100 PENSIERI

Cococciola - Terre di Chieti I.G.T.

Tipologia: Cococciola - Terre di Chieti I.G.T.
Uve: Cococciola 100 %
Altimetria: 200 metri s.l.m.
Ubicazione dei vigneti: Comune di Lanciano
Tipologia di terreno: Medio Impasto - limoso
Giacitura ed esposizione: Collinare, esposizione Ovest, Sud – Ovest
Età delle viti: 8 anni
Densità di impianto: 3.000 ceppi/ettaro
Resa per ettaro: 120 q
Forma di allevamento: Guyot
Vendemmia: Manuale, intorno alla metà di Settembre
Vinificazione: Le uve vengono pigiate soffi-cemente e subito protette dalle ossidazioni, attraverso l'aggiunta di anidride carbonica, che forma una sottile barriera di protezione dall'aria. Il mosto rimane circa 12 ore a contatto con le bucce, prima della pressatura soffice, della durata di circa 45 minuti.
Temperatura di fermentazione 13°C No fermentazione malolattica
Affinamento: Con le fecce per 2 mesi, in serbatoio di acciaio
Gradazione alcolica: 13%
Caratteristiche organolettiche: Giallo paglierino, con lievi sfumature verdoline; profumo floreale con delle sfumature di mela selvatica, di estrema finezza ed eleganza; corpo di buona intensità, con consistente spalla acida, sapido e persistente nel finale di bocca
Abbinamenti: Ben si abbina a crostacei ed antipasti leggeri, primi piatti di mare, ed anche a delicati secondi di carne
Temperatura di servizio: 10°C

TENUTA FERRANTE
F

MANTOCÀ

Pecorino - Terre di Chieti I.G.T.

Tipologia: Pecorino - Terre di Chieti I.G.T.
Uve: Pecorino 100%
Altimetria: 200 metri s.l.m.
Ubicazione dei vigneti: Comune di Lanciano
Tipologia di terreno: Medio impasto - limoso
Giacitura ed esposizione: Collinare, esposizione Sud, Sud – Ovest
Età delle viti: 8 anni
Densità di impianto: 3.000 ceppi/ettaro
Resa per ettaro: 100 q
Forma di allevamento: Guyot
Vendemmia: Manuale, intorno alla prima settimana di Settembre
Vinificazione: Le uve vengono pigiate soffi-cemente e subito protette dalle ossidazioni, grazie all'aggiunta di anidride carbonica che forma una sottile barriera di protezione dall'a-ria. Il mosto rimane circa 4 ore a contatto con le bucce, prima della pressatura soffice, che ci permette di estrarre il succo ma non i tannini più colorati.
Temperatura di fermentazione: 16 C°. No fermentazione malolattica
Affinamento: Con le fecce per 2 mesi, in serba-toio di acciaio
Gradazione alcolica: 12,50%
Caratteristiche organolettiche: Giallo paglie-rino intenso, con lievi sfumature verdoline; profumo di frutta matura, accompagnato da note speziate e sfumature di erbe aromatiche; al gusto si presenta intenso, persistente, sa-pido; nel retrogusto si evidenziano delicate sfumature speziate
Abbinamenti: Ideale il connubio con primi piatti di pesce, pescato di grossa taglia e for-maggi di media stagionatura
Temperatura di servizio: 12°C

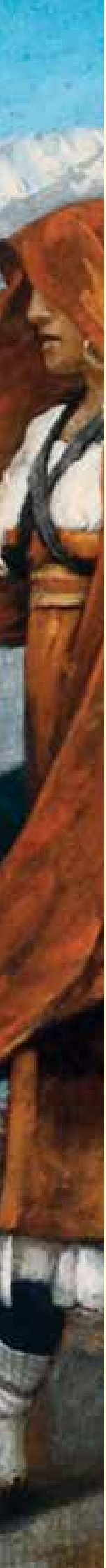
TENUTA FERRANTE

NICO

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Tipologia: Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.
Uve: Montepulciano 100 %
Altimetria: 200 metri s.l.m.
Ubicazione dei vigneti: Comune di Lanciano
Tipologia di terreno: Argilloso, tendenzialmente calcareo
Giacitura ed esposizione: Collinare, esposizione Sud, Sud – Ovest
Età delle viti: 10/15 anni
Densità di impianto: 3.000 ceppi/ettaro
Resa per ettaro: 120 q
Forma di allevamento: Guyot
Vendemmia: Manuale, intorno alla prima decade di Ottobre
Vinificazione: Ha una durata di 7 - 10 giorni, durante i quali diversi rimontaggi assicurano la razionale estrazione del colore.
Temperatura di fermentazione: 26°C.
Pressatura limitata, le frazioni finali più ricche di tannini duri vengono separate.
Fermentazione malolattica
Affinamento: In acciaio
Gradazione alcolica: 13%
Caratteristiche organolettiche: Rosso rubino con riflessi violacei; profumo di frutta rossa, fresco e vinoso, seguito da delicate note speziate; corpo di buona intensità, con tannino non invadente e finale di bocca equilibrato
Abbinamenti: Primi piatti in salsa rossa, arrosti, formaggi di media stagionatura
Temperatura di servizio: 18°C

TENUTA FERRANTE



DESIDERIO

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.
Affinato in barrique/Aged in barrique

Tipologia: Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.
Uve: Montepulciano 100%
Altimetria e ubicazione dei vigneti: 200 metri s.l.m. - Comune di Lanciano
Tipologia di terreno: Argilloso, tendenzialmente calcareo
Giacitura ed esposizione: Collinare, esposizione Sud, Sud - Ovest
Età delle viti: 15 anni
Densità di impianto: 3.000 ceppi/ettaro
Resa per ettaro: 120 q
Forma di allevamento: Guyot
Vendemmia: Manuale, intorno alla metà di Ottobre
Vinificazione: La maturazione delle bucce ha una durata di 10 giorni, durante i quali diversi rimontaggi assicurano la razionale estrazione del colore.Temperatura di fermentazione controllata (26°C). Pressatura limitata, le frazioni finali più ricche di tannini duri vengono separate. Fermentazione malolattica
Affinamento e Maturazione: Dopo lo stoccaggio in vasca il vino viene travasato in piccole botti di rovere della capacità di 225 litri, ove invecchia per 12 mesi. In bottiglia sosta 3 mesi prima di essere commercializzato
Gradazione alcolica: 14%
Estratto secco: 28g/l
Acidità totale: 5,50
Ph: 3,50 - **Zuccheri residui:** 4gr/l
Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino con riflessi violacei; profumo maturo ed intenso, con note di amarena e piacevoli sfumature speziate; corpo intenso, piacevole sensazione tannica integrata in un finale
di bocca equilibrato; sensazione retrolfattiva gradevolmente speziata
Abbinamenti: Primi piatti in salsa rossa, carni arrostite, formaggi stagionati
Temperatura di servizio: 18 - 20°C

TENUTA FERRANTE

MAGENTA

Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C.

Tipologia: Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C.
Uve: Montepulciano 100%
Altimetria: 200 metri s.l.m.
Ubicazione dei vigneti: Comune di Lanciano
Tipologia di terreno: Argilloso, tendenzialmente calcareo
Giacitura ed esposizione: Collinare, esposizione Sud, Sud – Ovest
Età delle viti: 10 -15 anni
Densità di impianto: 3.000 ceppi/ettaro
Resa per ettaro: 120 q
Forma di allevamento: Guyo
Vendemmia: Manuale, leggermente anticipata ai primi di Ottobre
Vinificazione: Criomacerazione a 10°C per 12 ore. Pressatura soffice, al fine di estrarre il giusto livello di antociani, responsabili del colore finale del vino. Temperatura di fermentazione 18°C. No fermentazione malolattica
Affinamento: In serbatoio a bassa temperatura
Gradazione alcolica: 13%
Caratteristiche organolettiche: Colore rosa vivo, di media intensità, con lievi sfumature violacee; profumo di frutta matura, intenso, con delicate note speziate; corpo di buona intensità, sapido e persistente
Abbinamenti: Vino molto versatile, abbinabile a zuppe di pesce, primi piatti, carni bianche e formaggi freschi
Temperatura di servizio: 12 - 14°C

TENUTA FERRANTE

FOCALONE

Cabernet Sauvignon
Terre di Chieti I.G.T.

Tipologia: Cabernet Sauvignon - Terre di Chieti I.G.T.
Uve: Cabernet Sauvignon 100 %
Altimetria: 200 metri s.l.m.
Ubicazione dei vigneti: Comune di Lanciano
Tipologia di terreno: Limoso - Argilloso, leggermente calcareo
Giacitura ed esposizione: Collinare, esposizione Sud – Ovest
Età delle viti: 10 anni
Densità di impianto: 3.000 ceppi/ettaro
Resa per ettaro: 100 q
Forma di allevamento: Guyot
Vendemmia: Manuale, intorno alla metà di Ottobre
Vinificazione: Lunga macerazione con le bucce e frequenti rimontaggi in presenza di aria, assicurano un'ottimale estrazione del colore. Temperatura di fermentazione 26°C. Pressatura limitata, le frazioni finali più ricche di tannini durivengono separate. Fermentazione malolattica
Affinamento: In acciaio
Gradazione alcolica: 12%
Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino con riflessi violacei; profumo di piccoli frutti rossi, lievi sentori di peperone verde, seguito da delicate note speziate; corpo di buona intensità, dalla sensazione tannica importante, integrata in un finale di bocca asciutto e piacevole
Abbinamenti: Primi piatti della tradizione abruzzese, grigliate di carne,
insaccati mediamente stagionati
Temperatura di servizio: 18°C

TENUTA FERRANTE

ARCHÈ

Trebbiano D.O.C.

Tipologia: Trebbiano D.O.C.
Uve: Trebbiano 100 %
Altimetria: 200 metri s.l.m.
Ubicazione dei vigneti: Comune di Lanciano
Tipologia di terreno: Limoso - argilloso, fresco
Giacitura ed esposizione: Collinare, esposizione Ovest, Sud – Ovest
Età delle viti: 10 anni
Densità di impianto: 3.000 ceppi/ettaro
Resa per ettaro: 120 q
Forma di allevamento: Guyot
Vendemmia: Manuale, intorno alla seconda metà di Settembre
Vinificazione: Le uve vengono pigiate soffice-mente e subito protette dalle ossidazioni, attraverso l'aggiunta di anidride carbonica che forma una sottile barriera di protezione dall'aria. Il mosto rimane circa 30 minuti a contatto con le bucce, prima della pressatura soffice, questo permette di estrarre il succo ma non i tannini più astringenti. Temperatura di fermentazione 14 -16°C. No fermentazione malolattica
Affinamento: In serbatoio a bassa temperatura
Gradazione alcolica: 12,50%
Caratteristiche organolettiche: Giallo paglierino, di media intensità, con caratteristiche sfumature verdoline; profumo di frutta fresca con delle sfumature di mela matura, intenso e fresco, con lievi note di spezie; corpo di buona intensità, fresco e con acidità non invadente, sapido e persistente nel finale di bocca
Abbinamenti: Pesce e crostacei, primi piatti leggeri e delicati secondi di carne
Temperatura di servizio: 10 - 12°C

TENUTA FERRANTE

100 PENSIERI

Cococciola - Terre di Chieti I.G.T.

Type: Cococciola - Terre di Chieti I.G.T. (white)
Grape variety: Cococciola 100 %
Altimetry: 200 metre above sea level
Location: Municipality of Lanciano
Type of soil: Middle dough - silty
Position and exposure: Hilly, facing West and South - West
Vineyard's age: 8 years
Planting density: 3.000 stumps/hectare
Yield per hectare: 120 ton
Training system: Guyot
Hervest: Manual, around the second half of September
Vinification: The grapes are pressed softly and soon protected from oxidation through the addition of carbon dioxide that forms a thin barrier of protection from the air. The must remains about 12 hours in contact with the skins before gentle pressing, lasting 45 minutes. Fermentation temperature 13°C. No malolactic fermentation
Aging: With the wine lees for 2 months in steel tanks
Alchohol content: 13%
Sensorial features: Straw yellow with greenish undertones; floral scent
with nuances of wild apple of extreme finesse and elegance; body of good
intensity, with substantial acidity, fruity and persistent aftertaste in the mouth
Serving suggestions: shellfish and light appetizers, seafood first courses and
delicate second courses of meat
Service temperature: 10°C T

TENUTA FERRANTE
F

MANTOCÀ

Pecorino - Terre di Chieti I.G.T.

Type: Trebbiano D.O.C. (white)
Grape variety: Trebbiano 100 %
Altimetry: 200 metre above sea level
Location: Municipality of Lanciano
Type of soil: Silty - clay, fresh
Position and exposure: Hilly, facing West and South - West
Vineyard's age: 10 years
Planting density: 3.000 stumps/hectare
Yield per hectare: 120 ton
Training system: Guyot
Hervest: Manual, around the second half of September
Vinification: The grapes are pressed softly and soon protected from oxidation through the addition of carbon dioxide that forms a thin barrier of protection from the air. The must remains about 30 minutes in contact with the skins before gentle pressing, this allows to extract the juice but not the more astringent tannins. Fermentation temperature 14 -16°C. No malolactic fermentation
Aging: In tank at a low temperature
Alchohol content: 12,50%
Sensorial features: Pale yellow, of medium intensity, with characteristic hint of green; scent of fresh fruit with nuances of ripe apples, intense and fresh, with light notes of spice; body of fine intensity, fresh and with not invasive acidity, sapid and persistent in the final of mouth
Serving suggestions: Fish and shellfishes, light pasta and delicate meat dishes
Service temperature: 10 - 12°C

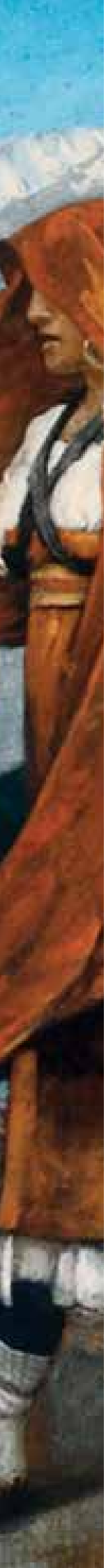
TENUTA FERRANTE

NICO

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Type: Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. (red)
Grape variety: Montepulciano 100 %
Altimetry: 200 metre above sea level
Location: Municipality of Lanciano
Type of soil: Clay, tending to limestone
Position and exposure: Hilly, facing South, South - West
Vineyard's age: 10/15 years
Planting density: 3.000 stumps/hectare
Yield per hectare: 120 ton
Training system: Guyot
Hervest: Manual, during the first decade of October
Vinification: It lasts 7 - 10 days, during which time, the mix of the peels, ensures a good color. Controlled temperature fermentation (26°C). Limited pressing, the final fractions of hard tannins are richer seprarate. Malolactic fermentation
Aging: In steel
Alchohol content: 13%
Sensorial features: Ruby red with violet reflections; bouquet of red fruit,
fresh and vinous, followed by subtle notes of spice; body of fine intensity, with not invasive tannins and final balanced mouth
Serving suggestions: Pasta dishes in red sauce, roast meat, medium-aged cheeses
Service temperature: 18°C

TENUTA FERRANTE



DESIDERIO

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.
Affinato in barrique/Aged in barrique

Type: Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. (red)
Grape variety: Montepulciano 100%
Altimetry and location: 200 metre above sea level - Municipality of Lanciano
Type of soil: Clay, tending to limestone
Position and exposure: Hilly, facing South, South - West
Vineyard's age: 15 years
Planting density: 3.000 stumps/hectare
Yield per hectare: 120 ton - Training system: Guyot
Hervest: Manual, in mid-October
Vinification: The maturation of the peel lasts 10 days, and during this time, the mix of the peels, ensures a good color. Controlled temperature fermentation (26°C). Limited pressing, the final fractions of hard tannins are richer seprarated. Malolactic fermentation
Aging and evolution: After tha tank storage, the wine is decanted in oak barrels of 225 liters capacity where it ages 12 months. The wine stays 3 months in bottle before release
Alchohol content: 14%
Dry extract: 28g/l
Total acidity: 5,50
Ph: 3,50
Residual sugar: 4gr/l
Sensorial features: Ruby red with violet hues; mature and intense fragrance,
with notes of black cherry and spicy nuances pleasant; intense body, nice tannic
integrated into a final balanced mouth; afterta-ste feeling pleasantly spicy
Serving suggestions: Red sauce pasta dishes, roasted meats, cheeses
Service temperature: 18 - 20°C

TENUTA FERRANTE

MAGENTA

Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C.

Type: Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C. (rosé)
Grape variety: Montepulciano 100 %
Altimetry: 200 metre above sea level
Location: Municipality of Lanciano
Type of soil: Clay, tending to limestone
Position and exposure: Hilly, facing South, South - West
Vineyard's age: 10/15 years
Planting density: 3.000 ceppi/ettaro
Yield per hectare: 120 q
Training system: Guyot
Hervest: Manual, a little early at the beginning of October
Vinification: Cryomaceration at 10°C for 12 hours. Soft pressing, in order to extract the right level of anthocyanins, which are responsible for the final color of the wine. Fermentation temperature 18 ° C. No malolactic fermentation
Aging: In tank at low temperature
Alchohol content: 13%
Sensorial features: Bright pink color, of medium intensity, with light violet hues; intense scent of ripe fruit, with delicate spicy notes; body of good intensity, fruity and persistent
Serving suggestions: Very versatile wine, combined with fish soups,
pasta dishes, white meats and fresh cheeses
Service temperature: 12 - 14°C

TENUTA FERRANTE

FOCALONE

Cabernet Sauvignon
Terre di Chieti I.G.T.

Type: Cabernet Sauvignon - Terre di Chieti I.G.T. (red)
Grape variety: Cabernet Sauvignon 100%
Altimetry: 200 metre above sea level
Location: Municipality of Lanciano
Type of soil: Silty - clayey, slightly calcareous
Position and exposure: Hill, facing South - West
Vineyard's age: 10 years - Planting density: 3.000 stumps/hectare
Yield per hectare: 100 ton - Training system: Guyot
Hervest: Manual, in mid-October
Vinification: Long maceration with the skins and frequent pumping in air, ensuring excellent color extraction. Fermentation temperature 26°C. Limited pressing, the final fractions richest hard tannins, are separated. Malolactic fermentation
Aging: In steel
Alchohol content: 12%
Sensorial features: Ruby red with violet hues; bouquet of red berries, slight hints of green pepper, followed by subtle notes of spice; body of good intensity, tannic importantly, integrated into a final mouth dry and pleasant
Serving suggestions: Traditional Abruzzo pasta dishes, grilled meat, mildly seasoned sausage
Service temperature: 18°C

TENUTA FERRANTE

ARCHÈ

Trebbiano D.O.C.

Type: Trebbiano D.O.C. (white)
Grape variety: Trebbiano 100 %
Altimetry: 200 metre above sea level
Location: Municipality of Lanciano
Type of soil: Silty - clay, fresh
Position and exposure: Hilly, facing West and South - West
Vineyard's age: 10 years
Planting density: 3.000 stumps/hectare
Yield per hectare: 120 ton
Training system: Guyot
Hervest: Manual, around the second half of September
Vinification: The grapes are pressed softly and soon protected from oxidation through the addition of carbon dioxide that forms a thin barrier of protection from the air. The must remains about 30 minutes in contact with the skins before gentle pressing, this allows to extract the juice but not the more astringent tannins. Fermentation temperature 14 -16°C. No malolactic fermentation
Aging: In tank at a low temperature
Alchohol content: 12,50%
Sensorial features: Pale yellow, of medium intensity, with characteristic hint of green; scent of fresh fruit with nuances of ripe apples, intense and fresh, with light notes of spice; body of fine intensity, fresh and with not invasive acidity, sapid and persistent in the final of mouth
Serving suggestions: Fish and shellfishes, light pasta and delicate meat dishes
Service temperature: 10 - 12°C

TENUTA FERRANTE