



Catalogo prodotti  
Listino prezzi  
2022









# Centorame

## vini d'abruzzo

Essere testimoni e interpreti di un territorio, è questa la chiara percezione che ha ispirato negli anni l'azienda agricola Centorame. Nasce nel 1987 a Casoli di Atri, una delle località abruzzesi ad alta vocazione vitivinicola. Situata a circa 5 km in linea d'aria dal mare e ad un'altitudine di 180 m, la tenuta si estende nelle zone della D.O.C.G. Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane per 13 ettari.

Nel 2002 la famiglia Centorame affida la conduzione dell'azienda al figlio Lamberto Vannucci. Tradizione familiare e una passione autentica per l'enologia lo porteranno a seguire un piano di valorizzazione con la messa in opera di un rinnovamento delle tecniche di produzione senza rinunciare ai dettami della tradizione enologica abruzzese sui metodi di raccolta e di allevamento.

To be witnesses and interpreters of a territory, this clear perception has inspired the Centorame family through the years. Our wine estate was constituted in 1987 in Casoli di Atri, a well known place in Abruzzo with a distinguished wine vocation, it is 5 km in a crow line far from the sea, 180 meters high and it has got 13 Ha in the DOCG hill of Teramo. Since 2002 the Centorame's have entrusted the management of the wine estate to the son Lamberto Vannucci. Family tradition and true passion for oenology have led him to achieve a plan of exploitation by by renewing production techniques without giving up the dictates of the oenological tradition of Abruzzo on the methods of Abruzzo on the methods of growing and grape-harvesting.



## I NOSTRI VINI

Valorizzare la tipicità ed esaltare il carattere dei vitigni abruzzesi, è questo l'intento che iscriviamo nella filosofia dell'azienda per consegnare ad esperti e ad appassionati la piena espressione di un territorio. Per questa ragione, ciascuno dei nostri vini è prodotto "in purezza" da vitigni autoctoni e può essere considerato un "Cru" poiché realizzato con il raccolto di un unico vigneto.

L'etichetta Castellum Vetus, in riferimento all'antico castello dei Duchi di Acquaviva presenti nella di Casoli nel 1300, è dedicata alla linea dei nostri vini, affinati in legno, Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG e Trebbiano d'Abruzzo DOC.

L'etichetta San Michele, nome dell'antica contrada di Casoli dove nasce l'azienda, presenta la nostra linea classica di Montepulciano d'Abruzzo DOC, Trebbiano d'Abruzzo DOC, Cerasuolo d'Abruzzo DOC e Abruzzo DOC Passerina espressione autentica dell'antica tradizione vinicola della regione.

## OUR WINES

To exploit the feature and to exalt the character of the local species of wine constitute the philosophy of our farm so we are pleased to give experienced and fond people the full expression of a territory. For this reason, each wine is produced "in purezza" by autochthonal species of grapes and can be considered a "Cru" because it is the results of the vintage of an only vineyard. The label Castellum Vetus, with referent to the ancient castle of Duchi di Acquaviva, who lived in the area of Casoli in the 14th century, is dedicated to the line of our wines, refined in french "barriques", that are Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG and Trebbiano d'Abruzzo DOC.

The label San Michele, name of the ancient district of Casoli where our wine estate was born, present our classical line of Montepulciano d'Abruzzo DOC, Trebbiano d'Abruzzo DOC, Cerasuolo d'Abruzzo DOC and Abruzzo DOC Passerina authentic expression of the ancient oenological tradition of the region.



# Scuderie Ducali

## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC



**Vitigno · Grape variety:** MONTEPULCIANO 100%

**Produzione annua · Production:** 20.000 bott./ L 0,75

**Grado alcolico · Alcohol:** 13,5% vol

### Caratteristiche dei vigneti Vineyards

Comune	Atri (Teramo)
City	Atri (Teramo)
Superficie	2 ettari
Surface	2 Ha
Altitudine	200 m s.l.m.
Altitude	200 m
Esposizione	est - ovest
Exposure	east-west
Suolo	Franco argilloso, medio impasto, viticoltura integrata
Ground	Frane argillaceous, medium paste, integrated viticulture
Allevamento	Cordone speronato
System of rearing	Vineyard reared by row plantation system
Densità	5.200 ceppi per ettaro
Density	5.200 stocks for hectare
Età vigneti	10 anni
Age of vineyards	10 years
Resa media	100 q.li/ettaro ottenuti da diradamento estivo
Medium yield	10.000 Kg/Ha obtained from summer thinning
Vendemmia	Tardiva
Grape harvest	Late harvest

**Vinificazione:** Pigiatura e pressatura soffice, macerazione lunga delle vinacce (25 giorni) condotta con follature soffici e applicazioni di delastage.

**Vinification:** The grapes are softly crushed and destemmed, the juice and the skins have been soaking for 25 days with soft wine-pressing and "delastage" applications.

**Maturazione e affinamento:** Acciaio per 8 mesi.

**Maturation and refinement:** Steel for 8 months.



# Scuderie Ducali

## PECORINO · COLLI APRUTINI IGT



**Vitigno · Grape variety:** PECORINO 100%

**Produzione annua · Production:** 10.000 bott./ L 0,75

**Grado alcolico · Alcohol:** 13% vol

### Caratteristiche dei vigneti Vineyards

Comune	Atri (Teramo)
City	Atri (Teramo)
Superficie	1 ettari
Surface	1Ha
Altitudine	200 m s.l.m.
Altitude	200 m
Esposizione	est - ovest
Exposure	east-west
Suolo	Franco argilloso, medio impasto, viticoltura integrata
Ground	Frane argillaceous, medium paste, integrated viticulture
Allevamento	Cordone speronato
System of rearing	Vineyard reared by row plantation system
Densità	5.200 ceppi per ettaro
Density	5.200 stocks for hectare
Età vigneti	10 anni
Age of vineyards	10 years
Resa media	100 q.li/ettaro ottenuti da diradamento estivo
Medium yield	10.000 Kg/Ha obtained from summer thinning
Vendemmia	Semi tardiva
Grape harvest	Quite late harvest

**Vinificazione:** Pigiatura e pressatura soffice, fermentazione a 15°C.

**Vinification:** The grapes are softly crushed and destemmed, then the skins are eliminated and at last the must ferments at 15°C.





# Liberaamente

## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Fermentazione spontanea e senza solfiti aggiunti

**Vitigno · Grape variety:** MONTEPULCIANO 100%

**Produzione annua · Production:** 6.000 bott./ L 0,75

**Grado alcolico · Alcohol:** 13% vol

### Caratteristiche dei vigneti Vineyards

Comune	Atri (Teramo)
City	Atri (Teramo)
Superficie	0,5 ettari
Surface	0,5Ha
Altitudine	200 m s.l.m.
Altitude	200 m
Esposizione	est - ovest
Exposure	east-west
Suolo	Franco argilloso, medio impasto, viticoltura integrata
Ground	Frane argillaceous, medium paste, integrated viticulture
Allevamento	Cordone speronato
System of rearing	Vineyard reared by row plantation system
Densità	5.200 ceppi per ettaro
Density	5.200 stocks for hectare
Età vigneti	12 anni
Age of vineyards	12 years
Resa media	100 q.li/ettaro ottenuti da diradamento estivo
Medium yield	10.000 Kg/Ha obtained from summer thinning
Vendemmia	Tardiva
Grape harvest	Late harvest

**Vinificazione:** Pigiatura e pressatura soffice, macerazione lunga delle vinacce (25 gg.) condotta con follature soffici e applicazioni di delastage.

**Vinification:** The grapes are softly crushed and destemmed, the juice and the skins have been soaking for 25 days with soft wine-pressing and "delastage" applications.

**Maturazione e affinamento:** Acciaio per 5 mesi

**Maturation and refinement:** Steel for 5 months.





# Liberaamente

## CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

Fermentazione spontanea e senza solfiti aggiunti

**Vitigno · Grape variety:** MONTEPULCIANO 100%

**Produzione annua · Production:** 5.000 bott./ L 0,75

**Grado alcolico · Alcohol:** 13% vol

### Caratteristiche dei vigneti Vineyards

Comune	Atri (Teramo)
City	Atri (Teramo)
Superficie	0,5 ettari
Surface	0,5Ha
Altitudine	200 m s.l.m.
Altitude	200 m
Esposizione	est - ovest
Exposure	east-west
Suolo	Franco argilloso, medio impasto, viticoltura integrata
Ground	Frane argillaceous, medium paste, integrated viticulture
Allevamento	Cordone speronato
System of rearing	Vineyard reared by row plantation system
Densità	5.200 ceppi per ettaro
Density	5.200 stocks for hectare
Età vigneti	12 anni
Age of vineyards	12 years
Resa media	100 q.li/ettaro ottenuti da diradamento estivo
Medium yield	10.000 Kg/Ha obtained from summer thinning
Vendemmia	Tardiva
Grape harvest	Late harvest

**Vinificazione:** Pigiatura e pressatura soffice, macerazione breve delle vinacce per 10 ore condotta con follature soffici e applicazioni di delastage.

**Vinification:** The grapes are softly crushed and destemmed, the juice and the skins have short maceration for 10 hours with soft wine-pressing and "delastage" applicatons.

**Maturazione e affinamento:** Acciaio per 5 mesi

**Maturation and refinement:** Steel far 5 months.



# Libera<sup>m</sup>ente

## TREBBIANO D'ABRUZZO DOC



**Vitigno · Grape variety:** TREBBIANO ABRUZZESE 100%

**Produzione annua · Production:** 12.000 bott./ L 0,75

**Grado alcolico · Alcohol:** 13% vol

### Caratteristiche dei vigneti Vineyards

Comune	Atri (Teramo)
City	Atri (Teramo)
Superficie	1 ettari
Surface	1 Ha
Altitudine	200 m s.l.m.
Altitude	200 m
Esposizione	est - ovest
Exposure	east-west
Suolo	Franco argilloso, medio impasto, viticoltura integrata
Ground	Frane argillaceous, medium paste, integrated viticulture
Allevamento	Tendone allevato a guyot
System of rearing	Pergola reared by "guyot" system
Densità	1.600 ceppi per ettaro
Density	1.600 stocks for hectare
Età vigneti	42 anni
Age of vineyards	42 years
Resa media	110 q.li/ettaro ottenuti da diradamento estivo
Medium yield	11.000 Kg/Ha obtained from summey thinning
Vendemmia	Semi tardiva
Grape harvest	Quite late harvest

**Vinificazione:** Pigiatura e pressatura soffice, fermentazione a 15°C.

**Vinification:** The grapes are softly crushed and destambed, then the skins are eliminated and at last the must ferments at 15°C.





# tuapina

## BIANCO IGT COLLI APRUTINI

**Vitigno · Grape variety:** PECORINO 100%

**Produzione annua · Production:** 8.000 bott./ L 0,75

**Grado alcolico · Alcohol:** 13,5% vol

### Caratteristiche dei vigneti Vineyards

Comune	Atri (Teramo)
City	Atri (Teramo)
Superficie	1 ettaro
Surface	1 Ha
Altitudine	200 m s.l.m.
Altitude	200 m
Esposizione	est - ovest
Exposure	east-west
Suolo	Franco argilloso, medio impasto, viticoltura integrata
Ground	Frane argillaceous, medium paste, integrated viticulture
Allevamento	Cordone speronato
System of rearing	Vineyard reared by row plantation system
Densità	5.200 ceppi per ettaro
Density	5.200 stocks for hectare
Età vigneti	15 anni
Age of vineyards	15 years
Resa media	90 q.li/ettaro ottenuti da diradamento estivo
Medium yield	9.000 Kg/Ha obtained from summer thinning
Vendemmia	Semi tardiva
Grape harvest	Quite late harvest

**Vinificazione:** Pigiatura e pressatura soffice, fermentazione a 15°C.

**Vinification:** The grapes are softly crushed and destemmed, then the skins are eliminated and at last the must ferments at 15°C.



# S. Michele

## ABRUZZO DOC PASSERINA



**Vitigno · Grape variety:** PASSERINA 100%

**Produzione annua · Production:** 5.000 bott./ L 0,75

**Grado alcolico · Alcohol:** 12,5% vol

### Caratteristiche dei vigneti Vineyards

Comune	Atri (Teramo)
City	Atri (Teramo)
Superficie	0,5 ettari
Surface	0,5Ha
Altitudine	200 m s.l.m.
Altitude	200 m
Esposizione	est - ovest
Exposure	east-west
Suolo	Franco argilloso, medio impasto, viticoltura integrata
Ground	Frane argillaceous, medium paste, integrated viticulture
Allevamento	Cordone speronato
System of rearing	Vineyard reared by row plantation system
Densità	5.200 ceppi per ettaro
Density	5.200 stocks for hectare
Età vigneti	8 anni
Age of vineyards	8 years
Resa media	110 q.li/ettaro ottenuti da diradamento estivo
Medium yield	11.000 Kg/Ha obtained from summer thinning
Vendemmia	Semi tardiva
Grape harvest	Quite late harvest

**Vinificazione:** Pigiatura e pressatura soffice, fermentazione a 15°C.

**Vinification:** The grapes are softly crushed and destemmed, then the skins are eliminated and at last the must ferments at 15°C.





# S. Michele

## TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

**Vitigno · Grape variety:** TREBBIANO ABRUZZESE 100%

**Produzione annua · Production:** 12.000 bott./ L 0,75

**Grado alcolico · Alcohol:** 13% vol

### Caratteristiche dei vigneti Vineyards

Comune	Atri (Teramo)
City	Atri (Teramo)
Superficie	1 ettari
Surface	1 Ha
Altitudine	200 m s.l.m.
Altitude	200 m
Esposizione	est - ovest
Exposure	east-west
Suolo	Franco argilloso, medio impasto, viticoltura integrata
Ground	Frane argillaceous, medium paste, integrated viticulture
Allevamento	Tendone allevato a guyot
System of rearing	Pergola reared by "guyot" system
Densità	1.600 ceppi per ettaro
Density	1.600 stocks for hectare
Età vigneti	42 anni
Age of vineyards	42 years
Resa media	110 q.li/ettaro ottenuti da diradamento estivo
Medium yield	11.000 Kg/Ha obtained from summey thinning
Vendemmia	Semi tardiva
Grape harvest	Quite late harvest

**Vinificazione:** Pigiatura e pressatura soffice, fermentazione a 15°C.

**Vinification:** The grapes are softly crushed and destemmed, then the skins are eliminated and at last the must ferments at 15°C.





# S. Michele

## CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

**Vitigno · Grape variety:** MONTEPULCIANO 100%

**Produzione annua · Production:** 8.500 bott./ L 0,75

**Grado alcolico · Alcohol:** 13,5% vol

### Caratteristiche dei vigneti Vineyards

Comune	Atri (Teramo)
City	Atri (Teramo)
Superficie	1 ettari
Surface	1 Ha
Altitudine	200 m s.l.m.
Altitude	200 m
Esposizione	est - ovest
Exposure	east-west
Suolo	Franco argilloso, medio impasto, viticoltura integrata
Ground	Frane argillaceous, medium paste, integrated viticulture
Allevamento	Pergola abruzzese
System of rearing	Vineyard reared by pergola plantation system
Densità	1.600 ceppi per ettaro
Density	1.600 stocks for hectare
Età vigneti	31 anni
Age of vineyards	31 years
Resa media	100 q.li/ettaro ottenuti da diradamento estivo
Medium yield	10.000 Kg/Ha obtained from summey thinning
Vendemmia	Tardiva
Grape harvest	Late harvest

**Vinificazione:** Pigiatura e pressatura soffice, macerazione delle vinacce (16 ore) condotta con follature soffici e applicazioni di delastage.

**Vinification:** The grapes are softly crushed and destamned, the juice and the skins have been soking for 16 hours with soft wine-pressing and "delastage" applications.

**Maturazione e affinamento:** Acciaio per 3 mesi.

**Maturation and refinement:** Steel for 3 months.





# S. Michele

## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

**Vitigno · Grape variety:** MONTEPULCIANO 100%

**Produzione annua · Production:** 50.000 bott./ L 0,75 L · 300 magnum/ L 1,5

**Grado alcolico · Alcohol:** 13,5% vol

### Caratteristiche dei vigneti Vineyards

Comune	Atri (Teramo)
City	Atri (Teramo)
Superficie	5 ettari
Surface	5 Ha
Altitudine	200 m s.l.m.
Altitude	200 m
Esposizione	est - ovest
Exposure	east-west
Suolo	Franco argilloso, medio impasto, viticoltura integrata
Ground	Frane argillaceous, medium paste, integrated viticulture
Allevamento	Cordone speronato
System of rearing	Vineyard reared by row plantation system
Densità	5.200 ceppi per ettaro
Density	5.200 stocks for hectare
Età vigneti	20 anni
Age of vineyards	20 years
Resa media	100 q.li/ettaro ottenuti da diradamento estivo
Medium yield	10.000 Kg/Ha obtained from summer thinning
Vendemmia	Tardiva
Grape harvest	Late harvest

**Vinificazione:** Pigiatura e pressatura soffice, macerazione lunga delle vinacce (25 giorni) condotta con follature soffici e applicazioni di delastage.

**Vinification:** The grapes are softly crushed and destemmed, the juice and the skins have been soaking for 25 days with soft wine-pressing and "delastage" applications.

**Maturazione e affinamento:** Acciaio per 12 mesi.

**Maturation and refinement:** Steel for 8 months.



# Castellum Vetus

## TREBBIANO D'ABRUZZO DOC



**Vitigno · Grape variety:** TREBBIANO ABRUZZESE 100%

**Produzione annua · Production:** 6.000 bott./ L 0,75 L · 50 magnum/ L 1,5

**Grado alcolico · Alcohol:** 13% vol

### Caratteristiche dei vigneti Vineyards

Comune	Atri (Teramo)
City	Atri (Teramo)
Superficie	0,5 ettari
Surface	0,5 Ha
Altitudine	200 m s.l.m.
Altitude	200 m
Esposizione	est - ovest
Exposure	east-west
Suolo	Franco argilloso, medio impasto, viticoltura integrata
Ground	Frane argillaceous, medium paste, integrated viticulture
Allevamento	Tendone allevato a guyot a 7 gemme
System of rearing	Pergola reared by "guyot" system of 7 buds
Densità	1.600 ceppi per ettaro
Density	1.600 stocks for hectare
Età vigneti	42 anni
Age of vineyards	42 years
Resa media	90 q.li/ettaro ottenuti da diradamento estivo
Medium yield	9.000 Kg/Ha obtained from summer thinning
Vendemmia	Tardiva
Grape harvest	Late harvest

**Vinificazione:** Pigiatura e pressatura soffice, fermentazione a 15°C.

**Vinification:** The grapes are softly crushed and destambed, ferments at 15°C.

**Maturazione e affinamento:** In tonneaux da 5hL per 10 mesi.

**Maturation and refinement:** The wine is kept in 500 L tonneaux aged for 10 months.



# Castellum Vetus

## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE DOCG

**Vitigno · Grape variety:** MONTEPULCIANO 100%

**Produzione annua · Production:** 15.000 bott./ L 0,75 L - 300 magnum/ L 1,5

**Grado alcolico · Alcohol:** 14% vol



### Caratteristiche dei vigneti Vineyards

Comune	Atri (Teramo)
City	Atri (Teramo)
Superficie	2 ettari
Surface	2 Ha
Altitudine	200 m s.l.m.
Altitude	200 m
Esposizione	est - ovest
Exposure	east-west
Suolo	Franco argilloso, medio impasto, viticoltura integrata
Ground	Frane argillaceous, medium paste, integrated viticulture
Allevamento	Pergola abruzzese
System of rearing	Vineyard reared by pergola plantation system
Densità	1.600 ceppi per ettaro
Density	1.600 stocks for hectare
Età vigneti	42 anni
Age of vineyards	42 years
Resa media	80 q.li/ettaro ottenuti da diradamento estivo
Medium yield	8.000 Kg/Ha obtained from summer thinning
Vendemmia	Tardiva
Grape harvest	Late harvest

**Vinificazione:** Pigiatura e pressatura soffice, macerazione lunga delle vinacce (30 giorni) condotta con follature soffici e applicazioni di delastage.

**Vinification:** The grapes are softly crushed and destambed, the juice and the skins have been soaking for 30 days with soft wine-pressing and "delastage" applications.

**Maturazione e affinamento:** Passaggio in botte di rovere francese da L 1.500 per 15 mesi. I legni sono di origine mista di varie foreste francesi, grana fine e media tostatura.

**Maturation and refinement:** The wine is kept in L 1.500 French oak barrels for 15 months. The materials is a coming from different French woods and it is of fine grain and medium toasting.





ANNA  
*Centorame*

## SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO

**Vitigno · Grape variety:** PECORINO 100%

**Produzione annua · Production:** 2.500 bott./ L 0,75 L - 100 magnum/ L 1,5

**Grado alcolico · Alcohol:** 12,5% vol

### Caratteristiche dei vigneti Vineyards

Vineyards	Atri (Teramo)
Comune	Atri (Teramo)
Superficie	0,5 ettari
Surface	0,5 Ha
Altitudine	200 m s.l.m.
Altitude	200 m
Esposizione	est - ovest
Exposure	east-west
Suolo	Franco argilloso, medio impasto, viticoltura integrata
Ground	Frane argillaceous, medium paste, integrated viticulture
Allevamento	Cordone speronato
System of rearing	Vineyard reared by row plantation system
Densità	5.000 ceppi per ettaro
Density	5.000 stocks for hectare
Età vigneti	15 anni
Age of vineyards	15 years
Resa media	80 q.li/ettaro ottenuti da diradamento estivo
Medium yield	8.000 Kg/Ha obtained from summer thinning
Vendemmia	Anticipata
Grape harvest	Early

**Vinificazione:** Pigiatura e pressatura soffice, fermentazione a 15°C.

**Vinification:** The grapes are softly crushed and destemmed, ferments at 15°C.

**Maturazione e affinamento:** 48 mesi sui lieviti.

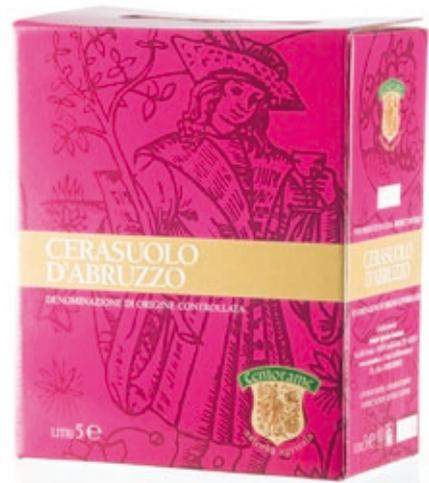
**Maturation and refinement:** 48 months with the yeasts.



# Bag in Box L5



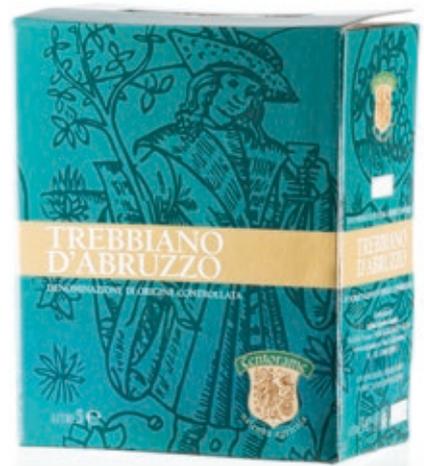
**MONTEPULCIANO  
D'ABRUZZO DOC**



**CERASUOLO  
D'ABRUZZO DOC**



**PECORINO  
COLLI APRUTINI IGT**



**TREBBIANO  
D'ABRUZZO DOC**



# Castellum Vetus

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Varietà Olive · Olive Varieties: TORTIGLIONE 100%

Produzione annua · Production: 2.000 bott./ L 0,5



### Caratteristiche dell'uliveto Olive grove

Vineyards	Atri (Teramo)
Comune	Atri (Teramo)
Superficie	3 ettari
Surface	3 Ha
Altitudine	200 m s.l.m.
Altitude	200 m
Esposizione	nord
Exposure	nord
Suolo	Franco argilloso, medio impasto, viticoltura integrata
Ground	Frane argillaceous, medium paste, integrated viticulture
Età uliveto	50 anni
Age olive groves	50 years
Raccolta	Metà ottobre
Harvest	Male october



# LISTINO PREZZI 2022

CODICI	DESCRIZIONE	PACKAGING/L	PREZZO (IVA ESCLUSA)
ANNA 1615	Anna Centorame · Spumante Metodo Classico	1,50	26,00
ANNA 16	Anna Centorame · Spumante Metodo Classico	0,75	12,70
SMM18	Montepulciano d'Abruzzo DOC · S. Michele	0,75	6,50
SMM1518	Montepulciano d'Abruzzo DOC · S. Michele	1,50	13,00
SMC20	Cerasuolo d'Abruzzo DOC · S. Michele	0,75	6,30
SMT20	Trebbiano d'Abruzzo DOC · S. Michele	0,75	6,10
SMP20	Abruzzo DOC Passerina S. Michele	0,75	6,30
TP20	Bianco · Colli Aprutini IGT · Tuapina	0,75	6,30
CVT18	Trebbiano d'Abruzzo DOC · Castellum Vetus	0,75	9,60
CVT1815	Trebbiano d'Abruzzo DOC · Castellum Vetus	1,50	18,90
CVM16	Montepulciano d'Abruzzo DOCG · Castellum Vetus	0,75	12,10
CVM1615	Montepulciano d'Abruzzo DOCG · Castellum Vetus	1,50	24,50
SDM19	Montepulciano d'Abruzzo DOC · Scuderie Ducali	0,75	4,90
SDP20	Pecorino · Colli Aprutini I.G.T. · Scuderie Ducali	0,75	4,90
LM19	Montepulciano d'Abruzzo DOC · Liberamente	0,75	6,30
LC20	Cerasuolo d'Abruzzo DOC · Liberamente	0,75	6,30
LT19	Trebbiano d'Abruzzo DOC · Liberamente	0,75	6,30
CL15	Cassetta Legno Magnum	1,00	11,00
CL06	Cassetta Legno x 6 bottiglie	6,00	12,00
BB5M	Bag in box · Montepulciano d'Abruzzo DOC	5,00	10,50
BB5T	Bag in box · Trebbiano d'Abruzzo DOC	5,00	10,50
BB5C	Bag in box · Cerasuolo d'Abruzzo DOC	5,00	10,50
BB5P	Bag in box · Pecorino · Colli Aprutini IGT	5,00	11,00
CVOL	Olio Extravergine d'Oliva (Tortiglione)	0,50	9,00
OL5LT	Extravergine d'Oliva (in latta)	5,00	55,00

## Nota Bene

Il presente listino annulla e sostituisce ogni precedente edizione.

I prezzi contenuti nel presente listino sono espressi in Euro.

I prezzi si intendono per merce resa franco cliente, IVA esclusa, imballo standard compreso.

Questo documento è proprietà esclusiva dell'Azienda Agricola Centorame.

Non è consentita la distribuzione e la copia di quanto contenuto nel presente documento senza autorizzazione documentata dell'Azienda Agricola Centorame.

L'Azienda Agricola Centorame si riserva di variare in qualsiasi momento e senza preavviso le caratteristiche ed i prezzi dei prodotti oggetto del presente listino.

# CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

1) Le presenti condizioni generali di vendita fra le parti disciplinano tutti gli attuali e futuri fra le parti salvo eventuali deroghe specificatamente concordate per iscritto. Eventuali condizioni generali del compratore non si applicheranno ai rapporti fra le parti se non espressamente approvate per iscritto.

2) Gli ordini saranno accettati, mediante conferma d'ordine, solo se inviati in forma scritta. Le offerte fatte dagli agenti, rappresentanti e ausiliari di commercio, non sono per l'Azienda Agricola Centorame impegnative fino a quando non siano confermate dalla stessa per iscritto. Il compratore dichiara di aver controllato quantità, prezzi e condizioni, assumendosi le responsabilità sull'esattezza dei dati esposti, anche se assunti con l'ausilio di agenti, rappresentanti ed ausiliari di commercio che si intenderanno aver agito su richiesta e a nome e per conto del compratore.

3) I termini di consegna richiesti nell'ordinazione saranno considerati indicativi ed eventuali ritardi non potranno dar diritto a risarcimento danni o alla risoluzione, anche parziale, del contratto. La merce viaggia a rischio e pericolo del compratore anche se venduta franco destino e la stessa si intende consegnata in Casoli di Atri ai sensi dell'Art. 1510 e.e.

4) Eventuali reclami riguardanti difetti o difformità dei prodotti dovranno pervenire direttamente alla venditrice, per iscritto nel termine massimo di 8 (otto) giorni dal ricevimento della merce. Il reclamo nei termini di cui sopra, che dovesse risultare fondato, obbliga la venditrice limitatamente alla sostituzione della merce riconosciuta non conforme ed il compratore rinuncia a chiedere la risoluzione del contratto, il risarcimento od il rimborso di spese a qualsivoglia titolo sostenute.

5) I prezzi che s'intendono comprensivi di imballo standard, sono quelli in vigore al momento del ricevimento della conferma d'ordine d'acquisto. I pagamenti, e ogni altra somma dovuta a qualsiasi titolo all'Azienda Agricola Centorame, si intendono netti al suo domicilio.

Il compratore non ha diritto di sospendere i pagamenti, nemmeno in caso di contestazioni relative ai prodotti forniti.

6) Per qualsiasi controversia, nessuna eccettuata, è competente il Foro di Teramo. Non è consentita la distribuzione e la copia di quanto contenuto nel presente documento senza autorizzazione documentata dell'Azienda Agricola Centorame.

L'Azienda Agricola Centorame si riserva di variare in qualsiasi momento e senza preavviso le caratteristiche ed i prezzi dei prodotti oggetto del presente listino.







Vini Centorame  
Strada Provinciale 27 n° 9  
64032 - Casoli di Atri (TE)  
Tel +39.085.8709 115  
info@centorame.it  
www.centorame.it

