

TENUTA  ARABONA



Vini biologici | Organic Wine





Parte dell'azienda era anticamente proprietà dei Baroni Zambra, nobile casato della città di Chieti.

Si estende sulla amena ed assolata collina di Santa Maria Arabona nel tratto che va dal fiume Pescara verso il maestoso massiccio della Majella e dell'omonimo Parco Montano.

Uno scenario incantevole, con colline modellate dal tempo e dal lavoro dell'uomo, vecchi casali costruiti in pietra e in "terra cruda", piante di olivo secolari, la Majella ad un passo.

I terreni, di buona fertilità, freschi e ben drenati, totalmente esposti a sud est; un'eccezionale escursione termica, giorno/notte, per via delle correnti che si muovono dal mare Adriatico lungo la vallata del Pescara, per risalire verso la Majella, donano ai nostri vigneti tutte le componenti per produrre uve e vini di indubbia eccellenza.

Part of the company was formerly owned Barons of Zambra, noble family from the city of Chieti. It extends on the pleasant and sunny hills of Santa Maria Arabona tract from the Pescara River towards the majestic mountain massif of the Majella and the namesake park.

The landscape around Tenuta Arabona is beautiful, with hills shaped by time and human labor, old farmhouses made of stone, olive trees and the big massif of Majella.

The soils with a good fertility, fresh and well-drained, totally exposed to the southeast, an excellent temperature range, from day to night, thanks to the air currents that move from the Adriatic Sea along the Pescara valley, to go back to the Majella mountain, give to our vineyards all the components to produce grapes and wines of undoubted excellence.



Tenuta Arabona è il prosieguo dell'azienda agricola che alla fine degli anni '60 hanno creato mio padre Pasquale e mia madre Dina, appassionati viticoltori.

Terminati gli studi in agraria, mi sono dedicato completamente all'azienda aumentandone le dimensioni ed avviando una lenta e profonda ristrutturazione.

L'azienda, tuttora a gestione familiare, si estende su una superficie di circa 20 ettari coltivati a vite e circa 1,5 ettari ad oliveto.

I vigneti sono tutti allevati a filare ed orientati a sud est. Coltivo vitigni tipici abruzzesi, come Montepulciano, Trebbiano e Pecorino, e vitigni internazionali come Cabernet Sauvignon e Chardonnay. La vendemmia viene effettuata rigorosamente a mano. Dall'oliveto, impiantato dai Baroni Zambra nel 1727, ricaviamo un olio extravergine di oliva di rara eccellenza.

Dal 1991 ho adottato i metodi di coltivazione dell'agricoltura biologica. Nel 2006 insieme a mia moglie Maria Antonietta abbiamo realizzato il sogno inseguito da tempo: trasformare direttamente con i metodi dell'agricoltura biologica i prodotti della nostra terra, per offrire ai nostri clienti un prodotto di naturale eccellenza.

Domenico Radica

Tenuta Arabona, founded in 2006, is the prosecution of the farm that my parents, Pasquale and Dina, passionate winemakers, have created in the late 60's. After completing my studies in farming, I have completely dedicated myself to the company by increasing its size and starting a slow and deep restructuring. The company, still family owned, covers an area of 20 hectares of vineyards and approximately 1.5 hectares of olive groves.

I cultivate typical Abruzzo's vines such as Montepulciano, Trebbiano, Pecorino, and international vine such as Chardonnay and Cabernet Sauvignon. The grapepicking is exclusively handmade.

From the olive grove, planted by Baroni Zambra in 1727, we obtain an extra virgin olive oil of rare excellence. Since 1991 I adopted the methods of organic farming and, in 2006, with my wife Maria Antonietta, I realized a dream pursued for a long time: transform naturally all the products of our land, to offer to our customers a product of natural excellence.

Domenico Radica

In Tenuta Arabona moderne tecnologie affiancano antiche tradizioni, per riscoprire naturalmente, sapori autentici.

Finita di costruire nel 2006, semplice ed essenziale, l'azienda è dotata delle più moderne tecnologie per la vinificazione nel rispetto delle tradizioni, dell'igiene e della salubrità.

Le macchine, le attrezzature, i contenitori sono tutti costruiti in acciaio inox. Utilizziamo un potente impianto di refrigerazione, sia per ovviare a trattamenti chimici, sia per controllare tutti i processi di fermentazione ed affinamento dei vini.

Tutta la filiera di trasformazione è controllata direttamente da noi con l'ausilio di esperti consulenti. L'affinamento dei vini avviene quasi totalmente in acciaio inox e bottiglia. Brevi e sapienti passaggi in legno solo per i vini rossi strutturati.

Vogliamo offrire ai nostri clienti un prodotto unico, originale, ricco di eleganti e raffinati sentori, legati alla nostra territorialità e non, nonché alle più svariate essenze legnose. Tutti i nostri vini sono certificati biologici.

Maria Antonietta De Acetis

Tenuta Arabona is equipped with the latest technologies for winemaking, joining the ancient traditions, to maintain authentic "natural" flavors.

Finished to built in 2006, our company is simple with essential features: the most modern technologies are used in accordance with traditions, hygiene and healthiness. The machines, the equipment, the containers are all made of stainless steel.

We use a powerful refrigeration system to overcome chemicals treatments, both to control all processes of fermentation and refinement of wines.

We control, with the help of expert consultants, the entire process of transformation of the wines.

The refinement of the wines takes place almost entirely in stainless steel and in bottles with short periods in wood barrels, only for structured red wines.

We want to offer to our customers a product unique, original and full of tasteful aromas from our territory, not related to the most varied types of wood.

All wines are certified from "organic farming".

Maria Antonietta De Acetis

LA STORIA

History

L'azienda è situata in un contesto storico molto interessante; ci troviamo a 500 metri dall'Abbazia Cistercense di Santa Maria Arabona, monumento del 1197. La chiesa rappresenta l'unica testimonianza, in Abruzzo, delle opere costruite dai monaci benedettini, derivanti dai Cistercensi francesi. È in stile gotico, in pietra bianca, essenziale ed imponente, con un interno ritmato da pilastri decorati e ricche volte. A circa 5 km (facilmente percorribili) si trova il Santuario del Volto Santo, meta di innumerevoli pellegrinaggi in quanto al suo interno è custodito un velo su cui è impresso il volto di Gesù Cristo.

There are just few meters from the Abbey of St. Maria Arabona, built in 1197, the only memory of the works of the Cistercian monks in Abruzzo. And in Manoppello (5 km) you can visit the shrine of the Holy Face, the destination of pilgrimages countless, where is kept a veil on which is imprinted on the face of Jesus Christ.





Scorcio del vigneto "Casa di terra"

Un tempo sulle colline argillose dell'altopiano pescarese, ai piedi della Majella, i contadini costruivano le loro case in "Terra Cruda" (argilla e paglia); per la naturalità dei materiali usati e per la semplicità architettonica, queste costruzioni si integravano perfettamente nel territorio. Così è la masseria che si staglia in cima alla collina coltivata a filari. In queste terre le viti ancora oggi restituiscono generosamente un frutto naturale di elevata qualità.

Il Terra Cruda è prodotto con le sole uve dei nostri vigneti, dai vitigni omonimi in purezza, coltivati da oltre 20 anni con i metodi dell'agricoltura biologica, ai piedi del massiccio della Majella, al confine del grande parco naturale.

L'elevata qualità delle uve utilizzate, la particolare tecnica di lavorazione, che coniuga metodi antichi e tecnologia moderna, le botti in legno usate per l'affinamento del rosso, conferiscono a questi vini profumi, note aromatiche e minerali uniche.

Once the clay hills of the Pescara's upland, at the foot of the Majella massive, the farmers built their homes in "Terra Cruda" (clay and straw); for the naturalness of the materials used and the simplicity of architecture, these buildings were integrated perfectly in the territory.

The farm stands on the hill planted with vines. In these lands the screws still generously return natural fruits of high quality.


Terra Cruda is produced using only grapes from our vineyards, the vines of the same name in purity, grown by more than 20 years with organic farming methods, at the foot of the Majella massif, on the border of the great natural park.


The high quality of the grapes used, the particular processing technique, which combines ancient methods and modern technology, the wooden barrels used for aging of red wines give, to "Terra Cruda" scents, aromatic and unique minerals flavours.

Montepulciano d'Abruzzo DOC



Tipologia	Rosso
Vitigno	Montepulciano 100 %
Vinificazione	Fermentazione con lunga macerazione delle vinacce a temperatura controllata
Affinamento	Acciaio, legno (piccole botti di terzo, quarto passaggio), bottiglia
Colore	Rosso rubino intenso
Profumo	Intenso, leggermente speziato
Sapore	Caldo, corposo, elegante, giustamente tannico
Gradazione alcolica	13,5/14,5 % vol
Temperatura di servizio	18/20 °C
Natura del terreno	Argilloso-calcareo sciolto e profondo
Esposizione	Sud/Sud-Est
Altitudine	170 mt slm
Sistema di allevamento	Filare a doppia cortina
Sistema di potatura	Cordone speronato a 2 gemme
Densità di piante per ettaro	2.500
Produzione media per ettaro	85 Qli
Raccolta	A mano; seconda metà di ottobre

 Abbinamenti
Best served with


 Arrostiti, cacciagione, formaggi stagionati
Roasts, game, ripe cheese


Type	Red
Vine	Montepulciano 100 %
Vinification	Fermentation at controlled temperature with long maceration of the marc
Ageing	Steel, wood (small barriques of third and fourth passage), bottle
Color	Intense ruby red
Scent	Intense; slightly spicy
Flavor	Hot, full-bodied, elegant, rightly tannic
Alcoholic content	13,5/14,5 % vol
Serving temperature	18/20 °C
Soil type	Clayey-calcareous slushy and profound
Exposure	South/ South-East
Altitude	170 meters above sea level
Training system	Double curtain row
Pruning system	Two buds spurred cordon
Thickness plants per hectare	2.500
Average production per hectare	85 quintals
Harvesting	Handpicked; second week of october

Cerasuolo d'Abruzzo DOC



Tipologia	Rosato
Vitigno	Montepulciano 100 %
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata in assenza di vinacce
Affinamento	Acciaio, bottiglia
Colore	Rosso ciliegia brillante
Profumo	Frutta rossa fresca , rosa canina
Sapore	Armonico, di corpo, elegante e fruttato
Gradazione alcolica	13/13,5 % vol
Temperatura di servizio	14/16 °C
Natura del terreno	Argilloso-calcareo sciolto e profondo
Esposizione	Sud/Sud-Est
Altitudine	140 mt slm
Sistema di allevamento	Filare a doppia cortina
Sistema di potatura	Cordone speronato a 2 gemme
Densità di piante per ettaro	2.500
Produzione media per ettaro	95 Qli
Raccolta	A mano; prima settimana di ottobre

 Abbinamenti
Best served with


 Primi piatti robusti, pesce in salse, formaggi poco stagionati
Robust first courses, fish with sauces, semi-matured cheese

Type	Rosè
Vine	Montepulciano 100 %
Vinification	Fermentation at controlled temperature without marc
Ageing	Steel, bottle
Color	Bright cherry-red
Scent	Fresh red fruits, dog-rose
Flavor	Harmonious, full-bodied, elegant, fruity
Alcoholic content	13/13,5 % vol
Serving temperature	14/16 °C
Soil type	Clayey-calcareous slushy and profound
Exposure	South/ South-East
Altitude	140 meters above sea level
Training system	Double curtain row
Pruning system	Two buds spurred cordon
Thickness plants per hectare	2.500
Average production per hectare	95 quintals
Harvesting	Handpicked; first week of october

Trebbiano d'Abruzzo DOC



Tipologia	Bianco
Vitigno	Trebbiano abruzzese 100 %
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata in assenza di vinacce dopo una breve criomacerazione
Affinamento	Acciaio (da tre a sei mesi sulle fecce nobili), bottiglia
Colore	Giallo intenso, riflessi dorati con venature verdoline
Profumo	Frutta fresca gialla, fiori di campo
Sapore	Asciutto, armonico, elegante e fruttato
Gradazione alcolica	12,5/13 % vol
Temperatura di servizio	8/14 °C
Natura del terreno	Medio impasto, profondo, fresco, con scheletro affiorante
Esposizione	Sud
Altitudine	140 mt slm
Sistema di allevamento	Filare a doppia cortina
Sistema di potatura	Cordone speronato a 2 gemme
Densità di piante per ettaro	2.500
Produzione media per ettaro	90 Qli
Raccolta	A mano; ultima settimana di settembre

 **Abbinamenti**
Best served with


 **Primi piatti raffinati di pesce, formaggi poco stagionati**
Refined fish first courses, semi-matured cheese


Type	White
Vine	Arbuzzo's Trebbiano 100 %
Vinification	Fermentation at controlled temperature without marc occurs after a short cryomaceration
Ageing	Steel (from three to six months on noble lees), bottle
Color	Intense yellow, golden reflections with green vens
Scent	Fresh yellow fruit, wild flowers
Flavor	Clean, harmonious, elegant, fruity
Alcoholic content	12,5/13 % vol
Serving temperature	8/14 °C
Soil type	Medium texture, profound, fresh, with protruding skeleton
Exposure	South
Altitude	140 meters above sea level
Training system	Double curtain row
Pruning system	Two buds spurred cordon
Thickness plants per hectare	2.500
Average production per hectare	90 quintals
Harvesting	Handpicked; last week of september

Abruzzo Pecorino DOC



Tipologia	Bianco
Vitigno	Pecorino 100 %
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata in assenza di vinacce <i>su pied de cuve</i> con lieviti indigeni, dopo lunga criomacerazione
Affinamento	Acciaio (da tre a sei mesi sulle fecce nobili), bottiglia
Colore	Giallo paglierino, con venature verdi
Profumo	Frutta gialla, fiori di campo, finale speziato
Sapore	Fresco, fruttato con note di frutta esotica ed erbe aromatiche
Gradazione alcolica	12,5/13 % vol
Temperatura di servizio	10/14 °C
Natura del terreno	Argilloso-calcareo sciolto e profondo
Esposizione	Sud/ Sud-Est
Altitudine	170 mt slm
Sistema di allevamento	Filare a doppia cortina
Sistema di potatura	Cordone speronato a 2 gemme
Densità di piante per ettaro	2.500
Produzione media per ettaro	70 Qli
Raccolta	A mano; prima settimana di settembre

 **Abbinamenti**
Best served with

 **Primi di pesce, crostacei in salse, secondi piatti di pesce raffinati, formaggi poco stagionati**
Fish first courses, crustaceus in sauces, refined second fish courses, semi-matured cheese

Type	White
Vine	Pecorino 100 %
Vinification	Fermentation at controlled temperature without marc, on pied de cuve with autochthonous yeasts, occurs after a long cryomaceration
Ageing	Steel (from three to six months on noble lees), bottle
Color	Straw yellow with green vens
Scent	Yellow fruits, wild flowers, spicy aftertaste
Flavor	Fresh and fruity with notes of exotic fruits and aromatic herbs
Alcoholic content	12,5/13 % vol
Serving temperature	10/14°C
Soil type	Clayey-calcareous slushy and profound
Exposure	South, South-East
Altitude	170 meters above sea level
Training system	Double curtain row
Pruning system	Two buds spurred cordon
Thickness plants per hectare	2.500
Average production per hectare	70 quintals
Harvesting	Handpicked; first week of september



MANUS PLERE



Grappoli di Montepulciano, vigneto "Pasquale"

Manus Plere, tradotto dal latino *volgare* in "mano piena" o "mano colma", sta a significare la piccola fascina di grano che, quando si mieteva, riusciva a stare in una mano, chiamata per l'appunto "manoppio", da cui successivamente Manoppello.

Il Manus Plere è prodotto con le sole uve dei nostri vigneti, in purezza, coltivati con i metodi dell'agricoltura biologica ai piedi del massiccio della Majella e del suo parco naturale.

L'elevata qualità delle uve utilizzate, la tecnica di lavorazione, che prevede l'ausilio del freddo, le attrezzature ed i contenitori, tutti in acciaio inox 18/10, conferiscono a questi vini profumi inconfondibili, legati alla loro territorialità.

Manus Plere, translated from vulgar Latin into "hand full", means a small sheaf of wheat that, when it was reaped, could fit in one hand, called precisely "manoppio", which later Manoppello (the name of our city).

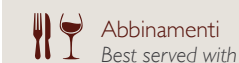
Manus Plere is produced using only grapes from our vineyards, in purity, grown with organic farming methods, at the foot of the Majella massif and its natural park.

The high quality of the grapes used, the processing technique, which provides the help of the cold, equipment and containers, all stainless steel 18/10, give to these wines their distinctive aromas, related to their territoriality.



Montepulciano d'Abruzzo DOC

Tipologia	Rosso
Vitigno	Montepulciano 100 %
Vinificazione	Fermentazione con macerazione delle vinacce a temperatura controllata
Affinamento	Acciaio, bottiglia
Colore	Rosso intenso tendente al violaceo
Profumo	Intenso, vinoso
Sapore	Corposo, sapido, tannico
Gradazione alcolica	12,5/13,5 % vol
Temperatura di servizio	18/20 °C
Natura del terreno	Argilloso-calcareo sciolto e profondo
Esposizione	Sud/Sud-Est
Altitudine	170 mt slm
Sistema di allevamento	Filare a doppia cortina
Sistema di potatura	Cordone speronato a 2 gemme
Densità di piante per ettaro	2.500
Produzione media per ettaro	120 Qli
Raccolta	A mano; settembre/ottobre



Abbinamenti
Best served with



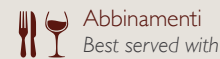
Arrosti, cacciagione, formaggi stagionati
Roasts, game, ripe cheese

Type	Red
Vine	Montepulciano 100 %
Vinification	Fermentation at controlled temperature with maceration of the marc
Ageing	Steel, bottle
Color	Intense red tending towards violet
Scent	Intense vinous
Flavor	Full bodied, sapid, tannic
Alcoholic content	12,5/13,5 % vol
Serving temperature	18/20 °C
Soil type	Clayey-calcareous slushy and profound
Exposure	South/South-East
Altitude	170 meters above sea level
Training system	Double curtain row
Pruning system	Two buds spurred cordon
Thickness plants per hectare	2.500
Average production per hectare	120 quintals
Harvesting	Handpicked; september/october

Cerasuolo d'Abruzzo DOC



Tipologia	Rosato
Vitigno	Montepulciano 100 %
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata in assenza di vinacce
Affinamento	Acciaio
Colore	Rosso ciliegia brillante
Profumo	Frutti di bosco a bacca rossa
Sapore	Fresco, fruttato, pulito
Gradazione alcolica	12,5/13 % vol
Abbinamenti	Primi piatti saporiti di pesce, carne in umido
Temperatura di servizio	14/16 °C
Natura del terreno	Argilloso-calcareo sciolto e profondo
Esposizione	Sud
Altitudine	120 mt slm
Sistema di allevamento	Filare a doppia cortina
Sistema di potatura	Cordone speronato a 2 gemme
Densità di piante per ettaro	2.500
Produzione media per ettaro	120 Qli
Raccolta	A mano; settembre



Abbinamenti
Best served with



Primi piatti saporiti di pesce, carne in umido
Savory fish first courses, stewed meat

Type	Rosè
Vine	Montepulciano 100 %
Vinification	Fermentation at controlled temperature without marc
Ageing	Steel
Color	Bright cherry-red
Scent	Red fruits
Flavor	Fresh, fruity, clean
Alcoholic content	12,5/13 % vol
Serving temperature	14/16 °C
Soil type	Clayey-calcareous slushy and profound
Exposure	South
Altitude	120 meters above sea level
Training system	Double curtain row
Pruning system	Two buds spurred cordon
Thickness plants per hectare	2.500
Average production per hectare	120 quintals
Harvesting	Handpicked; september

Trebbiano d'Abruzzo DOC



Tipologia	Bianco
Vitigno	Trebbiano 100 %
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata in assenza di vinacce
Affinamento	Acciaio
Colore	Giallo paglierino, riflessi verdi
Profumo	Frutta esotica, fiori di campo
Sapore	Fresco, fruttato, asciutto
Gradazione alcolica	12/12,5 % vol
Temperatura di servizio	8/10 °C
Natura del terreno	Argilloso-calcareo sciolto e profondo
Esposizione	Sud/Sud-Est
Altitudine	140 mt slm
Sistema di allevamento	Filare a doppia cortina
Sistema di potatura	Cordone speronato a 2 gemme
Densità di piante per ettaro	2.500
Produzione media per ettaro	130 Qli
Raccolta	A mano; settembre



Abbinamenti
Best served with




Primi piatti leggeri e di pesce
Light and fish first courses

Type	White
Vine	Trebbiano 100 %
Vinification	Fermentation at controlled temperature without marc
Ageing	Steel
Color	Straw yellow, green reflections
Scent	Exotic fruits, wild flowers
Flavor	Fresh, fruity, clean
Alcoholic content	12/12,5 % vol
Serving temperature	8/10 °C
Soil type	Clayey-calcareous slushy and profound
Exposure	South, South-East
Altitude	140 meters above sea level
Training system	Double curtain row
Pruning system	Two buds spurred cordon
Thickness plants per hectare	2.500
Average production per hectare	130 quintals
Harvesting	Handpicked; september



Pecorino IGT Colline Pescaresi

Tipologia	Bianco
Vitigno	Pecorino 100 %
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata in assenza di vinacce
Affinamento	Acciaio
Colore	Giallo paglierino con riflessi verdolini
Profumo	Fruttato, con note di agrumi e di mango
Sapore	Fresco, fruttato, ben strutturato, sapido
Gradazione alcolica	12/12,5 % vol
Temperatura di servizio	8/12 °C
Natura del terreno	Calcareo con venature di argilla e sabbia
Esposizione	Sud-Ovest
Altitudine	180 mt slm
Sistema di allevamento	Filare a doppia cortina
Sistema di potatura	Cordone speronato a 2 gemme
Densità di piante per ettaro	2.500
Produzione media per ettaro	100 Qli
Raccolta	A mano; prima settimana di settembre

 **Abbinamenti**
Best served with




Primi di pesce, crostacei in salse,
per chi vuole come aperitivo
Fish first courses, crustaceus with sauces, aperitif

Type	White
Vine	Pecorino 100 %
Vinification	Fermentation at controlled temperature without marc
Ageing	Steel
Color	Straw yellow with green reflections
Scent	Fruity with citrus and mango notes
Flavor	Fresh, fruity, well-structured, sapid
Alcoholic content	12/12,5 % vol
Serving temperature	8/12 °C
Soil type	Calcareous with veins of clay and sand
Exposure	South, South-West
Altitude	180 meters above sea level
Training system	Double curtain row
Pruning system	Two buds spurred cordon
Thickness plants per hectare	2.500
Average production per hectare	100 quintals
Harvesting	Handpicked; first week of September



Passerina IGT

Tipologia	Bianco
Vitigno	Passerina 100 %
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata in assenza di vinacce
Affinamento	Acciaio
Colore	Giallo tenue, riflessi verdi
Profumo	Frutta bianca e note di frutta esotica
Sapore	Fresco secco sapido
Gradazione alcolica	11,5/12 % vol
Temperatura di servizio	8/12 °C
Natura del terreno	Argilloso-calcareo sciolto e profondo
Esposizione	Sud/Sud-Est
Altitudine	180 mt slm
Sistema di allevamento	Filare a doppia cortina
Sistema di potatura	Cordone speronato a 2/3 gemme
Densità di piante per ettaro	2.500
Produzione media per ettaro	100 Qli
Raccolta	A mano; fine settembre

 **Abbinamenti**
Best served with




Primi piatti di pesce, crostacei, anche ottimo aperitivo
Fish first courses, crustaceous, excellent as aperitif

Type	White
Vine	Passerina 100 %
Vinification	Fermentation at controlled temperature without marc
Ageing	Steel
Color	Light yellow, green reflections
Scent	White fruit scents with exotic fruits note
Flavour	Fresh dry and sapid
Alcoholic content	11,5/12 % vol
Serving temperature	8/12 °C
Soil type	Clayey-calcareous slushy and profound
Exposure	South/South-East
Altitude	180 meters above sea level
Training system	Double curtain row
Pruning system	Two/three buds spurred cordon
Thickness plants per hectare	2.500
Average production per hectare	100 quintals
Harvesting	Handpicked; end of September

Cabernet Sauvignon IGT - Colline Pescaresi



Tipologia	Rosso
Vitigno	Cabernet Sauvignon 100 %
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata con macerazione di vinacce
Affinamento	Acciaio, bottiglia
Colore	Rosso rubino intenso tendente all'amaranto
Profumo	Intenso e varietale
Sapore	Sapido e armonico
Gradazione alcolica	13/14 % vol
Temperatura di servizio	18/20 °C
Natura del terreno	Argilloso-calcareo sciolto e profondo
Esposizione	Sud/Sud-Est
Altitudine	160 mt slm
Sistema di allevamento	Filare a doppia cortina
Sistema di potatura	Cordone speronato a 2 gemme
Densità di piante per ettaro	2.500
Produzione media per ettaro	80 Qli
Raccolta	A mano; fine settembre

 **Abbinamenti**
Best served with




Piatti saporiti e robusti
Savory and robust dishes

Type	Red
Vine	Cabernet Sauvignon 100 %
Vinification	Fermentation at controlled temperature with maceration of the marc
Ageing	Steel, bottle
Color	Intense ruby red tending towards reddish purple
Scent	Intense and varietal
Flavor	Sapid and harmonious
Alcoholic content	13/14 % vol
Serving temperature	18/20 °C
Soil type	Clayey-calcareous slushy and profound
Exposure	South, South-East
Altitude	160 meters above sea level
Training system	Double curtain row
Pruning system	Two buds spurred cordon
Thickness plants per hectare	2.500
Average production per hectare	80 quintals
Harvesting	Handpicked; end of September

Chardonnay IGT - Colline Pescaresi



Tipologia	Bianco
Vitigno	Chardonnay 100 %
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata in assenza di vinacce
Affinamento	Acciaio
Colore	Giallo paglierino tenue con riflessi verdi
Profumo	Floreale e di agrumi
Sapore	Morbido ed elegante
Gradazione alcolica	12/13 % vol
Temperatura di servizio	8/10 °C
Natura del terreno	Argilloso-calcareo sciolto e profondo
Esposizione	Sud-Ovest
Altitudine	150 mt slm
Sistema di allevamento	Filare a doppia cortina
Sistema di potatura	Cordone speronato a 2 gemme
Densità di piante per ettaro	2.500
Produzione media per ettaro	80 Qli
Raccolta	A mano; metà/fine agosto

 **Abbinamenti**
Best served with



Primi piatti leggeri e di pesce
Light and fish first courses

Type	White
Vine	Chardonnay 100 %
Vinification	Fermentation at controlled temperature without marc
Ageing	Steel
Color	Light straw yellow with green reflection
Scent	Flowery and citrus fruits
Flavor	Soft and elegant
Alcoholic content	12/13 % vol
Serving temperature	8/10 °C
Soil type	Clayey-calcareous slushy and profound
Exposure	South-West
Altitude	150 meters above sea level
Training system	Double curtain row
Pruning system	Two buds spurred cordon
Thickness plants per hectare	2.500
Average production per hectare	80 quintals
Harvesting	Handpicked; middle/end of August



MIA NATURA



Dall'altopiano del fiume Pescara, risalendo verso il maestoso massiccio della Majella e dell'omonimo Parco Montano Nazionale, si apre uno scenario incantevole: colline modellate dal tempo e dal lavoro dell'uomo, piante di olivo secolari, antiche costruzioni in pietra o in terra cruda, la montagna ad un passo. Le antiche case coloniche, tutte provviste di cantina, luogo di incontro e di aggregazione, dove insieme al bicchiere di vino si condividono emozioni e si consolidano amicizie: in casa, come elemento di coinvolgimento, la bottiglia di vino non manca mai.

Una storia che si tramanda di generazione in generazione...

Da questa stessa armonia tra uomo territorio e ambiente nasce la linea Mia Natura, come espressione autentica di Tenuta Arabona.

Tutti vini a fermentazione spontanea, imbottigliati senza chiarifica, solo con una leggera filtrazione, l'emozione e l'essenza dei vigneti.

Going from the plateau of river Pescara to the Majella massive and its Mountain National Park, you can see an enchanting scenario: hills shaped by time and by the man's work, centuries-old olive trees, ancient buildings in stone or clay, the mountain at one step. The old farmhouses, all with cellar, place of meeting and gathering, where with the glass of wine are shared emotions and friendships are consolidated: in this traditional house, as engagement element, the bottle of wine must never fails. A story that has been handed down from generation to generation.

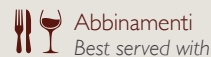
And from this harmony between man and environment borns the product line "Mia Natura": an authentic expression of Tenuta Arabona winery.

All wines spontaneously fermented, bottled without fining, only with a slight filtration. The emotion and essence that comes from Tenuta Arabona's vineyards.

Montepulciano d'Abruzzo DOC



Tipologia	Rosso
Vitigno	Montepulciano 100 %
Vinificazione	Criomacerazione a 0° per 3 giorni seguita da fermentazione a temperatura controllata con macerazione delle vinacce <i>su pied de cuve</i> con lieviti indigeni. Imbottigliato senza chiarifica
Affinamento	Breve affinamento in acciaio
Colore	Rosso acceso vivo, riflessi violacei
Profumo	Vinoso, frutti di bosco a bacca rossa, viola
Sapore	Fresco, leggermente tannico
Gradazione alcolica	12,5/13 % vol
Abbinamenti	Primi in salsa rossa, piatti di carne delicati
Temperatura di servizio	16/18 °C
Natura del terreno	Argilloso-calcareo sciolto e profondo con scheletro affiorante
Esposizione	Sud
Altitudine	120 mt slm
Sistema di allevamento	Filare a doppia cortina
Sistema di potatura	Cordone speronato a 2 gemme
Densità di piante per ettaro	2.500
Produzione media per ettaro	120 Qli
Raccolta	A mano; prima decade di ottobre



Abbinamenti
Best served with



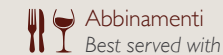
Primi in salsa rossa, piatti di carne delicati
First courses with red sauce, delicate meat courses

Type	Red
Vine	Montepulciano 100 %
Vinification	Cryomaceration at 0° for 3 days followed by fermentation at controlled temperature with maceration of the marc on pied de cuve with autochthonous yeasts. Bottled without clarification
Ageing	Short ageing in steel
Color	Vivid bright red, purple reflections
Scent	Vinous, red fruits, violet
Flavour	Fresh, slightly tannic
Alcoholic content	12,5/13 % vol
Serving temperature	16/18 °C
Soil type	Clayey – calcareous slushy and profound with protruding skeleton
Exposure	South
Altitude	120 mt above sea level
Training system	Double curtain row
Pruning system	Two buds spurred cordon
Thickness plants per hectare	2.500
Average production per hectare	120 quintals
Harvesting	Handpicked; first decade of October

Cerasuolo d'Abruzzo DOC



Tipologia	Rosato
Vitigno	Montepulciano 100 %
Vinificazione	Criomacerazione a 0° seguita da fermentazione a temperatura controllata in assenza di vinacce <i>su pied de cuve</i> con lieviti indigeni. Imbottigliato senza chiarifica
Affinamento	Breve affinamento in acciaio
Colore	Rosso ciliegia brillante
Profumo	Frutti di bosco a bacca rossa, ciliegia
Sapore	Fresco, fruttato
Gradazione alcolica	12,5/13 % vol
Temperatura di servizio	12/16 °C
Natura del terreno	Argilloso-calcareo sciolto e profondo con scheletro affiorante
Esposizione	Sud
Altitudine	120 mt slm
Sistema di allevamento	Filare a doppia cortina
Sistema di potatura	Cordone speronato a 2 gemme
Densità di piante per ettaro	2.500
Produzione media per ettaro	120 Qli
Raccolta	A mano; prima decade di ottobre



Abbinamenti
Best served with



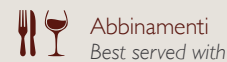
Primi di pesce in salsa, carni bianche
Fish first courses with sauce, white meat

Type	Rosè
Vine	Montepulciano 100 %
Vinification	Cryomaceration at 0° followed by fermentation at controlled temperature without marc on pied de cuve with autochthonous yeasts. Bottled without clarification
Ageing	Short ageing in steel
Color	Vivid Cherry red
Scent	Red fruits, cherry
Flavour	Fresh, fruity
Alcoholic content	12,5/13 % vol
Serving temperature	12/16 °C
Soil type	Clayey-calcareous slushy and profound with protruding skeleton
Exposure	South
Altitude	120 mt above sea level
Training system	Double curtain row
Pruning system	Two buds spurred cordon
Thickness plants per hectare	2.500
Average production per hectare	120 quintals
Harvesting	Handpicked; first decade of October

Trebbiano d'Abruzzo DOC



Tipologia	Bianco
Vitigno	Trebbiano abruzzese 100 %
Vinificazione	Criomacerazione a 0° seguita da fermentazione a temperatura controllata in assenza di vinacce su pied de cuve con lieviti indigeni. Imbottigliato senza chiarifica
Affinamento	Breve affinamento in acciaio
Colore	Giallo paglierino tenue, riflessi verdi
Profumo	Fiori di campo e frutta bianca
Sapore	Fresco, asciutto, armonico
Gradazione alcolica	12/12,5 % vol
Temperatura di servizio	10/14 °C
Natura del terreno	Argilloso-calcareo sciolto e profondo
Esposizione	Sud/Sud-Est
Altitudine	170 mt slm
Sistema di allevamento	Filare a doppia cortina
Sistema di potatura	Cordone speronato a 2 gemme
Densità di piante per ettaro	2.500
Produzione media per ettaro	120 Qli
Raccolta	A mano; seconda decade di settembre



Abbinamenti
Best served with



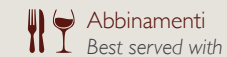
Primi di pesce, delicati e leggeri
Light and delicate fish first courses

Type	White
Vine	Trebbiano 100 %
Vinification	Cryomaceration at 0° followed by fermentation at controlled temperature without marc on pied de cuve with autochthonous yeasts. Bottled without clarification.
Ageing	Short ageing in steel
Color	Light straw yellow, green reflections
Scent	Wild flowers and white fruits
Flavour	Fresh, clean, harmonious
Alcoholic content	12/12,5 % vol
Serving temperature	10/14 °C
Soil type	Clayey – calcareous slushy and profound
Exposure	South/South-East
Altitude	170 mt above sea level
Training system	Double curtain row
Pruning system	Two buds spurred cordon
Thickness plants per hectare	2.500
Average production per hectare	120 quintals
Harvesting	Handpicked; second decade of September

Pecorino IGT Colline Pescaresi



Tipologia	Bianco
Vitigno	Pecorino 100 %
Vinificazione	Criomacerazione a 0° seguita da fermentazione a temperatura controllata in assenza di vinacce su pied de cuve con lieviti indigeni. Imbottigliato senza chiarifica
Affinamento	Breve affinamento in acciaio
Colore	Giallo paglierino, riflessi verdolini
Profumo	Fiori gialli e frutta bianca e gialla
Sapore	Fresco, asciutto, armonico
Gradazione alcolica	12/13 % vol
Temperatura di servizio	10/14 °C
Natura del terreno	Argilloso-calcareo sciolto e profondo
Esposizione	Sud/Sud-Est
Altitudine	170 mt slm
Sistema di allevamento	Filare a doppia cortina
Sistema di potatura	Cordone speronato a 2 gemme
Densità di piante per ettaro	2.500
Produzione media per ettaro	120 Qli
Raccolta	A mano; metà settembre



Abbinamenti
Best served with



Primi di pesce, crostacei in salse, secondi piatti di pesce raffinati, formaggi poco stagionati
Fish first courses, crustaceans with sauces, elegant second fish courses, semi-matured cheese

Type	White
Vine	Pecorino 100 %
Vinification	Cryomaceration at 0° followed by fermentation at controlled temperature without marc on pied de cuve with autochthonous yeasts. Bottled without clarification
Ageing	Short ageing in steel
Color	Straw yellow, green reflections
Scent	Yellow flowers, white and yellow fruits
Flavour	Fresh, clean, harmonious
Alcoholic content	12/13 % vol
Serving temperature	10/14 °C
Soil type	Clayey-calcareous slushy and profound
Exposure	South/ South-East
Altitude	170 mt above sea level
Training system	Double curtain row
Pruning system	Two buds spurred cordon
Thickness plants per hectare	2.500
Average production per hectare	120 quintals
Harvesting	Handpicked; middle of September

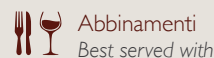
Passerina IGT Colline Pescaresi



BOLLICINE



Tipologia	Bianco
Vitigno	Passerina 100 %
Vinificazione	Criomacerazione a 0° seguita da fermentazione a temperatura controllata in assenza di vinacce su pied de cuve con lieviti indigeni. Imbottigliato senza chiarifica
Affinamento	Breve affinamento in acciaio
Colore	Giallo tenue, riflessi verdi
Profumo	Sentori di fiori freschi di campo, di frutta bianca leggermente agrumata e note di frutta esotica
Sapore	Fresco secco asciutto e sapido grazie alla grande carica acidula di base
Gradazione alcolica	11,5/12 % vol
Temperatura di servizio	8/12 °C
Natura del terreno	Argilloso-calcareo sciolto e profondo
Esposizione	Sud/Sud-Est
Altitudine	180 mt slm
Sistema di allevamento	Filare a doppia cortina
Sistema di potatura	Cordone speronato a 2/3 gemme
Densità di piante per ettaro	2.500
Produzione media per ettaro	100 Qli
Raccolta	A mano; fine settembre



Abbinamenti
Best served with



Primi piatti di pesce, crostacei, anche ottimo aperitivo
Fish first courses, crustaceans, excellent as aperitif

Type	White
Vine	Passerina 100 %
Vinification	Cryomaceration at 0° followed by fermentation at controlled temperature without marc on pied de cuve with autochthonous yeasts. Bottled without clarification
Ageing	Short ageing in steel
Color	Light yellow, green reflections
Scent	Scents of fresh wild flowers and citrus fruits with exotic fruits notes
Flavour	Fresh dry clean and sapid thanks to its important acidulous content
Alcoholic content	11,5/12 % vol
Serving temperature	8/12 °C
Soil type	Clayey-calcareous slushy and profound
Exposure	South/South-East
Altitude	180 meters above sea level
Training system	Double curtain row
Pruning system	Two/three buds spurred cordon
Thickness plants per hectare	2.500
Average production per hectare	100 quintals
Harvesting	Handpicked; end of September



Dall'intuizione e dalla passione di Domenico grazie ad un territorio e vitigni eccezionali nascono le bollicine di Tenuta Arabona: il primo Spumante bio Metodo Martinotti totalmente elaborato in Abruzzo.

Ottenuto in piccoli autoclavi da 600 lt, costruiti per Tenuta Arabona da una nota ditta trevigiana e modificati appositamente da un artigiano locale per realizzare Spumanti Metodo Martinotti partendo da mosto parzialmente fermentato, senza aggiunta di zuccheri e senza l'utilizzo di lieviti selezionati.


From the intuition and the enthusiasm of Domenico, thanks to a territory and its exceptional vines too, born the "bubbles" of Tenuta Arabona: the first fully developed Sparkling Wine Bio in Abruzzo with "Martinotti Method".


Obtained in small autoclaves from 600 lt, developed for Tenuta Arabona from a known Treviso company and specially modified by a local craftsman to make Sparkling process with Martinotti Method starting from partially fermented must, with no added sugar and without the use of selected yeasts.



Vino Spumante Rosè

Tipologia	Vino spumante Rosè
Vitigno	Montepulciano 100 %
Vinificazione	A freddo in assenza di vinaccia
Presenza di spuma	In autoclave per 6 mesi a temperatura controllata su lieviti indigeni
Colore	Brillante, rosato
Profumo	Sentori di rosa, ciliegia e frutta rossa
Sapore	Armonico, persistente, brioso con sensazioni di ciliegia
Gradazione alcolica	10/11 % vol
Temperatura di servizio	6/8 °C
Natura del terreno	Argilloso-calcareo sciolto e profondo
Esposizione	Sud
Altitudine	120 mt slm
Sistema di allevamento	Filare a doppia cortina
Sistema di potatura	Cordone speronato a 2 gemme
Densità di piante per ettaro	2.500
Produzione media per ettaro	120 Qli
Raccolta	A mano; prima settimana di settembre

 Abbinamenti
Best served with


 Aperitivi, dolci e dessert
Aperitif, sweets and dessert

Type	Rosè Sparkling wine
Vine	Montepulciano 100 %
Vinification	At cold temperature, without marc
Foaming	In autoclave for 6 months at controlled temperature on autochthonous yeasts
Color	Brilliant, rosy
Scent	Scents of rose, cherry and red fruits
Flavour	Harmonious, persistent, lively with cherry sensation
Alcoholic content	10/11 % vol
Serving temperature	6/8 °C
Soil type	Clayey-calcareous slushy and profound
Exposure	South
Altitude	120 mt above sea level
Training system	Double curtain row
Pruning system	Two buds spurred cordon
Thickness plants per hectare	2.500
Average production per hectare	120 quintals
Harvesting	Handpicked; first week of September



Vino Spumante Passerina

Tipologia	Vino spumante Passerina
Vitigno	Passerina 100 %
Vinificazione	A freddo in assenza di vinaccia
Presenza di spuma	In autoclave per 6 mesi a temperatura controllata su lieviti indigeni
Colore	Giallo tenue, riflessi verdi
Profumo	Sentori di fiori freschi di campo, frutta bianca, agrumato con note di frutta esotica
Sapore	Fresco grazie alla carica acidula di base
Gradazione alcolica	10/11 % vol
Temperatura di servizio	6/8 °C
Natura del terreno	Argilloso-calcareo sciolto e profondo
Esposizione	Sud/Sud-Est
Altitudine	180 mt slm
Sistema di allevamento	Filare a doppia cortina
Sistema di potatura	Cordone speronato a 2/3 gemme
Densità di piante per ettaro	2.500
Produzione media per ettaro	100 Qli
Raccolta	A mano; fine settembre

 Abbinamenti
Best served with

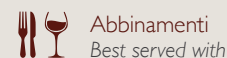
 Aperitivi, dolci e dessert
Aperitif, sweets and dessert

Type	Sparkling wine Passerina
Vine	Passerina 100 %
Vinification	At cold temperature, without marc
Foaming	In autoclave for 6 months at controlled temperature on autochthonous yeasts
Color	Light yellow, green reflections
Scent	Scents of fresh wild flowers and citrus fruits with exotic fruits notes
Flavour	Fresh thanks to its acidulous content
Alcoholic content	10/11 % vol
Serving temperature	6/8 °C
Soil type	Clayey-calcareous slushy and profound
Exposure	South/South-East
Altitude	180 mt above sea level
Training system	Double curtain row
Pruning system	Two/three buds spurred cordon
Thickness plants per hectare	2.500
Average production per hectare	100 quintals
Harvesting	Handpicked; end of September



Vino Spumante Pecorino

Tipologia	Vino spumante Pecorino
Vitigno	Pecorino 100 %
Vinificazione	A freddo in assenza di vinaccia
Presatura di spuma	In autoclave per 6 mesi a temperatura controllata su lieviti indigeni
Colore	Giallo paglierino
Profumo	Sentori agrumati e di frutta esotica, sul finale note crosta di pane
Sapore	Armonico, persistente, brioso con sentori di pesca e di mango
Gradazione alcolica	10/12 % vol
Temperatura di servizio	6/8 °C
Natura del terreno	Calcareo con venature di argilla e sabbia
Esposizione	Sud/Sud-Ovest
Altitudine	180 mt slm
Sistema di allevamento	Filare a doppia cortina
Sistema di potatura	Cordone speronato a 2 gemme
Densità di piante per ettaro	2.500
Produzione media per ettaro	100 Qli
Raccolta	A mano; fine agosto



Abbinamenti
Best served with



Aperitivi, dolci e dessert
Aperitif, sweets and dessert

Type	Sparkling wine Pecorino
Vine	Pecorino 100 %
Vinification	At cold temperature, without marc
Foaming	In autoclave for 6 months at controlled temperature on autochthonous yeasts
Color	Straw yellow
Scent	Scents of citrus and exotic fruits, bread crust aftertaste
Flavour	Harmonious, persistent, lively with scents of peach and mango
Alcoholic content	10/12 % vol
Serving temperature	6/8 °C
Soil type	Calcareous with veins of clay and sand
Exposure	South/South-West
Altitude	180 mt above sea level
Training system	Double curtain row
Pruning system	Two buds spurred cordon
Thickness plants per hectare	2.500
Average production per hectare	100 quintals
Harvesting	Handpicked; end of August



ACCENTATI



Linea di vini dedicata ai miei figli Giada e Samuele... giovani e frizzanti.

Le etichette, ideate in azienda, prendono spunto da un foglio di quaderno delle scuole elementari, con le prime prove di scrittura, strappato e completato di dati dattiloscritti per evocare semplicità, giovinezza ed indimenticabili ricordi.

Questi vini, da bere in qualsiasi occasione della giornata, sono volutamente semplici, freschi e frizzanti.

This line is dedicated to my sons : Giada and Samuele... young and lively.


The labels, conceived in our company, are inspired by a torn off sheet of an exercise book from elementary school, with first try of writing, completed with typewritten data to recall simplicity, youth and unforgettable memories.

These wines, to drink anytime, are intentionally simply, fresh and lively.

Samù IGT Colline Pescaresi



Tipologia	Bianco leggermente frizzante
Vitigno	Trebbiano Chardonnay Passerina
Vinificazione	Criomacerazione a 0°. Successiva fermentazione spontanea a temperatura controllata in autoclave
Affinamento	Acciaio
Colore	Giallo paglierino chiaro
Profumo	Floreale, fruttato
Sapore	Fresco, asciutto, molto fruttato
Gradazione alcolica	11/12 % vol
Temperatura di servizio	8/12 °C
Natura del terreno	Argilloso-calcareo sciolto e profondo con scheletro affiorante
Esposizione	Sud
Altitudine	120 mt slm
Sistema di allevamento	Filare a doppia cortina
Sistema di potatura	Cordone speronato a 2 gemme
Densità di piante per ettaro	2.500
Produzione media per ettaro	120 Qli
Raccolta	A mano; prima decade di settembre

 **Abbinamenti**
Best served with




Aperitivi salati, antipasti, primi di pesce leggeri, ottimo con la pizza
Aperitif, startes, light fish first courses, excellent with pizza

Type	Semi-sparkling white
Vine	Trebbiano Chardonnay Passerina
Vinification	Cryomaceration at 0°. Following spontaneous fermentation at controlled temperature in autoclave
Ageing	Steel
Color	Light straw yellow,
Scent	Flowery, fruity
Flavour	Fresh, clean and very fruity
Alcoholic content	11/12 % vol
Serving temperature	8/12 °C
Soil type	Clayey - calcareous slushy and profound with skeleton protruding
Exposure	South
Altitude	120 mt above sea level
Training system	Double curtain row
Pruning system	Two buds spurred cordon
Thickness plants per hectare	2.500
Average production per hectare	120 quintals
Harvesting	Handpicked; first decade of September

Già Già IGT Colline Pescaresi



Tipologia	Rosato leggermente frizzante
Vitigno	Montepulciano 100 %
Vinificazione	Criomacerazione a 0°. Successiva fermentazione spontanea a temperatura controllata in autoclave.
Affinamento	Acciaio
Colore	Rosso ciliegia vivo
Profumo	Floreale, fruttato
Sapore	Fresco, fruttato
Gradazione alcolica	11,5/12,5 % vol
Temperatura di servizio	8/12 °C
Natura del terreno	Argilloso-calcareo sciolto e profondo con scheletro affiorante
Esposizione	Sud
Altitudine	120 mt slm
Sistema di allevamento	Filare a doppia cortina
Sistema di potatura	Cordone speronato a 2 gemme
Densità di piante per ettaro	2.500
Produzione media per ettaro	120 Qli
Raccolta	A mano; prima decade di settembre

 **Abbinamenti**
Best served with



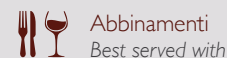
Antipasti, primi di pesce leggeri, ottimo con la pizza
Startes, light fish first courses, excellent with pizza

Type	Semi-sparkling rosè
Vine	Montepulciano 100 %
Vinification	Cryomaceration at 0°. Following spontaneous fermentation at controlled temperature in autoclave
Ageing	Steel
Color	Vivid Cherry red
Scent	Flowery, fruity
Flavour	Fresh, fruity
Alcoholic content	11,5/12,5 % vol
Serving temperature	8/12 °C
Soil type	Clayey - calcareous slushy and profound with skeleton protruding
Exposure	South
Altitude	120 mt above sea level
Training system	Double curtain row
Pruning system	Two buds spurred cordon
Thickness plants per hectare	2.500
Average production per hectare	120 quintals
Harvesting	Handpicked; first decade of September

Storia - Prodotto tradizionale abruzzese



Tipologia	Vino cotto dolce
Vitigno	Montepulciano 100 %
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata con aggiunta di mosto cotto
Affinamento	Acciaio/legno/bottiglia
Colore	Rosso ambrato tendente all'arancio
Profumo	Intenso di caramello e melo cotogno
Sapore	Caldo, morbido, giustamente dolce
Gradazione alcolica	14/15 % vol
Temperatura di servizio	18/20 °C
Natura del terreno	Medio impasto/argilloso sciolto
Esposizione	Sud-Ovest
Altitudine	150 mt slm
Sistema di allevamento	Filare a doppia cortina
Sistema di potatura	Cordone speronato a 2 gemme
Densità di piante per ettaro	2.500
Produzione media per ettaro	60 Qli
Raccolta	Fine ottobre



Abbinamenti
Best served with



Dolci alle mandorle, dolci tipici abruzzesi
Almond sweets, traditional Abruzzo dessert

Il nome vuole intendere che è un prodotto che prende origine dalla storia. Infatti negli anni passati era usanza nelle case contadine che, alla nascita di un figlio, specie del primogenito, il padre o il nonno del nascituro producesse alla prima vendemmia un vino particolare, il "vino cotto". Questo vino veniva custodito per anni dentro piccole botti in legno. Lo si apriva, per offrirlo ai commensali, in occasione della Prima Comunione e successivamente per il matrimonio del figlio. Accompagna deliziosamente dolci tipici abruzzesi, dolci con le mandorle o comunque a pasta secca.

The name "Storia" means that the product is originated from the history. Indeed in the past usually in the farmhouses the father or the grandfather in the occasion of the birth of a child, especially of the eldest son, produced with the first grape picking a particular wine, called "vino cotto".

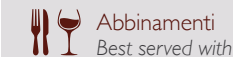
Then this wine was kept for years in small wooden barrels. It was opened to offer to guests at the First Communion and later for Wedding.

It accompanies deliciously Abruzzo's typical cookies, cakes with almonds or with dried pasta.



Don Pasquale

Tipologia	Rosso
Vitigno	Montepulciano 100 %
Vinificazione	Fermentazione a lunga macerazione delle vinacce a temperatura controllata
Affinamento	Acciaio, legno (almeno 24 mesi in piccole botti di terzo, quarto passaggio), bottiglia
Colore	Rosso rubino intenso tendente al granato
Profumo	Intenso, leggermente speziato
Sapore	Caldo, corposo, elegante, giustamente tannico
Gradazione alcolica	14/14,5 % vol
Temperatura di servizio	18/20 °C
Natura del terreno	Argilloso-calcareo sciolto e profondo
Esposizione	Sud/Sud-Est
Altitudine	170 mt slm
Sistema di allevamento	Filare a doppia cortina
Sistema di potatura	Cordone speronato a 2 gemme
Densità di piante per ettaro	2.500
Produzione media per ettaro	50 Qli
Raccolta	A mano; fine ottobre



Abbinamenti
Best served with



Arrosti, cacciagione, formaggi stagionati
Roasts, game, ripe cheese

A mio padre...l'inizio di un futuro.

Dedicato a mio padre il cui profilo è stato stilizzato sull'etichetta dal maestro Stefano Schiazza, noto pittore teatino.

Proviene da un'esclusiva selezione di Montepulciano d'Abruzzo, solo delle migliori annate.

Domenico Radica

To my father... the beginning of a future.

Dedicated to my father whose profile was stylized on the labels of the bottles by the master Stefano Schiazza, a Chieti-known painter.

It is produced with an exclusive selection of Montepulciano d'Abruzzo, only in the best vintages.

Domenico Radica

Olio extravergine di oliva BIO Terre di Zambra



Tipologia	Olio extravergine biologico non filtrato
Varietà	Autoctone plurisecolari
Raccolta a mano	Tradizionale raccolta a mano agli inizi di novembre
Sistema di frangitura	Entro 24 ore dalla raccolta
Sistema di estrazione	Ciclo continuo a due fasi a freddo < 27°
Imbottigliamento	sola decantazione naturale
Colore	Verde smeraldo
Profumo	Complesso, ampio, intenso
Sapore	Appena amaro e piccante, mandorlato
Abbinamenti	Condimenti a crudo
Oliveto di provenienza	Ex Zambra
Natura del terreno	Argilloso con scheletro affiorante
Esposizione	Sud/Sud-Ovest
Altitudine	170
Sistema di allevamento	Vaso espanso
Densità di piante per ettaro	200
Produzione media per ettaro	35 Qli
Type	Extra virgin organic olive oil not filtered
Variety	Autochthonous centuries-old varieties
Hand picking	Traditional hand picking at the beginning of November
Pressing system	within 24 hours after the harvest
Extraction system	Two-phase continuous cycle at maximum temperature < 27°
Bottling	Only natural decanting
Color	Emerald green
Scent	Complex, ample, intense
Flavor	Medium bitter and spicy, almond
Best served with	Raw dressing
Original olive grove	Ex Zambra
Soil type	Clayey with protruding skeleton
Exposure	South, South-West
Altitude	170 meters above sea level
Training system	Expanded vessel
Thickness plants per hectare	200
Average production per hectare	35 quintals

Il nostro olio extravergine di oliva da agricoltura biologica è un olio di qualità superiore; viene ottenuto dalle sole olive prodotte dal nostro oliveto, impiantato dai Baroni Zambra di Chieti prima del 1727. Stupende piante secolari, di antiche varietà autoctone, che danno un prodotto di estrema eccellenza. La raccolta viene fatta a mano, il giorno prima della molitura. La molitura avviene, in un frantoio da noi selezionato, con molazze in pietra e successiva estrazione a freddo con soli metodi meccanici. Per mantenere integre tutte le caratteristiche di questo olio, l'imbottigliamento avviene dopo un primo riposo in grossi contenitori in acciaio inox, senza filtrare.

Our extra virgin olive oil from organic farming and a superior quality, is obtained only by the olives produced from our olive grove, planted by Baroni Zambra of Chieti before 1727. Beautiful trees, ancient native varieties that give a product of extreme excellence. The picking is handmade, the day before milling. The milling is done in a grinder, that we have selected, with millstones and subsequent cold extraction with only mechanical methods. To keep intact all the characteristics of this oil, the bottling takes place after an initial resting in large stainless steel containers, without filtering.



Olio extravergine di oliva BIO

Tipologia	Olio extravergine biologico
Varietà	Frantoio, moraiolo, nocellara, leccino
Raccolta a mano	Tradizionale raccolta a mano agli inizi di novembre
Sistema di frangitura	Entro 24 ore dalla raccolta
Sistema di estrazione	Ciclo continuo a due fasi a freddo < 27°
Imbottigliamento	con filtraggio preventivo
Colore	Verde brillante
Profumo	Intenso, fruttato, fresco
Sapore	Armonico, leggermente piccante
Abbinamenti	A tutta cucina
Oliveto di provenienza	Collearditi
Natura del terreno	Medio impasto/argilloso
Esposizione	Sud
Altitudine	150 mt slm
Sistema di allevamento	Vaso policonico
Densità di piante per ettaro	650
Produzione media per ettaro	90 Qli
Type	Extra virgin organic olive oil
Variety	Frantoio, moraiolo, nocellara, leccino
Hand picking	Traditional hand picking at the beginning of November
Pressing system	within 24 hours after the harvest
Extraction system	Two-phase continuous cycle at maximum temperature < 27°
Bottling	Only natural decanting with preventive filtering
Color	Bright green
Scent	Intense, fruity, fresh
Flavor	Harmonious; slightly spicy
Best served with	For all kind of cooking
Original olive grove	Collearditi
Soil type	Medium texture, clayey
Exposure	South, South-East
Altitude	150 meters above sea level
Training system	Polyconic vessel
Thickness plants per hectare	650
Average production per hectare	90 quintals

Sottoli BIO

Con alcuni prodotti ortofrutticoli biologici della nostra azienda agricola ed il nostro olio extravergine di oliva bio, produciamo alcuni sottoli che traggono origine dalle antiche tradizioni contadine della nostra zona.
- Sfizio di Kaki - Sfizio di Carciofi

With some organic vegetables from our farm and our organic extra virgin olive oil, we produce some pickles that originate from ancient rural traditions of our territory. - Kaki Sfizio - Sfizio of Carciofi



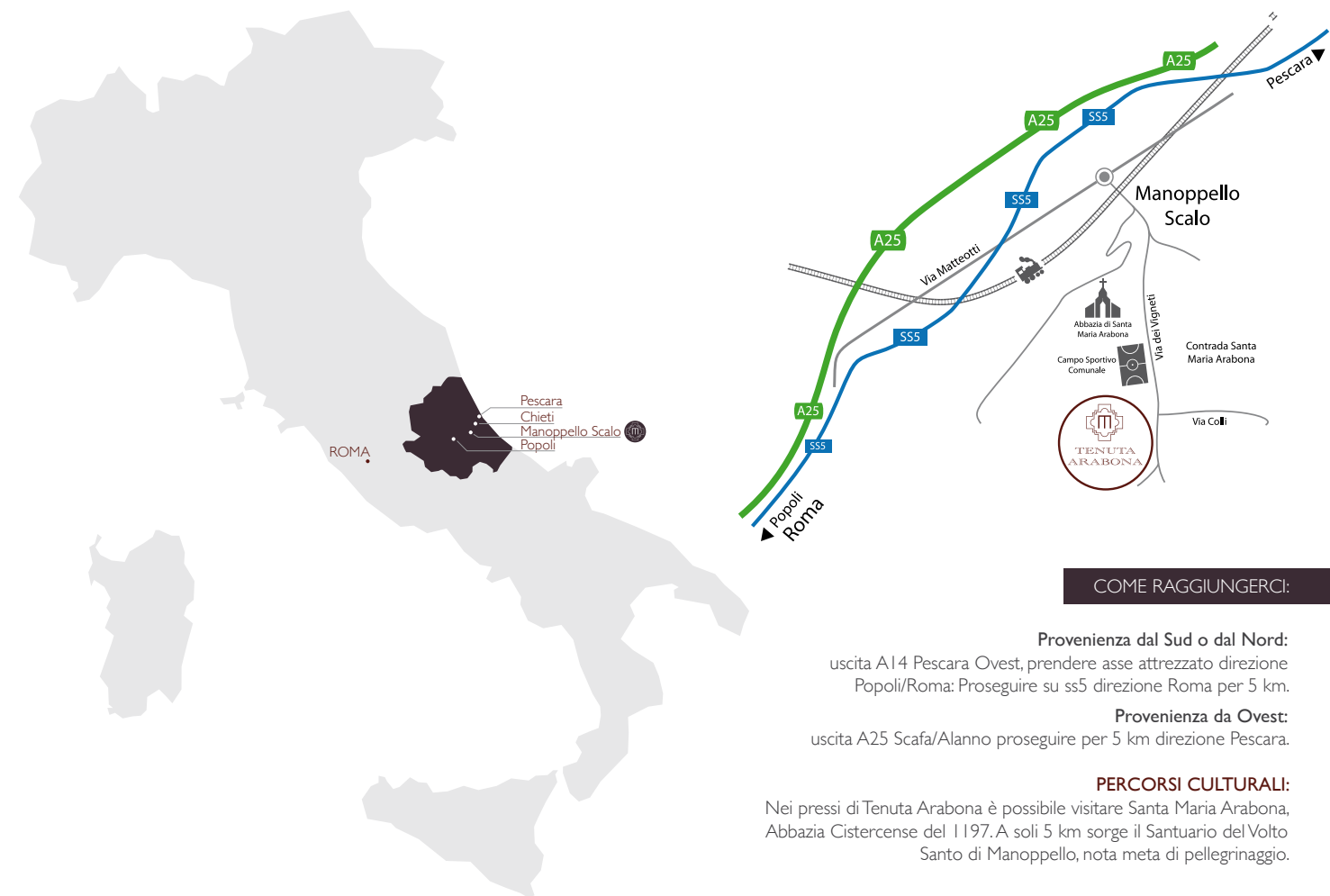
Confettura, Mosto Cotto, Succo d'Uva

Con i soli prodotti agricoli biologici della nostra azienda agricola, produciamo confetture, mosto cotto e succo di uva; tutti traggono origine dalle antiche tradizioni contadine della nostra zona. Le ricette sono quelle antiche e originali tramandate dai nostri avi.

Only with our organic fruits and vegetables, we produce jams, "mosto cotto" and grape juice, all originate from the ancient rural traditions of our territory. The recipes are ancient and handed down by our ancestors.



Santa Maria Arabona, Abbazia Cistercense del 1197




COME RAGGIUNGERCI:

Provenienza dal Sud o dal Nord:
uscita A14 Pescara Ovest, prendere asse attrezzato direzione Popoli/Roma; Proseguire su ss5 direzione Roma per 5 km.

Provenienza da Ovest:
uscita A25 Scafa/Alanno proseguire per 5 km direzione Pescara.

PERCORSI CULTURALI:

Nei pressi di Tenuta Arabona è possibile visitare Santa Maria Arabona, Abbazia Cistercense del 1197. A soli 5 km sorge il Santuario del Volto Santo di Manoppello, nota meta di pellegrinaggio.

TENUTA  ARABONA

Contrada Santa Maria Arabona, Via dei Vigneti n. 4
65024 Manoppello Scalo (PE) Italia
Tel. 085.8561902 - info@tenutaarabona.it

www.tenutaarabona.it