TRATTURO

spinelli

TRATTURO

E vanno pel tratturo antico al piano,
quasi per un erbal fiume silente
su le vestigia degli antichi padri.

Gabriele D'Annunzio

And so they go along the ancient tratturo to the plain,
as if through a silent river of grass,
following the footsteps of our forefathers.

Gabriele D'Annunzio

spinelli

Sulle nostre antiche highways

Along our old-time highways

C'è stato un tempo, in Abruzzo, in cui i tratturi rappresentavano le vie di comunicazione più importanti per l'economia del territorio. Larghe corsie di terreno erboso, calpestate dalle greggi nel loro incessante andare, disegnavano i millenari percorsi della transumanza.
Solcavano i campi, attraversavano i paesi, sfioravano le vigne, tanto che da questa prossimità tra pecore e uve ha preso il nome uno dei vitigni più tipici d'Abruzzo: il Pecorino.

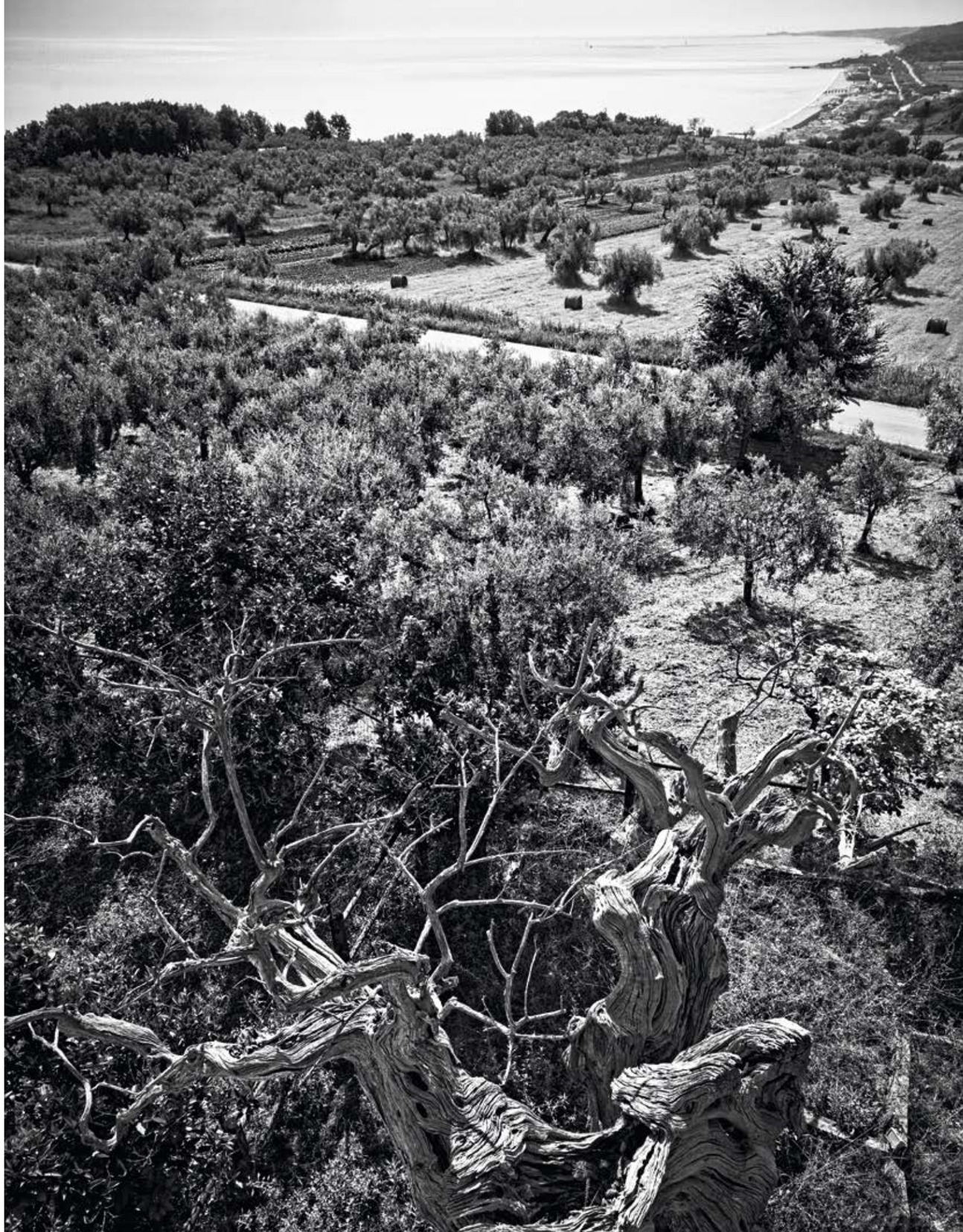
There was a time in Abruzzo when sheep trails (tratturi) were the most important travel routes for the local economy. They were wide grassland courses, trampled on by livestock herds during their year-round pasturing and migration, thus creating the ancient drover roads.
Those herds treaded upon fields, crossed villages and grazed near vineyards – indeed, this proximity between sheep (pecore in Italian) and grapes gave name to one of the most traditional local varieties of Abruzzo: Pecorino.

Dalla montagna al mare

From the mountains to the sea

I tratturi principali andavano dalla montagna al mare, larghi di norma 60 passi (111 metri) e lunghi fino a 250 km. Tra loro era intessuta una fitta rete di vie minori, i tratturelli, che innervavano ogni lembo di questa terra di pastori.
Oggi la maggior parte di essi è andata perduta, trasformata in strade, coltivazioni e vigneti.
Ma ovunque si vada, in Abruzzo, si finirà sempre, magari senza saperlo, con il calpestare un antico tratturo.

The main tratturi ran from mountains to sea, usually 60 old footsteps wide (111 meters) and up to 250 km long. They were connected by a thick web of smaller crossroads, called tratturelli, which innervated every part of this pasture land. Today most of this road network no longer exists, either transformed into motorways or fields and vineyards.
Yet wherever you go in Abruzzo you'll always end up, even without realizing it, stepping over an ancient tratturo.



Nel cuore dell’Abruzzo, nel cuore dell’Italia

In the heart of Abruzzo, in the heart of Italy

Se non appartiene al novero delle regioni d’Italia più conosciute, l’Abruzzo è tuttavia una delle più caratteristiche. Incastonata nel centro della penisola, rappresenta ancora, dalle vette più alte dell’Appennino al lungo litorale adriatico, il ritratto autentico dell’Italia dei borghi: la più suggestiva e la più amata, per molti versi rinnovata, ma ancora non tradita, dalla modernità. È qui, nel comune di Atessa, che la nostra famiglia risiede da secoli.

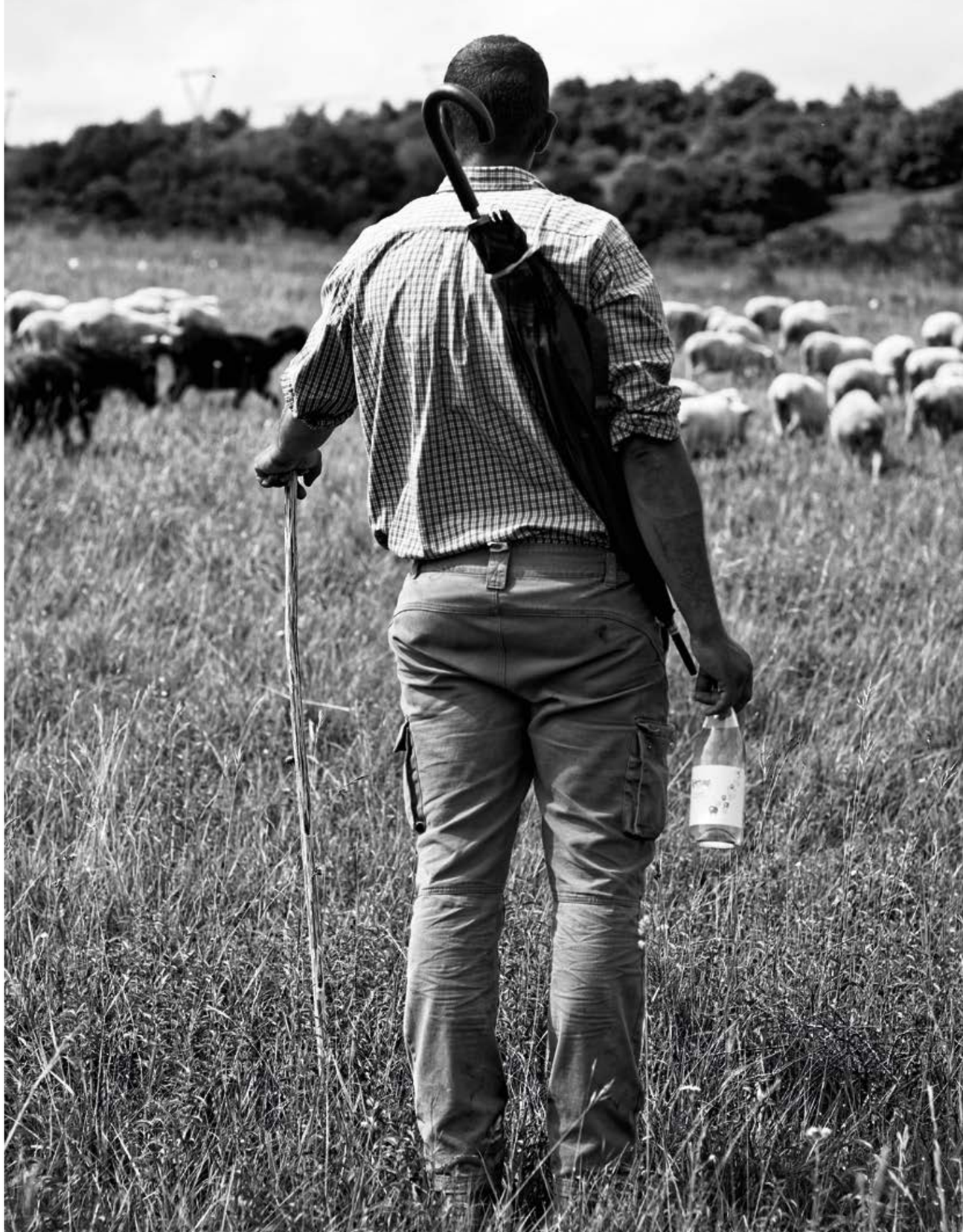
Though not one of the most famous Italian regions, Abruzzo is without a doubt one of the best-known for their local tradition. Nestled in the center of the Italian peninsula and spanning from the highest peaks of the Apennines to the long Adriatic coastline, it is an authentic example of small-town Italy - in many ways rebuilt, yet never abused by modernity and still charming and loved. It is here, in the town of Atessa, that our family has lived for centuries.

Il vino
a modo nostro

Wine made our way

Al tratturo e al suo mondo, autentici simboli del nostro territorio, abbiamo voluto dedicare una linea di vini di spiccata tipicità, nei quali trova particolare risalto il legame con la terra e con la tradizione vignaiola abruzzese. Scegliendo esclusivamente vitigni autoctoni: Pecorino, Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano, Cerasuolo, Passerina. È un omaggio alla nostra terra, è il vino come piace a noi: lontano dall'ovvio, naturalmente originale.

We chose to dedicate a line of traditional local wines to those tratturi and the world they represented, being authentic symbols of our land. These wines are fine demonstrations of our attachment to the land around us and to the Abruzzo winemaking tradition. Choosing only native grapes: Pecorino, Montepulciano d 'Abruzzo, Trebbiano, Cerasuolo, Passerina. It is a tribute to our land, wines made the way we like: far from standard, naturally original.



Pecorino Terre di Chieti IGT

Uve
Pecorino 100%.

Area di produzione
Nel cuore della provincia di Chieti, tra il Parco Nazionale della Maiella e il mare Adriatico.

Terreni
Collinari, con altitudine media di 230 metri s.l.m., prevalentemente argillosi-calcarei.

Epoca di commercializzazione
Gennaio/Febbraio dell'anno successivo a quello di vendemmia.

Vinificazione e affinamento
Breve macerazione a freddo del pigiato, pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

Caratteristiche organolettiche
Colore giallo paglierino con note dorate. Profumi di frutta fresca gialla e matura, fini note balsamiche e floreali. Di buona struttura e lunga persistenza.

Abbinamenti gastronomici
Ideale con tutta la cucina marinara, in particolare con i crudi e i frutti di mare. Si sposa bene anche con piatti delicati a base di carne, con le verdure e i formaggi freschi e semi-stagionati. Ottimo come aperitivo.

Gradazione alcolica
12,5% alc./vol.

Dimensioni bottiglie 0,75 L
Disponibile con tappo tradizionale.

Grapes
Pecorino.

Production area
In the heart of the province of Chieti in Abruzzo, between the Maiella National Park and the Adriatic Sea.

Terrain
Hilly, with an average altitude of 230 metres above sea level, with mostly calcareous clay soil.

Marketing time
January/February, the year after harvest.

Vinification and aging
Short cold maceration, soft pressing and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks.

Sensory characteristics
Pale yellow with golden hues. Aroma of fresh yellow and mature fruit, delicate balsamic and floral notes. With good structure and long length.

Food and wine pairings
Ideal with raw fish and seafood. It matches well also with delicate meat-based dishes, with vegetables, fresh and semi-mature cheeses. Excellent as an aperitif.

Alcohol content
12,5% vol.

Bottle size 0.75 L
Available also with traditional cork top.

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Uve
Montepulciano d'Abruzzo 90% Sangiovese 10%.

Zona di produzione
Nel cuore della provincia di Chieti, tra il Parco Nazionale della Maiella e il mare Adriatico.

Terreni
Collinari, con altitudine media di 230 metri s.l.m., prevalentemente argillosi-calcarei.

Epoca di commercializzazione
Viene stabilita dall'enologo in relazione alle caratteristiche ottimali del prodotto.
In ogni caso non prima del mese di maggio dell'anno successivo a quello di vinificazione.

Vinificazione e affinamento
Macerazione delle bucce a temperatura controllata in vinificatori di acciaio inox.

Caratteristiche organolettiche
Rosso rubino con brillanti sfumature violacee. Ampi profumi di frutta rossa e fini note speziate. Di buona struttura, morbido, equilibrato e di ottima persistenza.

Abbinamenti gastronomici
Compagno ideale della tipica cucina mediterranea, si accompagna egregiamente ai primi con sughi di carne e alle grigliate di carni sia rosse sia bianche. Ottimo con formaggi vari di media stagionatura.

Gradazione alcolica
13,5% alc./vol.

Dimensioni bottiglie 0,75 L
Disponibile con tappo tradizionale.

Grapes
Montepulciano d'Abruzzo - Sangiovese.

Production area
In the heart of the province of Chieti in Abruzzo, between the Maiella National Park and the Adriatic Sea.

Terrain
Hilly, with an average altitude of 230 metres above sea level, with mostly calcareous clay soil.

Marketing time
Determined by the oenologist in relation to the optimal characteristics of the product.
In any case not before the month of May the second year after vinification.

Vinification and aging
Maceration of the skins at controlled temperature in stainless steel fermentation tanks.

Sensory characteristics
Ruby red with bright purple hues. Generous aroma of red fruit and delicate spicy notes. Soft, with good structure, balanced and with good length.

Food and wine pairings
Perfect for traditional Mediterranean dishes, it pairs very well with first courses with meat sauces as well as with red and white grilled meat. Great with several medium-aged cheeses.

Alcohol content
13.5% vol.

Bottle size 0.75 L
Available also with traditional cork top.

Trebbiano d'Abruzzo DOC

Uve
Trebbiano d'Abruzzo 100%.

Zona di produzione
Nel cuore della provincia di Chieti, tra il Parco Nazionale della Maiella e il mare Adriatico.

Terreni
Collinari, con altitudine media di 230 metri s.l.m., prevalentemente argillosi-calcarei.

Epoca di commercializzazione
Gennaio/Febbraio dell'anno successivo a quello di vendemmia.

Vinificazione e affinamento
Breve macerazione a freddo del pigiato, pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

Caratteristiche organolettiche
Colore giallo paglierino con gradevoli profumi fruttati di frutta esotica, che si uniscono a delicate note floreali. Di buona struttura, morbido, sapido e persistente.

Abbinamenti gastronomici
Ideale con tutta la cucina a base di pesce, primi piatti delicati, carni bianche, formaggi freschi e a pasta filata. Ottimo come aperitivo.

Gradazione alcolica
12,5% alc./vol.

Dimensioni bottiglie 0,75 L
Disponibile con tappo tradizionale.

Grapes
Trebbiano d'Abruzzo.

Production area
In the heart of the province of Chieti in Abruzzo, between the Maiella National Park and the Adriatic Sea.

Terrain
Hilly, with an average altitude of 230 metres above sea level, with mostly calcareous clay soil.

Marketing time
January/February, the year after harvest.

Vinification and aging
Short cold maceration, soft pressing and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks.

Sensory characteristics
Pale yellow with pleasant aromas of fresh exotic fruit blending with delicate floral notes. Full-bodied, soft, flavourful and lingering.

Food and wine pairings
Ideal with the based on fish, delicate first courses, white meat, fresh cheese and string cheese. Excellent as an aperitif.

Alcohol content
12,5% vol.

Bottle size 0.75 L
Available also with traditional cork top.

Cerasuolo d'Abruzzo DOC

Uve
Selezione di uve autoctone a bacca rossa.

Zona di produzione
Nel cuore della provincia di Chieti, tra il Parco Nazionale della Maiella e il mare Adriatico.

Terreni
Collinari, con altitudine media di 230 metri s.l.m., prevalentemente argillosi-calcarei.

Epoca di commercializzazione
Gennaio/Febbraio dell'anno successivo a quello di vendemmia.

Vinificazione e affinamento
Macerazione a freddo del pigiato, pigiatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Caratteristiche organolettiche
Colore rosso ciliegia brillante. Ampi profumi fruttati con sentore di marasche e finissime note floreali. Di buona struttura, molto equilibrato, morbido e persistente.

Abbinamenti gastronomici
Salumi, pizza, carni bianche, formaggi freschi e verdure. Ottimo come aperitivo.

Gradazione alcolica
12,5% alc./vol.

Dimensioni bottiglie 0,75 L
Disponibile con tappo tradizionale.

Grapes
A selection of native red grape varieties.

Production area
In the heart of the province of Chieti in Abruzzo, between the Maiella National Park and the Adriatic Sea.

Terrain
Hilly, with an average altitude of 230 metres above sea level, with mostly calcareous clay soil.

Marketing time
January/February, the year after harvest.

Vinification and aging
Cold soak, gentle pressing, fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature.

Sensory characteristics
Bright ruby red colour. Ample fruity nose with hints of morello cherry and very fine floral notes. Good structure, well-balanced, soft and persistent.

Food and wine pairings
Cold cuts, pizza, white meat, fresh cheeses and vegetables. Excellent as an aperitif.

Alcohol content
12.5% vol.

Bottle size 0.75 L
Available also with traditional cork top.

Passerina Terre di Chieti IGT

Uve
Passerina.

Area di produzione
Nel cuore della provincia di Chieti, tra il Parco Nazionale della Maiella e il mare Adriatico.

Terreni
Collinari, con altitudine media di 230 metri s.l.m., prevalentemente argillosi-calcarei.

Epoca di commercializzazione
Gennaio/Febbraio dell'anno successivo a quello di vendemmia.

Vinificazione e affinamento
Breve macerazione a freddo del pigiato, pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

Caratteristiche organolettiche
Colore giallo paglierino con note verdoline. Profumo persistente e fruttato, con note agrumate. Buona struttura, ottima freschezza, sapore pieno e intenso.

Abbinamenti gastronomici
Tutti i piatti a base di pesce, crostacei e frutti di mare anche crudi, formaggi non stagionati, carni bianche. Ottimo aperitivo.

Gradazione alcolica
12,5% alc./vol.

Dimensioni bottiglie 0,75 L
Disponibile con tappo tradizionale.

Grapes
Passerina.

Production area
In the heart of the province of Chieti in Abruzzo, between the Maiella National Park and the Adriatic Sea.

Terrain
Hilly, with an average altitude of 230 metres above sea level, with mostly calcareous clay soil.

Marketing time
January/February, the year after harvest.

Vinification and aging
Brief cold maceration of the pressed grapes; soft pressing and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks.

Sensory characteristics
Straw yellow colour with greenish hues. Persistent, fruity nose with hints of citrus. Good structure, excellent freshness, full, intense flavour.

Food and wine pairings
All fish, shellfish and seafood dishes, including raw, non-mature cheeses and white meats. Excellent aperitif.

Alcohol content
12,5% vol.

Bottle size 0.75 L
Available also with traditional cork top.

Chardonnay
Terre di Chieti

Uve
Chardonnay.

Area di produzione
Nel cuore della provincia di Chieti, tra il Parco Nazionale della Maiella e il mare Adriatico.

Terreni
Collinari, con altitudine media di 230 metri s.l.m., prevalentemente argillosi-calcarei.

Epoca di commercializzazione
Gennaio/Febbraio dell'anno successivo a quello di vendemmia.

Vinificazione e affinamento
Breve macerazione a freddo del pigiato, pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

Caratteristiche organolettiche
Giallo paglierino con sfumature verdoline e brillanti. Profumi spiccati di frutta esotica, banana, agrumi e delicate note di fiori gialli. Fresco, morbido e gradevole. Di medio corpo e buona persistenza.

Abbinamenti gastronomici
Eccellente con tutta la cucina a base di pesce, dagli antipasti di pesce e crostacei ai risotti di mare, si accompagna bene anche con primi piatti leggeri e pietanze delicate a base di carne. Ottimo come aperitivo.

Gradazione alcolica
12,5% alc./vol.

Dimensioni bottiglie 0,75 L
Disponibile con tappo tradizionale.

Grapes
Chardonnay.

Production area
In the heart of the province of Chieti in Abruzzo, between the Maiella National Park and the Adriatic Sea.

Terrain
Hilly, with an average altitude of 230 metres above sea level, with mostly calcareous clay soil.

Marketing time
January/February, the year after harvest.

Vinification and aging
Brief cold maceration of the pressed grapes; soft pressing and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks.

Sensory characteristics
Pale yellow with pleasant aromas of fresh exotic fruit blending with delicate floral notes. Full-bodied, soft, flavourful and lingering.

Food and wine pairings
Ideal with the based on fish, delicate first courses, white meat, fresh cheese and string cheese. Excellent as an aperitif.

Alcohol content
12.5% vol.

Bottle size 0.75 L
Available also with traditional cork top.

Rosé
Brut

Uve
Una selezione di uve autoctone a bacca rossa.

Area di produzione
Nel cuore della provincia di Chieti, tra il Parco Nazionale della Maiella e il mare Adriatico.

Terreni
Collinari, con altitudine media di 230 metri s.l.m., prevalentemente argillosi-calcarei.

Vinificazione
Spumante delicato, ottenuto direttamente dalla rifermentazione del vino in autoclavi di acciaio inox di piccole dimensioni a bassa temperatura per un processo intero che dura circa 45 giorni.

Caratteristiche organolettiche
Colore rosa scarico, profumo finemente fruttato, bouquet delicato, aromatico, equilibrato e di grande eleganza. Sapore netto, morbido, che ricorda la ciliegia. Spuma abbondante ed evanescente, perlage a grana fine e persistente.

Abbinamenti gastronomici
Ottimo come aperitivo, ideale con piatti raffinati e formaggi.

Servizio
Da conservare in luogo fresco e asciutto, in frigorifero alcune ore prima di servirlo. Temperatura di servizio: 6°- 8°C. Bicchiere: flute.

Gradazione alcolica
12% alc./vol.

Grapes
A selection of native red grape varieties.

Production area
In the heart of the province of Chieti, between the Maiella National Park and the Adriatic Sea.

Ground
Hilly, with medium altitude of 230 metres above sea level, prevalently clay and limestone.

Wine-making
Delicate sparkling wine, obtained directly from the refermentation of the wine in small stainless steel autoclaves at low temperature for a whole process that lasts about 45 days.

Sensory characteristics
Pale pink color, finely fruity bouquet, delicate, aromatic, balanced and very elegant bouquet. Clean, soft flavor, reminiscent of cherry. Abundant and evanescent foam, fine-grained and persistent perlage.

Food and wine pairing
Excellent as an aperitif, ideal accompaniment to first courses based on fish and second courses based on white meats.

How to serve
Store in a cool and dry place, in refrigerator a few hours before serving. Temperature serving: 6° - 8° C. Glass: flute.

Alcoholic gradation
12% alc./vol.

Pecorino Brut DOC

Uve
Pecorino.

Area di produzione
Nel cuore della provincia di Chieti, tra il Parco Nazionale della Maiella e il mare Adriatico.

Terreni
Collinari, con altitudine media di 230 metri s.l.m., prevalentemente argillosi-calcarei.

Vinificazione
Spumante delicato, ottenuto direttamente dalla rifermentazione del vino in autoclavi di acciaio inox di piccole dimensioni a bassa temperatura per un processo intero che dura circa 45 giorni.

Caratteristiche organolettiche
Colore giallo paglierino, profumo finemente fruttato, bouquet delicato, aromatico, equilibrato e di grande eleganza. Sapore netto, morbido, che ricorda la frutta esotica. Spuma abbondante ed evanescente, perlage a grana fine e persistente.

Abbinamenti gastronomici
Ottimo come aperitivo, ideale accompagnatore di primi piatti a base di pesce e secondi piatti a base di carni bianche.

Servizio
Da conservare in luogo fresco e asciutto, in frigorifero alcune ore prima di servirlo. Temperatura di servizio: 6°- 8°C. Bicchiere: flute.

Gradazione alcolica
12% alc./vol.

Grapes
Pecorino.

Production area
In the heart of the province of Chieti, between the Maiella National Park and the Adriatic Sea.

Ground
Hilly, with medium altitude of 230 metres above sea level, prevalently clay and limestone.

Wine-making
Delicate sparkling wine, obtained directly from the refermentation of the wine in small stainless steel autoclaves at low temperature for a whole process that lasts about 45 days.

Sensory characteristics
Straw yellow color, finely fruity bouquet, delicate, aromatic, balanced and very elegant bouquet. Clean, soft flavor, reminiscent of exotic fruit. Abundant and evanescent foam, fine-grained and persistent perlage.

Food and wine pairing
Excellent as an aperitif, ideal accompaniment to first courses based on fish and second courses based on white meats.

How to serve
Store in a cool and dry place, in refrigerator a few hours before serving. Temperature serving: 6° - 8° C. Glass: flute.

Alcoholic gradation
12% alc./vol.

Assieme ad un vino, assaporare un mondo

Drinking wine to savor the world

VASSALLIASSOCIATI.COM

spinelli

SPINELLI s.r.l.
Via Piana La Fara, 90
66041 ATESSA (CH) - ITALIA

T. +39 0872 897916
F. +39 0872 897813

www.cantinespinelli.it
info@cantinespinelli.it