

TENUTE

DEL CASTELLO

CATALOGO LINEA

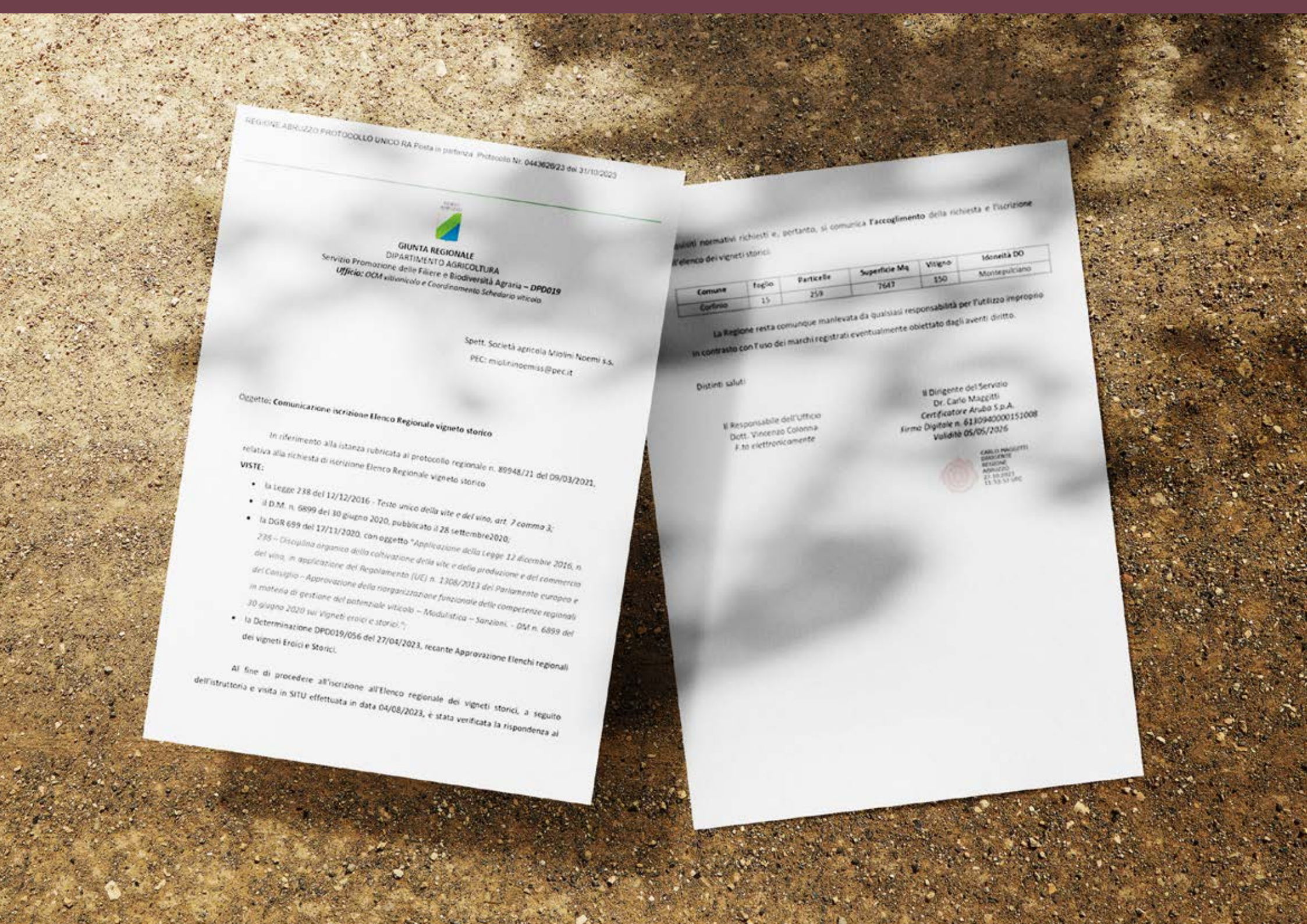
Introduzione

Umiltà, amore per il territorio e storia sono i principi che ispirano da sempre il lavoro e le scelte delle Tenute del Castello, che fondano le proprie origini per volontà dei nonni Noemi e Claudio del Castello e per la medesima passione avuta per le montagne innevate di Roccaraso, trasferita fino a Corfinio. Oggi l'azienda vinicola trova la propria continuità grazie alla dedizione dei nipoti, Gianmaria e Nicolò.

E alla loro volontà di conservare e custodire quanto tramandato e realizzato negli anni dai nonni. Questi ultimi portano avanti amorevolmente l'attività di famiglia in un'area particolarmente vocata alla coltivazione della vite, la Valle Peligna, terra che diede i natali al famoso poeta latino Ovidio, il quale la rievoca nei suoi scritti quale "terra molto fertile per il grano, ma ancor di più per l'uva".







REGIONE ABRUZZO PROTOCOLLO UNICO RA Posta in partenza Protocollo Nr. 0443620/23 del 31/10/2023

GIUNTA REGIONALE
DIPARTIMENTO AGRICOLTURA
Servizio Promozione delle Filiere e Biodiversità Agraria – ***DPD019***
Ufficio: *OCM vitivinicolo e Coordinamento Schedario viticolo*

Spett. Società agricola Miolini Noemi s.s.
PEC: miolininoemiss@pec.it

Oggetto: **Comunicazione iscrizione Elenco Regionale vigneto storico**

In riferimento alla istanza rubricata al protocollo regionale n. 89948/21 del 09/03/2021, relativa alla richiesta di iscrizione Elenco Regionale vigneto storico

VISTE:

- la Legge 238 del 12/12/2016 - *Teste unico della vite e del vino, art. 7 comma 3;*
- il D.M. n. 6899 del 30 giugno 2020, pubblicato il 28 settembre2020;
- la DGR 699 del 17/11/2020, con oggetto "*Applicazione della Legge 12 dicembre 2016, n. 238 – Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino, in applicazione del Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio – Approvazione della riorganizzazione funzionale delle competenze regionali in materia di gestione del potenziale viticolo – Modulistica – Sanzioni. - DM n. 6899 del 30 giugno 2020 sui Vigneti eroici e storici.*";
- la Determinazione DPD019/056 del 27/04/2023, recante Approvazione Elenchi regionali dei vigneti Eroici e Storici.

Al fine di procedere all'iscrizione all'Elenco regionale dei vigneti storici, a seguito dell'istruttoria e visita in SITU effettuata in data 04/08/2023, è stata verificata la rispondenza ai

…ividuti normativi richiesti e, pertanto, si comunica **l'accoglimento** della richiesta e l'iscrizione …l'elenco dei vigneti storici

Comune	foglio	Particelle	Superficie Mq	Vitigno	Idoneità DO
Corfinio	15	259	7647	350	Montepulciano

La Regione resta comunque manlevata da qualsiasi responsabilità per l'utilizzo improprio in contrasto con l'uso dei marchi registrati eventualmente obiettato dagli aventi diritto.

Distinti saluti

Il Responsabile dell'Ufficio
Dott. Vincenzo Colonna
F.to elettronicamente

Il Dirigente del Servizio
Dr. Carlo Maggitti
Certificatore Aruba S.p.A.
Firma Digitale n. 61309400001510O8
Validità 05/05/2026

CARLO MAGGITTI
DIRIGENTE
REGIONE
ABRUZZO
27.10.2023
13:53:51 UTC

Il vigneto piu antico d'Abruzzo nato nel 1915 riconosciuto nelle Tenute Del Castello

Vi sono territori da lungo tempo interessati alla coltivazione della vite che hanno saputo mantenere vitali e produttivi impianti ultracentenari, costituiti prima dell'avvento della fillossera. Questi pochi impianti sono sopravvissuti nel corso dell'ultimo secolo grazie al lavoro dei viticoltori del luogo, caratterizzati da un forte legame con il territorio e con le tradizioni tramandate dagli avi.

Ciò ha consentito di far arrivare indenne fino ai tempi nostri un patrimonio di assoluta originalità e bellezza, anche se difficile e costoso da gestire, che identifica e distingue un preciso territorio. Oggi questi pochissimi impianti ancora esistenti possono rappresentare un'opportunità di sviluppo, mediante la costituzione di vini territoriali, soprattutto se abbinati a vitigni autoctoni.

È proprio questo lo scopo dell'azienda vitivinicola "Tenute del Castello", che mira a valorizzare il seguente patrimonio: vitigni autoctoni e coltivati da lungo tempo; un sistema di allevamento a filare basso con elevata densità d'impianto; e l'indissolubile legame con il territorio d'origine.

I Vini

L'azienda vitivinicola è situata in un territorio di importanza storica a impatto zero. L'impegno negli anni è stato di rimanere tale con colture biologiche e certificate, dalla lavorazione dei vigneti con tecniche innovative non impattanti, alla raccolta delle uve in modo manuale.

Le fermentazioni vengono diversificate per qualità dell'uva e l'intera filiera di lavorazione si conclude con l'imbottigliamento e il confezionamento tramite l'utilizzo di prodotti bio e con tecniche di processo studiate da professionisti. Questo per far sì che il prodotto finale non subisca né alterazioni né manipolazioni.

La filosofia dei vini delle Tenute del Castello è improntata sulla creazione di vini unici e autoctoni. Nel mercato di riferimento, è finalizzata ad appassionare chi lavora per poterli creare e fidelizzare anno dopo anno la curiosità di chi li vorrà degustare.







Le Riserve




MONTEPULCIA
CORFINIUM
2021
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
TERRE DEI PELIGNI
RISERVA
BIO
DAL VIGNETO PIU ANTICO D'ABRUZZO
CORFINIUM
TENUTE
DEL CASTELLO

Corfinium

Montepulciano d'Abruzzo Riserva Terre Dei Peligni Bio Doc

Selezione delle migliori uve del vigneto più antico d'Abruzzo.

Colore rosso squillante, al naso notevole liquirizia e leggero vanigliato, che però lasciano emergere marmellata e frutta matura: ribes, mora, e a tratti pesca. In bocca morbido e fresco, invoglia alla bevuta grazie a un'ottima acidità.

In particolare il vino presentano uncolore rosso rubino intenso, con lievisfumature violacee, coloreche tende al granato conl'invecchiamento; sentori di confetturee spezie (pepe,tabacco, liquirizia); il sapore è secco,-giustamente tannico, vellutato edarmonico e buon tenore alcolico,buona acidità, buoni contenuti dipolifenoli, con profilo organoletticotipico e distintivo chedifficilmente riesce ad esprimersi nellasua complessità in altri areali dicoltivazione.

Capacita bottiglia ml 750
Area di produzione Corfinio
Uve Montepulciano 100%
Grado alcolico 13,5% vol
Suolo Calcareo
Altimetria 400 m slm
Età dei vigneti 100 anni selezionati
Epoca raccolta Novembre inoltrato
Vinificazione Macerazione 15 giorni cemento

Affinamento Un anno damigiane di vetro, barrique per un anno e dodici mesi bottiglia
Abbinamenti L'eleganza e la struttura lo rendonoperfetto con le carni rossi, selvaggina e formaggi tipici alunga stagionatura
Temperatura di servizio 18 c°
Enologi Nicolò Fisco
Invecchiamento Vino pronto per essere bevuto subito ma con una capacità di invecchiamento + 3 anni



Sagittarius



Sagittarius

Montepulciano d'Abruzzo Bio Doc

Uve provenienti dal vigneto più antico d'Abruzzo.

Colore rosso rubino tenue, al naso lievi sentori di affumicato e caffè che non coprono i profumi fruttati come ciliegia, visciole, ribes, mora. In bocca il sorso è lungo grazie a buon tannino e spiccata acidità.

Capacita bottiglia ml 750
Area di produzione Corfinio
Uve Montepulciano 100%
Grado alcolico 13,5% vol
Età dei vigneti 100 anni
Fermentazione Spontanea
Stabilizzazione Naturale
Vinificazione In serbatoi di acciaio inox da 30HL, macerazione con bucce dai sette ai dieci giorni

Affinamento Per il 50% in acciaio e 50% per un anno inbotte di rovere
Abbinamenti L'Eleganza e la struttura lo rendonoperfetto con le carni rossi e formaggi
Temperatura di servizio 18 c°
Enologi Nicolò Fisco
Invecchiamento Vino pronto per essere bevuto subito


SAGITTARIUS
2022
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.
BIOLOGICO
TENUTE
DEL CASTELLO


SAGITTARIUS
2024
CERASUOLO D'ABRUZZO D.O.C.
BIOLOGICO
TENUTE
DEL CASTELLO

Sagittarius

Cerasuolo d'Abruzzo Bio Doc

Colore rosa cerasa intenso con riflessi porpora, al naso sentori floreali si alternano a sentori frutti rossi freschi, mirtillo, ribes. In bocca fresco e sapido con elegante finale da inserire dopo 100% di uve Montepulciano.

Capacita bottiglia ml 750
Area di produzione Corfinio
Uve Montepulciano Biologiche 100%
Grado alcolico 12,5% vol
Età dei vigneti 100 anni selezionati
Fermentazione Spontanea
Stabilizzazione Naturale
Vinificazione In serbatoidi acciaio inox da 30HL, macerazione con buc-ce dai sette ai dieci giorni
Affinamento per il 50% in botte e 50% per un anno inacciaio
Abbinamenti L'Eleganza e la struttura lo rendonoperfetto con le carni rossi e formaggi
Temperatura di servizio 10 c°
Enologi Nicolò Fisco
Invecchiamento Vino pronto per essere bevuto subito

Sagittarius

Abruzzo Bianco Bio Doc

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Il profumo è caratteristico con note floreali intense e delicate.
Sapore asciutto, vellutato armonico con leggero finale agrumato.

Capacita bottiglia ml 750
Area di produzione Corfinio
Uve Trebbiano e Pecorino
Grado alcolico 12,5% vol
Suolo Calcareo
Altimetria 400 m slm
Età dei vigneti 50 anni selezionati
Fermentazione Spontanea
Stabilizzazione Naturale

Vinificazione Pressatura diretta delle uveaccuratamenteselezionate e raccolte a mano, vinificate poiin acciaio Inox a temperatura controllata (18 gradi)
Affinamento Circa 8 mesi inacciaio su fecce fini, poi 3 mesi in bottiglia.
Temperatura di servizio 10 c°
Enologi Nicolò Fisco
Invecchiamento vino pronto per essere bevuto subito


SAGITTARIUS
BIANCO
BIOLOGICO
TENUTE
DEL CASTELLO



Linea Montagna



Macchione / Macchione Mignon

Montepulciano d'Abruzzo Bio Doc

La pista più impegnativa dell'Aremogna, a Roccaraso, regala il nome a questo straordinario Montepulciano d'Abruzzo, vino principe e ambasciatore dell'Abruzzo sulle tavole di tutto il mondo. Un vino che storicamente nasce proprio nella Valle Peligna e si caratterizza per l'uva a bacca nera.

Può essere abbinato con primi piatti con ragù di carne, carni rosse grigliate e al forno, agnello alla griglia, pecora al caldaro, maiale in porchetta, spezzatino di maiale, formaggi vari, minestre e cacciagione.

Capacita bottiglia ml 750 / ml 375
Area di produzione Corfinio
Uve Montepulciano biologico 100%
Grado alcolico 13,5% vol
Suolo Medio impasto calcareo
Altimetria 600 m s.l.m
Età dei vigneti 75 anni
Allevamento Pergola abruzzese
Vinificazione Vendemmiato a mano nella prima decade di ottobre, i suoi acini, una volta diraspati in maniera soffice, subiscono una macerazione di circa 14 giorni. Durante questo periodo, il vino completa anche la fermentazione alcolica a una temperatura non superiore ai 20°C, per essere poi introdotto in barriques, dove termina la fermentazione malolattica
Affinamento Ulteriori 3 mesi in legno e a un riposo in bottiglia
Abbinamenti L'Eleganza e la struttura lo rendonoperfetto con le carni rossi e formaggi
Temperatura di servizio 18 c°
Enologi Nicolò Fisco
Invecchiamento Vino pronto per essere bevuto subito


DOC
Macchione
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO


MONTEPULCIA


Pallottieri
ROSATO TERRE AQUILANE I.G.T.
TENUTE
DEL CASTELLO

Pallottieri

Rosato Terre Aquilane Igt Biologico

La pista più amata di Roccaraso per questo Rosato IGT Terre Aquilane. Un rosato semplice e sincero, ma molto elegante con il suo inconfondibile profumo di fiori rossi e frutti a bacca rossa. Perfetto da abbinare ad antipasti e zuppe di pesce, primi di pastasciutta, formaggi delicati, arrosti purché leggeri o con piatti non impegnativi come la pizza.

Capacita bottiglia ml 750
Area di produzione Corfinio
Uve Montepulciano biologico 100%
Grado alcolico 13% vol
Suolo Medio impasto calcareo
Altimetria 600 m s.l.m
Età dei vigneti 35 anni
Allevamento Pergola abruzzese
Vinificazione VVendemmiato a mano nella prima decade di ottobre, i suoi acini, una volta diraspati, subiscono una pigiatura soffice. Si ottiene così il mosto, che non viene separato dalle bucce, le quali cominciano la macerazione. Il colore rosato, come quello dei vini rossi, è ottenuto dalla macerazione delle bucce nel mosto per un tempo variabile, compreso fra poche ore e un massimo di due giorni. Il vino completa anche la fermentazione alcolica a una temperatura controllata e non superiore ai 18 °C.
Affinamento In acciaio e a un riposo in bottiglia
Abbinamenti I vini rosati sono ottimi aperitivi e si abbinano perfettamente ai salumi. Sono un must con il sushi, ma provateli anche con una zuppa o una frittura di pesce. Accompagnano bene qualsiasi primo piatto e sono il re dei piatti freddi estivi.
Temperatura di servizio 10 c°
Enologi Nicolò Fisco
Invecchiamento Vino pronto per essere bevuto subito

Gravare

Trebbiano D’Abruzzo biologico DOC

Un chiaro colore giallo, intenso e profondo. L’aroma è floreale e fruttato, ma al palato ha un corpo consistente. Questo Trebbiano D’Abruzzo Bio D.O.C. è idealmente collegato (tanto da portarne il nome) con una delle aree sciistiche più belle di Roccaraso. È il risultato di un accurato processo di vinificazione che regala un vino di grande personalità con particolari sfumature aromatiche.

Capacita bottiglia ml 750
Area di produzione Corfinio
Uve Trebbiano 100%
Grado alcolico 12,0% vol
Suolo Medio impasto calcareo
Altimetria 600 m s.l.m
Età dei vigneti 50 anni
Allevamento Pergola abruzzese
Vinificazione Vendemmiato a mano alla fine di settembre, il vino completa la fermentazione alcolica a una temperatura controllata non superiore ai 15°C, per essere poi stabilizzato nelle botti di acciaio. Questo Trebbiano D’Abruzzo Bio D.O.C.si presenta con un colore giallo paglierino, un aroma intenso e fruttato, e un sapore tipico, secco e sapido.
Abbinamenti Si accosta bene a primi piatti con verdure, frutti di mare, antipasti di pesce cotti e crudi e pesci in genere al forno o grigliati.
Temperatura di servizio 10 c°
Enologi Nicolò Fisco
Invecchiamento Vino pronto per essere bevuto subito


Gravare
TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.
TENUTE
DEL CASTELLO



Vini Sfusi


MONTEPULCIA

Tenute Del Castello
Bag in Box

Vino Montepulciano D'Abruzzo Bio Doc
Vino Rosato Terre Aquila Bio Igt
Vino Trebbiano D'Abruzzo Bio Doc

Capacita Bag in Box da 5 litri - 3 litri
Area di produzione Corfinio


TENUTE
DEL CASTELLO
MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO DOC
ROSATO TERRE
AQUILANE IGT
TREBBIANO
D'ABRUZZO DOC
3Le
TENUTE
DEL CASTELLO



Eccellenze



Oro Colato

Questo prodotto unico è caratterizzato da un gusto intenso e inconfondibile, ottenuto attraverso un invecchiamento di 24 mesi in acciaio del tradizionale liquore di genziana. La sua particolarità risiede nell'aggiunta di vino Passerina d'Abruzzo, che arricchisce il profilo aromatico del liquore.

Ingredienti alcool, vino passerina d'Abruzzo, zucchero, infuso di radici di genziana lutea.
Tra le 500 specie di genziana, la genziana lutea o gialla è la più ricercata. Questa specie si trova in angoli remoti della montagna, il che contribuisce a rendere il suo sapore amaro e il suo profumo unico ancora più esclusivi. Il glucoside amaro contenuto in essa è noto fin dall'antichità per le sue virtù medicinali, essendo considerato un ottimo digestivo e febbrifugo. Il suo sapore intenso e persistente sembra quasi progettato per proteggere la salute di coloro che la trattano con antica e sperimentata sapienza.


ORO
GENZIANA



www.tenutedelcastello.com