



Nella mite e dura terra d'Abruzzo, ove l'asprezza della montagna si coniuga con la dolcezza del mare, nasce la nostra azienda, frutto della cultura e della tradizione contadina. L'azienda è composta da circa 15 ettari vitati con i principali vitigni autoctoni abruzzesi. Il lavoro in campagna è attentamente seguito da un esperto agronomo, le concimazioni sono organiche e la lotta antiparassitaria è effettuata esclusivamente con rimedi di tipo biologico. La raccolta delle uve è effettuata a mano e i mosti vengono trattati con lieviti autoctoni.

# Cascina del Colle Bioagricola

Az. Agr. La Cascina del Colle Ss

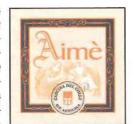
Via Piana, 85/a, 66010 Villamagna, CH - tel +39 0871301093 - info@lacascinadelcolle.it - www.lacascinadelcolle.it -Responsabili della produzione: Nazario D'Onofrio (Titolare), Vittorio Festa (Enologo), Alfredo Grifone (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1997 - Vini prodotti: 20 - @300.000 - Ettari: 11,64 + 2,86 in affitto - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - \sì - ②sì - \no

## IL MIGLIOR VINO

## Pecorino Aimè 2015

Consistenza: 30 - Equilibrio: 31 - Integrità: 31

Sensazioni: souplesse gustativa stupendamente sospesa. Per essere sospeso un sapore deve essere anzitutto assente d'ogni amaro gravame, deve essere radioso, luminoso nell'emissione. Perciò deve provenire da un frutto trasformato in vino con perfezione tecnica, con nitidezza e definizione enologica esecutiva didattica. E poi dosato delle sue carezzevoli spezie con equilibrio e cura rigorose. Sviluppato con grande velocità, con grande



ABRUZZO DOC PECORINO

cura e partecipazione per evitare ogni ossidazione. Il risultato è che in questo vino la sua prima natura fruttata, di banana, albicocca e pesca, la si coglie di suadenza espressiva ed uvosa veramente prima. Lo si gode di potenza e densità espressiva armoniosamente, glicerinosamente massiva. Uno fra i migliori vini da Pecorino dell'anno, fra i più suadenti, fragranti, morbidamente avvolgenti.

Informazioni: □ - \( \bar{\pi}\) 09/06/16 - \( \bar{\pi}\) C - \( \bar{\pi}\)4.500 - \( \bar{\pi}\) Pecorino

Impressioni del produttore: dalle nostre uve nasce questo Pecorino Doc, al naso intenso e fruttato, con sentori di frutta gialla e matura, in bocca è equilibrato, buona acidità, fresco e armonico, con una leggera nota di acacia. L'attenta selezione dei grappoli ed il metodo biologico rappresentano in questo vino l'espressione della nostra filosofia aziendale.

#### GLI ALTRI VINI

IP: 89
IP: 89

C: 30 - E: 29 - I: 30 - 🗐 - 🕪: 3.130 - 🚭: Montepulciano 85%, Pecorino 15%

FALANGHINA BRUT SA	IP: 89
C: 29 - E: 30 - I: 30 - 🛈 - 🕼 : 2.893 - 🐯 : Falanghina	
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC NEGUS 2008	IP: 89
C: 33 - E: 29 - I: 27 - 🛡 - 🕥 : 3.863 - 😂 : Montepulciano d'Abruz	720
INVASIONE VILLAMAGNA ROSSO 2014	IP: 88
C: 31 - E: 28 - I: 29 - 🛡 - M: 6.340 - 😂 : Montepulciano	
Montepulciano d'Abruzzo Doc Ducaminimo 2015	IP: 88
C: 31 - E: 28 - I: 29 - ■ - M: 48.882 - ᢒ: Montepulciano	
TREBBIANO D'ABRUZZO DUCAMINIMO 2015	IP: 87
C: 29 - E: 28 - I: 30 - ○ - ♠: 47.213 - ⊕: Trebbiano	
PECORINO LA CANALE 2015	IP: 87
C: 29 - E: 29 - I: 29 - □ - M: 8.724 - @: Pecorino	
PASSERINA KUKUKAYA 2015	IP: 87
C: 29 - E: 29 - I: 29 - □ - M: 9.680 - ⊕: Passerina	
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC NEGUS 2009	IP: 86
C: 33 - E: 28 - I: 25 - • - M: 3.863 - @: Montepulciano d'Abrua	720
INVASIONE VILLAMAGNA RISERVA 2013	IP: 85

### Commento Conclusivo

Vini come l'Invasione Villamagna Riserva 2013, come il Montepulciano d'Abruzzo Doc Mammut 2012, come l'imperscrutabile Montepulciano d'Abruzzo Doc Negus 2009 sono assoluti capolavori della natura e della viticoltura. In particolare il Negus, che esalta con la massima fittezza del suo manto la potenza espressiva in antociani e tannini di quest'uva. In altri campioni è invece la suadenza gustativa ad essere esaltata: è il caso del Pecorino La Canale 2015, dell'eccellente Rosato Anthea Rosa 2015, vino che spicca non solo per suadenza, quant'anche per limpidezza enologica esecutiva. Nitore e rispettosità della trasformazione intervenuta che il Rosato Terre di Chieti Cuvée 71 2015, il Trebbiano d'Abruzzo Ducaminimo 2015, il brioso e limpidissimo Falanghina Brut evidenziano con integrità eccezionale. Il migliore in assoluto è un grande vino, il Pecorino Aimè 2015. Qui la susina ha vene ancor più clorofillose e linfatiche, come silvestri d'aroma. Con la sua morbidezza palatale che sponda la scintillante fragranza della sua livrea. Chapeau.

## Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 88,15 (+2,37%); QQT: 7,39 Indici complessivi: C: 30,69 - E: 28,69 - I: 28,76