

VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO: Veneto, Abruzzo, Lazio, Umbria, E LE PROVINCE DI: Torino, Cuneo, Asti, Biella, Vercelli, Milano città e provincia, Lodi, Varese, Bolzano, Bologna, Ferrara, Parma, Ravenna, Reggio Emilia, Rimini, Firenze città e provincia, Foggia.



NICODEMI

Notaresco (Teramo)

La materia vuole chi è capace di darle forma.

Senza il gesto dell'uomo, la materia non può essere nulla. Mettere mano ai frutti della terra e renderli unici con un'interpretazione che è solo la nostra, come uno scultore che sborza fuori la sua anima dal marmo. Con gesti attenti e rispettosi delle uve, l'espe-

rienza ci aiuta a farle diventare vino senza forzature e con il minimo intervento, per un risultato capace di durare nel tempo.

Per fortuna questo lavoro ci ha reso degli eterni insoddisfatti. E così ogni anno a inseguire la vendemmia perfetta, come l'onda per i surfisti.

Ma il vino perfetto è sempre quello della prossima annata. E ogni anno i nostri gesti raccontano una storia vissuta tante volte e mai uguale: l'aspettativa che cresce mentre nascono le prime foglie, quando i grappoli maturano, quando assaggiamo il vino dalla botte con la speranza che sia quello che avevamo

in testa. La grande utopia che ci accompagna, l'aspetto più magico ed affascinante del far vino: godere del conflitto tra la qualità desiderata e quella percepita. Fare il vino richiede molta pazienza, rispetto della tradizione e velocità d'innovazione. Ci piace che i nostri vini parlino con fierezza la lingua

della territorio che li produce. Perché allora non provare a liberarli da tutte quelle lavorazioni imposte da gusti e tendenze? La sfida vera era ritrovare l'autenticità e l'essenza dei frutti della terra. Montepulciano e Trebbiano, soltanto loro e il loro carattere. Less is more.



Ettari vitati:
30



Bottiglie prodotte:
250.000



Tipo di agricoltura:
Biologico



2015



LE MURATE
TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.
Trebbiano 100 %

Provenienza: Notaresco (TE), 250-300 m slm
Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, maturazione sui lieviti per 3 mesi
Affinamento: in bottiglia.
Di colore giallo paglierino, al naso profumi intensi di fiori bianchi con note agrumate. Al palato equilibrato e scorrevole, fresco con una nota sapida che conquista.

NOTARI
TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.
Trebbiano 100 %

Provenienza: Notaresco (TE), 300 m slm
Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, fermentazione in acciaio a bassa temperatura per 15 giorni, maturazione sui lieviti per 6 mesi
Affinamento: 4 mesi in bottiglia.
Di colore giallo paglierino, al naso si nota un'ampiezza di sentori su note floreali, fruttate ed erbe aromatiche. Al palato una vena sapida in perfetto equilibrio con la morbidezza. Chiusura con nota minerale persistente.

COCCIOPESTO
TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.
Trebbiano 100 %

Provenienza: Notaresco (TE), 300 m slm
Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, le uve vengono diraspate senza essere pigiate nel cocchiopesto dove finiscono la fermentazione.
Affinamento: in cocchiopesto e 2 mesi in bottiglia.
Di colore giallo paglierino, al naso delicate note floreali ed erbe aromatiche. Al palato spiccata vena sapida e minerale. Grande forza espressiva e finezza.

LE MURATE
CERASUOLO D'ABRUZZO D.O.C.
Montepulciano 100%

Provenienza: Notaresco (TE), 250-300 m slm
Vinificazione: Vendemmia a inizio Ottobre, macerazione a freddo per 24 ore, fermentazione in acciaio a basse temperature
Affinamento: in acciaio per 3 mesi e 1 mese in bottiglia.
Di colore rosso rinascimentale, al naso spiccano note di fragola e melograno. Al palato stupisce l'equilibrio tra morbidezza, acidità e mineralità. Finale che riporta a note di lampone.



0,75 lt



LE MURATE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Montepulciano 100 %

Provenienza: Notaresco (TE), 250-300 m slm

Vinificazione: Vendemmia a inizio/metà Ottobre, 6/7 giorni di macerazione sulle bucce, fermentazione in acciaio, leggera filtrazione.

Affinamento: 3 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino intenso, al naso note di amarene, more, ribes, ma anche petali di rosa e pepe nero. Al palato un tannino morbido che sostiene un vino voluminoso. Buona sapidità fusa con una nota acida che lo rende fresco a lungo.



0,75 lt

NOTARI COLLINE TERAMANE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.G.

Montepulciano 100%

Provenienza: Notaresco (TE), 300 m slm

Vinificazione: Vendemmia manuale a inizio/metà Ottobre, 10 giorni di macerazione sulle bucce, fermentazione in acciaio. Il vino viene poi passato in botti di rovere dove svolge la malolattica

Affinamento: 1 anno in botte di rovere, 6 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino, al naso sentori di frutta rossa come mora, mirtilli e ribes, spezie e liquirizia. Al palato ricco ed elegante, di notevole struttura e persistente.



0,75 lt

2013

VINI D'ITALIA	👑
BIBBENDA	★★★★★
VINI a Vinosati	Super ★★★
WINE & SPIRITS	95/100
VITAE	★★★★



NEROMORO COLLINE TERAMANE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.G.

Montepulciano 100 %

Provenienza: Notaresco (TE), 300 m slm

Vinificazione: Vendemmia nella seconda metà di Ottobre, 15 giorni di macerazione sulle bucce, fermentazione in tini verticali.

Affinamento: 18 mesi in barriques, 6 mesi in bottiglia. Nessuna filtrazione.

Di colore rosso rubino intenso, al naso offre un ampio ventaglio, dalla mora ai mirtilli, poi ribes pepe rosso e liquirizia con un accento balsamico. Al palato ricco ed elegante, di notevole struttura e persistente.

