiano.  
Elegant and flattering.



Aperitivi tra amici con crostoni e verdure,  
formaggi e frutta secca.  
Aperitifs with friends and vegetables croustons,  
cheese and dried fruit.



Temperatura di servizio 8-10°C.  
Service temperature 8-10°C.





## AGRONIKA Terre di Chieti IGP/Pinot Grigio



Pinot Grigio.



Acciaio.  
Stainless steel.



Mela.  
Apple.



Fresco ed elegante.  
Fresh and elegant.



Aperitivi con amici e bruschette con mozzarella e alici,  
verdure e formaggi.

Aperitifs with friends and bruschetta with mozzarella  
and anchovies, vegetables and cheeses.



Temperatura di servizio 8-10°C.  
Service temperature 8-10°C.



## MONATIC Dark Montepulciano d'Abruzzo DOP



Montepulciano.



In Botti di Rovere di Slavonia.  
In Slavonian oak.



Cioccolatino alla ciliegia.  
Cherry chocolate.



Corposo con finale vellutato.  
Full body with a velvety finish.



Barbecue, buon Smoked Meat tradizionale  
di Montréal e amici di vecchia data.  
Barbecue or a great Montréal Smoked  
Meat and old friends.



Temperatura di servizio 18-20°C.  
Service temperature 18-20°C.



## MONATIC Organic Red Terre di Chieti IGP / Rosso / Biologico



Unione di uve a bacca rossa selezionate della regione.  
Blend of selected red grapes of the region.



Acciaio.  
Stainless steel.



Frutti di Bosco.  
Berries.



Mediamente corposo con tannini soffici.  
Medium body with soft tannins.



Ideale nei momenti di relax vicino il camino e tagliere di salumi.  
Perfect when it's time to relax near the fireplace with a cold cuts plate.



Temperatura di servizio 18-20°C.  
Service temperature 18-20°C.



## MONATIC Rosé Terre di Chieti IGP / Rosato



Unione di uve a bacca rossa selezionate della regione.  
Blend of selected red grapes of the region.



Acciaio.  
Stainless steel.



Ciliegia.  
Cherry.



Fragrante e ruffiano con una freschezza persuasiva.  
Crisp and sharp soft with a persuasive freshness.



Aperitivi divertenti con amici e tapas.  
Aperitif with friends and tapas.



Temperatura di servizio 8-10°C.  
Service temperature 8-10°C.



## MONATIC White Abruzzo DOP / Pecorino



Pecorino.



Acciaio.  
Stainless steel.



Salvia.  
Sage.



Strutturato con finale sapido.  
Well structured with a sapid finish.



Cene di lavoro a base di pesce  
quali salmone o spigole.  
Business dinners with fish dishes  
like salmon and seabass.



Temperatura di servizio 8-10°C.  
Service temperature 8-10°C.



## MONATIC Gold Terre di Chieti IGP / Bianco



Selezione di un'uva a bacca bianca.  
Selected white grapes of the region.



Acciaio.  
Stainless steel.



Frutto della passione.  
Passion fruit.



Avvolgente con mineralità.  
Persuasive and mineral.



In ottima compagnia e cucina moderna con crudités.  
In great company and modern cuisine with crudités.



Temperatura di servizio 8-10°C.  
Service temperature 8-10°C.



## MONATIC Amber Terre di Chieti IGP / Pinot Grigio



Pinot Grigio.



Acciaio.  
Stainless steel.



Sentori di rosa canina, uva spina e melograno.  
Hints of wild rose, gooseberry and pomegranate.



Intrigante con una buona mineralità.  
Intriguing with a balanced minerality.



Serate internazionali con piatti esotici,  
sushi, minestre e zuppe speziate.  
International dinners with exotic dishes,  
sushi and spicy soups.



Temperatura di servizio 8-10°C.  
Service temperature 8-10°C.



## MONATIC Asolo Prosecco / Superiore DOCG / Brut



Glera.



Acciaio.  
Stainless steel.



Fiori d'acacia.  
Acacia flowers.



Bollicina cremosa e delicata.  
Delicate and creamy perlage.



Aperitivi con amici e finger food.  
Aperitifs with friends and finger food.



Temperatura di servizio 8-10°C.  
Service temperature 8-10°C.





## MONATIC Perlato Vino Spumante Pecorino / Brut



Pecorino.



Acciaio.  
Stainless steel.



Salvia.  
Sage.



Astringenza equilibrata e bollicina delicata.  
Balances astringency and delicate perlage.



Cene di lavoro con antipasti a base pesce e sushi.  
Business dinners with fish and sushi based starters.



Temperatura di servizio 8-10°C.  
Service temperature 8-10°C.



## MONATIC Perlato Rosé Vino Spumante Rosé / Dry



Montepulciano.



Acciaio.  
Stainless steel.



Ciliegia.  
Cherry.



Bollicina elegante.  
Elegant perlage.



Aperitivi speziati con amici  
Finger food  
Spicy aperitifs with friends.



Temperatura di servizio 8-10°C.  
Service temperature 8-10°C.



## SPYRO Montepulciano d'Abruzzo DOC



Montepulciano.



Barrique rovere francese primo passaggio e Tonneaux.  
First passage french barriques and tonneaux.



Amarena sottospirito.  
Black cherry spirit.



Corposo con finale vellutato.  
Full body with a velvety finish.



Vino da meditazione. Cene a base di carne in ottima compagnia e ideale anche con cioccolata fondente.  
Meditation wine. Dinners of meat in good company and also ideal with dark chocolate.



Temperatura di servizio 18-20°C.  
Service temperature 18-20°C.



## ROCKY MARCIANO Montepulciano d'Abruzzo DOC



Montepulciano.



In barrique francese di primo passaggio.  
In french barriques of first passage.



Caffé.  
Coffee.



Corposo con finale vellutato.  
Full body with a velvety finish.



Cene a base di carne quali bistecca alla fiorentina,  
tagliata di manzo, rucola e parmigiano.  
Meat dinners such as Florentine steak,  
sliced beef with rucola and Parmesan cheese.



Temperatura di servizio 18-20°C.  
Service temperature 18-20°C.



## ROCKY MARCIANO Abruzzo DOC Pecorino



Pecorino.



Acciaio.  
Stainless steel.



Salvia.  
Sage.



Fresco con gradevole mineralità.  
Fresh with a pleasant minerality.



Cene importanti a base di pesce, sushi e cucina thai.  
Important dinners with fish dishes, sushi & thai cuisine.



Temperatura di servizio 8-10°C.  
Service temperature 8-10°C.



A close-up photograph of several dark, round grapes on the left side of the frame. The grapes are in sharp focus, showing their textured skin and some natural imperfections. The background is a gradient from light to dark, with a large, soft, out-of-focus white shape on the right side, possibly representing a shadow or a light source. The overall mood is elegant and natural.

*Dalla terra al vino*

Via Tiboni 7, Ripa Teatina  
Chieti / Italy  
T. +39 0871 399001



CAMPAIGN FINANCED UNDER UE REG. N. 1308/2013



[www.novaripa.com](http://www.novaripa.com)

