



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

La Cascina del Colle di D'Onofrio A. & C. S.S.

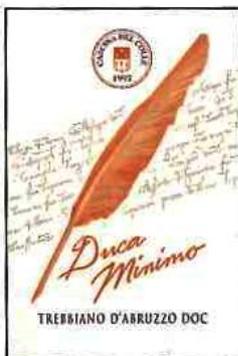
Via Piana, 85/a, 66010 Villamagna, CH - tel +39 0871301093 - info@lacascinadelcolle.it - www.lacascinadelcolle.it - Responsabili della produzione: Nazario D'Onofrio (Titolare), Vittorio Festa (Enologo), Alfredo Grifone (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1997 - Vini prodotti: 13 - €220.000 - Ettari: 11,64 + 2,86 in affitto - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ☑ si - ☉ si - ☝ no

IL MIGLIOR VINO

Trebbiano d'Abruzzo Doc Ducaminimo 2016 90

Consistenza: 29 - Equilibrio: 30 - Integrità: 31

Sensazioni: il suo bell'olfatto, con nessun amaro picco, con nessuna interferenza rusticolpiccante, sta alto, sospeso, come dolcemente ovattato. Al profumo il polline si alterna in nitide dolcezze con la polpa dei frutti bianchi: pera, banana, pesca, per la flora la fragrantissima lavanda. Un'olfazione soave, qualificata dalla definizione enologica esecutiva, dalle suggestioni e dai richiami analogici citati di superiore fragranza. Grande equilibrio acido/morbido al palato, in un quadro estrattivo di buona densità, con potenza data dall'alcol di sensibile vigore. Gusto e persistenza del gusto in cui sempre morbide e nette, le sue carezze olfattive risaltano ecano luminosamente per nitore e vigore. Uno fra i varietali di Trebbiano più nitidi del millesimo.



Informazioni: ☐ - ☑ 26/06/17 - ☉ A - €47.520 - ☉ Trebbiano

GLI ALTRI VINI

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC DUCAMINIMO 2016 IP: 90

C: 30 - E: 29 - I: 31 - ● - €: 46.260 - ☉: Montepulciano

INVASIONE VILLAMAGNA ROSSO 2015 IP: 89

C: 32 - E: 28 - I: 29 - ● - €: 4.976 - ☉: Montepulciano

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC MAMMUT 2013 IP: 89

C: 33 - E: 30 - I: 26 - ● - €: 29.544 - ☉: Montepulciano

PASSERINA KUKUKAYA 2016 IP: 88

C: 29 - E: 30 - I: 29 - ○ - €: 6.260 - ☉: Passerina

ROSATO ANTHEA ROSA 2016 IP: 88

C: 31 - E: 29 - I: 28 - ☉ - €: 13.061 - ☉: Montepulciano

ROSATO TERRE DI CHIETI CUVÉE 71 2016 IP: 88

C: 30 - E: 29 - I: 29 - ☉ - €: 3.001 - ☉: Montepulciano 85%, Pecorino 15%

FALANGHINA BRUT IP: 87

C: 29 - E: 30 - I: 28 - ☉ - €: 4.152 - ☉: Falanghina

PECORINO LA CANALE 2016 IP: 87

C: 28 - E: 30 - I: 29 - ○ - €: 9.004 - ☉: Pecorino

INVASIONE VILLAMAGNA RISERVA 2014 IP: 85

C: 32 - E: 28 - I: 25 - ● - €: 6.380 - ☉: Montepulciano

BIO ZERO 2016 IP: 85

C: 28 - E: 29 - I: 28 - ○ - €: 2.788 - ☉: Trebbiano

PECORINO AIMÈ 2016 IP: 84

C: 29 - E: 28 - I: 27 - ○ - €: 6.361 - ☉: Pecorino

Commento Conclusivo

Due i vini che porgono in purissima luce il valor enologico-trasformativo del bicchiere della Cascina del Colle. Il primo è il Montepulciano d'Abruzzo Doc Ducaminimo 2016: il nitore e l'inossidata forza viola della sua tinta e del suo profumo, son quelle delle native uve. Il secondo è il migliore in assoluto del atsting, il Trebbiano d'Abruzzo Doc Ducaminimo 2016. Una felpa densa, una morbidezza palatale eccellente e armoniosa, una purezza olfattiva che è frutto di illibata enologia. Altri vini evidenziano le doti di equilibrio acido-morbido, e acido-morbido-tannico di questo bicchiere, in particolare il Montepulciano d'Abruzzo Doc Ducaminimo 2016 e la Falanghina Brut. Quindi la consistenza, che con l'Invasione Villamagna Rosso 2015 diviene maestosa, e che con l'estratto inauventabile del Montepulciano d'Abruzzo Doc Mammuto 2013 si rivela assolutamente pastosa e imperiosa. Chapeau.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 87,5 (-0,74%); QQT: 7,32

Indici complessivi: C: 30 - E: 29,16 - I: 28,33