

PASETTI 



Valle del Tirino, vista da Rocca Calascio (AQ) 1460 m s.l.m.

L'Abruzzo è considerato la regione verde d'Europa, con più del 40% del territorio incontaminato e tutelato da parchi e riserve. I vigneti dell'azienda Pasetti sono ubicati nel Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, nei comuni di Pescosansonesco e Capestrano (in foto).

Tirino valley, view from Rocca Calascio (AQ) 1460 AMSL

Abruzzo is the green heart of Europe and more than 40% of its territory is safeguarded by parks and reserves. Pasetti vineyards are grown inside the belly of Gran Sasso and Monti della Laga national park area, between two main units: Pescosansonesco and Capestrano (picture below).





Pescosansonesco (PE) 550 m s.l.m.
Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga



Ettari vitati: 33 ha
Hectares: 33 ha

Pescosansonesco (PE) 550 m s.l.m.

Territorio caratterizzato da un clima pede-montano, esposizione sud-est e suolo argilloso-calcareo, mediamente profondo. Tali peculiari caratteristiche conferiscono al vino un'ottima struttura, corpo, intensità colorante e spiccata complessità aromatica. Particolarmente indicato alla coltivazione del Montepulciano, questo territorio valorizza pienamente il legame tra tradizione, ambiente e uomo.



Pescosansonesco (PE) 550 AMSL

The aforesaid territory is characterized by an alpine climate, south-east exposure and a fittingly deep clay-calcareous soil. Because of the above mentioned peculiarity, all the wines produced in this area show a full structure, a long persistence and a superb olfactory quality. This unique soil perfectly matches with the Montepulciano vine variety and it enhances the strong connection between nature and tradition.







Capestrano (AQ) 450 m s.l.m.
Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga

Ettari vitati: 30 ha
Hectares: 30 ha



Capestrano (AQ) 450 m s.l.m.

Territorio caratterizzato da un clima rigido durante i mesi invernali e caldo-secco nei mesi estivi, con elevate escursioni termiche tra il giorno e la notte. Il suolo si distingue per la matrice sabbiosa-ciottolosa, poco profondo ma ricco di sostanza organica. I vigneti sono esposti principalmente a sud-ovest, mitigati dalla vicinanza al lago e cullati da un costante vento. Tali caratteristiche, indicate alla coltivazione di uve bianche, conferiscono al vino spiccata mineralità, freschezza, sapidità e intensità aromatica.



Capestrano (AQ) 450 AMSL

The aforesaid territory is characterized both by a freezing climate during the winter months and by a dry-hot climate in summer time. Temperature range between day and night is considerable. The soil is sandy-pebbly, not so deep but rich in humus. The most part of the vineyards are south-west exposed, where the climate is mitigated by the nearness of Capodacqua lake and the breeze blows constantly. This soil is perfect for the white vine variety, as it confers great minerality, high freshness and fine tasty notes.



PHOTO BY M. Anselmi. Per gentile concessione

An aerial photograph of a winding river with clear blue water, surrounded by dense green grass and vegetation. The river flows from the top center towards the bottom right of the frame.

Classica

Pecorino
Montepulciano
Rachele
Diecicoppe

Premium

Testarossa Passerina
Testarossa Rosato

Selezione

ColleCivetta
Madonnella
Gesmino
Olio Extra Vergine D'Oлива

Riserva

Testarossa Bianco
Testarossa Montepulciano
Harimann

Settembre, andiamo. È tempo di migrare.
Ora in terra d'Abruzzi i miei pastori
lasciano gli stazzi e vanno verso il mare:

...

Gabriele D'Annunzio

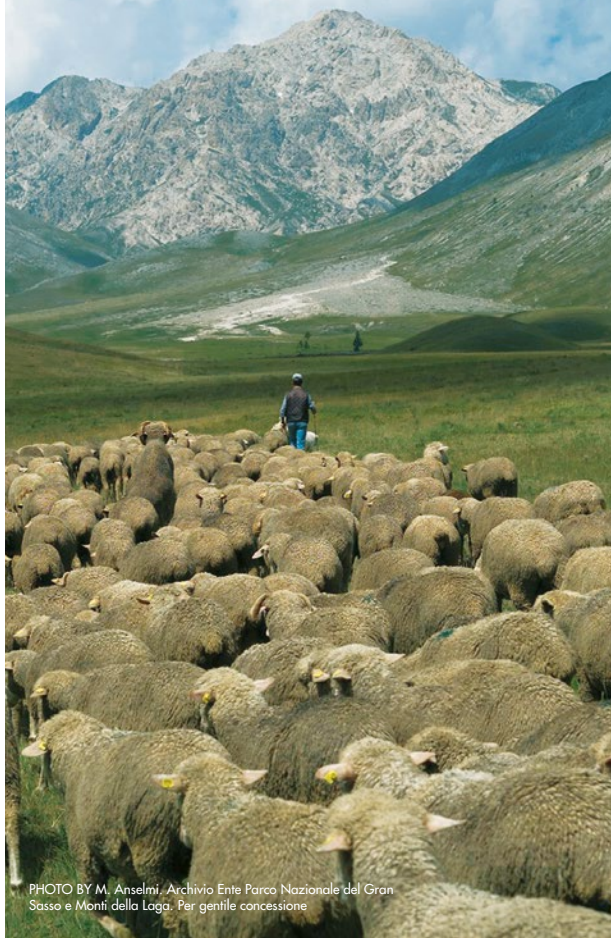


PHOTO BY M. Anselmi. Archivio Ente Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga. Per gentile concessione

Pasetti Pecorino

Tipologia: *Abruzzo Pecorino D.O.P.*

Vitigno: *Pecorino 100%*

Zona di Produzione:
(50%) Pescosansonesco 550 m s.l.m.
(50%) Capecetrano 450 m s.l.m.
(area Parco Nazionale)

Natura del terreno:
Argilloso calcareo (Pescosansonesco)
Ciottoloso sabbioso (Capecetrano)

Sistema di allevamento: *Filare, guyot*

Condizione: *Agricoltura integrata sostenibile*

Densità di impianto: *5200 ceppi per ettaro*

Produzione uva per ettaro: *120 quintali*

Raccolta: *Meccanica*

Epoca vendemmia: *Prima decade di settembre*

Fermentazione: *Acciaio a 14° C*

Affinamento:
2 mesi in acciaio
2 mesi bottiglia

Dati analitici medi:

- Alcool	12,80 - 13,20 % v./v.
- Zuccheri	2,50 - 3,00 g/l
- pH	3,20 - 3,30
- Acidità totale	6,50 - 7,50 g/l
- Acidità volatile	0,20 - 0,25 g/l

Disponibile anche nei formati 0,375 l e 1,5 l

Pasetti Pecorino

Wine type: *Abruzzo dry white wine D.O.P.*

Grape variety: *Pecorino 100%*

Production area:

(50%) Pescosansonesco 550 m AMSL

(50%) Capecetrano 450 m AMSL

(National Park area)

Soil type:

Clayey-calcareous soil (Pescosansonesco)

Pebbly (Capecetrano)

Vine training: *Row*

Conduction: *Sustainable integrated agriculture*

Vineyard density: *5200 grapevine per hectare*

Grape yield per hectare: *12 000 kg*

Harvesting: *Mechanical*

Time of vintage: *First decade of September*

Fermentation: *In stainless steel vat at low temperature*

Ageing:

2 months in stainless steel vat

2 months in bottle

Average analytical data:

- Alcoholic strenght *12,80 - 13,20 % v./v.*

- Sugar *2,50 - 3,00 g/l*

- pH *3,20 - 3,30*

- Total acidity *6,50 - 7,50 g/l*

- Volatile acidity *0,20 - 0,25 g/l*

Further available volumes: *0,375 l and 1,5 l*





PHOTO BY M. Anselmi. Archivio Ente Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga. Per gentile concessione

Pasetti Montepulciano

Tipologia: *Montepulciano d'Abruzzo D.O.P.*

Vitigno: *Montepulciano d'Abruzzo 100%*

Zona di Produzione:
*Pescosansonesco 550 m s.l.m.
(area Parco Nazionale)*

Natura del terreno: *Argilloso calcareo*

Sistema di allevamento: *Filare, cordone speronato*

Conduzione: *Agricoltura integrata sostenibile*

Densità di impianto: *5200 ceppi per ettaro*

Produzione uva per ettaro: *100 quintali*

Raccolta: *Meccanica*

Epoca vendemmia: *metà ottobre*

Fermentazione: *Acciaio a 22° C*

Fermentazione malolattica: *Spontanea*

Affinamento:
*12 mesi in botti da 20 hl e 60 hl
6 mesi bottiglia*

Dati analitici medi:

- Alcool	14,00 - 14,50 % v./v.
- Zuccheri	2,00 - 2,50 g/l
- pH	3,40 - 3,60
- Acidità totale	5,00 - 5,50 g/l
- Acidità volatile	0,30 - 0,40 g/l

Disponibile anche nei formati 0,375 l e 1,5 l

Pasetti Montepulciano

Wine type: *Dry red wine D.O.P.*

Grape variety: *Montepulciano d'Abruzzo 100%*

Production area:
*Pescosansonesco 550 m AMSL
(National Park area)*

Soil type: *Clayey-calcareous soil*

Vine training: *Row*

Conduction: *Sustainable integrated agriculture*

Vineyard density: *5200 grapevine per hectare*

Grape yield per hectare: *10 000 kg*

Harvesting: *Mechanical*

Time of vintage: *Mid - October*

Fermentation: *In stainless steel vat*

Malolactic fermentation: *Spontaneous*

Ageing:
*12 months in barrel
6 months in bottle*

Average analytical data:

- Alcoholic strenght	14,00 - 14,50 % v./v.
- Sugar	2,00 - 2,50 g/l
- pH	3,40 - 3,60
- Total acidity	5,00 - 5,50 g/l
- Volatile acidity	0,30 - 0,40 g/l

Further available volumes: 0,375 l and 1,5 l





Rachele

Tipologia: *Bianco Terre Aquilane I.G.P*

Vitigno: *Chardonnay 100%*

Zona di Produzione: *Capestrano 450 m s.l.m.*

Natura del terreno: *Ciottoloso sabbioso*

Sistema di allevamento: *Filare, guyot*

Densità di impianto: *5200 ceppi per ettaro*

Produzione uva per ettaro: *120 quintali*

Raccolta: *meccanica*

Epoca vendemmia: *metà settembre*

Fermentazione: *in acciaio 14° - 16° C*

Fermentazione malolattica: *No*

Affinamento:

2 mesi in acciaio

3 mesi bottiglia

Dati analitici medi:

- Alcool	12,80 - 13,20 % v./v.
- Zuccheri	0,10 - 0,20 g/l
- pH	3,20 - 3,30
- Acidità totale	5,50 - 6,00 g/l
- Acidità volatile	0,20 - 0,25 g/l

Note: *prodotto non filtrato, può presentarsi un naturale deposito sul fondo. Certificato Vegan.*

Rachele

Wine type: *Dry white wine I.G.P.*

Grape variety: *Chardonnay 100%*

Production area: *Capestrano 450 m.a.s.l.*

Soil type: *Pebbly*

Vine training: *Guyot*

Vineyard density: *5200 grapevine per hectare*

Grape yield per hectare: *12000 Kg*

Harvesting: *Mechanical*

Time of vintage: *Mid-September*

Fermentation: *In stainless steel vat at low temperature*

Malolactic fermentation: *No*

Ageing:

2 months in stainless steel vat

3 months in bottle

Average analytical data:

- Alcoholic strenght *12,80 - 13,20 % v./v.*
- Sugar *0,10 - 0,20 g/l*
- pH *3,20 - 3,30*
- Total acidity *5,50 - 6,00 g/l*
- Volatile acidity *0,20 - 0,25 g/l*



Notes: *unfiltered, it may appear a natural deposit at the bottom of the bottle. Vegan certified wine.*



Diecicoppe

Tipologia: *Rosso Colline Pescaresi I.G.P.*

Vitigno: *Montepulciano d'Abruzzo 50%*
Cabernet Sauvignon 50%

Zona di Produzione:
(50%) Pescosansonesco 550 m s.l.m.
(50%) Castiglione a Casauria 350 m s.l.m.

Natura del terreno: *Argilloso calcareo*

Sistema di allevamento: *Filare, cordone speronato*

Densità di impianto: *5200 ceppi per ettaro*

Produzione uva per ettaro: *120 quintali*

Raccolta: *Meccanica*

Epoca vendemmia: *Prima decade di ottobre*

Fermentazione: *Acciaio a 20° C*

Fermentazione malolattica: *Si*

Affinamento:
3 mesi in acciaio
3 mesi in bottiglia

Dati analitici medi:

- Alcool	13,20 - 13,60 % v./v.
- Zuccheri	2,50 - 3,50 g/l
- pH	3,40 - 3,60
- Acidità totale	5,00 - 5,50 g/l
- Acidità volatile	0,20 - 0,30 g/l

Note: *prodotto non filtrato, può presentarsi un naturale deposito sul fondo. Certificato Vegan.*

Diecicoppe

Wine type: *Dry red wine I.G.P.*

Grape variety: *Montepulciano d'Abruzzo 50%
Cabernet Sauvignon 50%*

Production area:
*(50%) Pescosansonesco 550 m AMSL
(50%) Castiglione a Casauria 350 m AMSL*

Soil type: *Clayey-calcareous soil*

Vine training: *Row*

Vineyard density: *5200 grapevine per hectare*

Grape yield per hectare: *12 000 kg*

Harvesting: *Mechanical*

Time of vintage: *First decade of October*

Fermentation: *In stainless steel vat*

Malolactic fermentation: *Yes*

Ageing:
*3 months in stainless steel vat
3 months in bottle*

Average analytical data:
- Alcoholic strenght *13,20 - 13,60 % v./v.*
- Sugar *2,50 - 3,50 g/l*
- pH *3,40 - 3,60*
- Total acidity *5,00 - 5,50 g/l*
- Volatile acidity *0,20 - 0,30 g/l*

Notes: *unfiltered, it may appear a natural deposit
at the bottom of the bottle. Vegan certified wine.*





Testarossa Passerina

Tipologia: *Passerina Terre Aquilane I.G.P.*

Vitigno: *Passerina 100%*

Zona di Produzione:
Capestrano 450 m s.l.m.
(area Parco Nazionale)

Natura del terreno: *Ciottoloso sabbioso*

ema di allevamento: *Filare, guyot*

Conduzione: *Agricoltura integrata sostenibile*

Densità di impianto: *5200 ceppi per ettaro*

Produzione uva per ettaro: *120 quintali*

Raccolta: *Meccanica*

Epoca vendemmia: *Fine settembre*

Fermentazione: *Acciaio a 14° C*

Fermentazione malolattica: *No*

Affinamento:

2 mesi in acciaio

3 mesi bottiglia

Dati analitici medi:

- Alcool	12,80 - 13,20 % v./v.
- Zuccheri	1,00 - 1,50 g/l
- pH	3,10 - 3,20
- Acidità totale	6,50 - 7,00 g/l
- Acidità volatile	0,20 - 0,25 g/l

Note: *Pétillant naturale (leggermente brioso)*

Testarossa Passerina

Wine type: *Passerina Terre Aquilane White Wine I.G.P.*

Grape variety: *Passerina 100%*

Production area:
*Capestrano 450 m AMSL
(National Park area)*

Soil type: *Pebbly*

Vine training: *Row*

Conduction: *Sustainable integrated agriculture*

Vineyard density: *5200 grapevine per hectare*

Grape yield per hectare: *12 000 kg*

Harvesting: *Mechanical*

Time of vintage: *End of September*

Fermentation: *In stainless steel vat at low temperature*

Malolactic fermentation: *No*

Ageing:
*2 months in stainless steel vat
3 months in bottle*

Average analytical data:

- Alcoholic strenght	12,80 - 13,20 % v./v.
- Sugar	1,00 - 1,50 g/l
- pH	3,10 - 3,20
- Total acidity	6,50 - 7,00 g/l
- Volatile acidity	0,20 - 0,25 g/l

Notes: *natural pétillant in the bottle*





Testarossa Rosato

Tipologia: *Rosato Terre Aquilane I.G.P.*

Vitigno: *Montepulciano d'Abruzzo 100%*

Zona di Produzione:
*Capestrano 450 m s.l.m.
(area Parco Nazionale)*

Natura del terreno: *Ciottoloso sabbioso*

Sistema di allevamento: *Filare, guyot*

Condizione: *Agricoltura integrata sostenibile*

Densità di impianto: *5200 ceppi per ettaro*

Produzione uva per ettaro: *120 quintali*

Raccolta: *Meccanica*

Epoca vendemmia: *Fine settembre*

Fermentazione:
*Criomacerazione 12/18 ore
Acciaio a 14° C*

Fermentazione malolattica: *No*

Affinamento:
*2 mesi in acciaio
3 mesi bottiglia*

Dati analitici medi:

- Alcool	13,00 - 13,50 % v./v
- Zuccheri	3,00 - 3,50 g/l
- pH	3,15 - 3,25
- Acidità totale	6,00 - 6,50 g/l
- Acidità volatile	0,20 - 0,25 g/l

Testarossa Rosè

Wine type: *Terre Aquilane Rosè Wine I.G.P.*

Grape variety: *Montepulciano d'Abruzzo 100%*

Production area:
*Capestrano 450 m AMSL
(National Park area)*

Soil type: *Pebbly*

Vine training: *Row*

Conduction: *Sustainable integrated agriculture*

Vineyard density: *5200 grapevine per hectare*

Grape yield per hectare: *12 000 kg*

Harvesting: *Mechanical*

Time of vintage: *End of September*

Fermentation:
*Cryomaceration for 12/18 hours
In stainless steel vat*

Malolactic fermentation: *No*

Ageing:
*2 months in stainless steel vat
3 months in bottle*

Average analytical data

- Alcoholic strength	13,00 - 13,50 % v./v.
- Sugar	3,00 - 3,50 g/l
- pH	3,15 - 3,25
- Total acidity	6,00 - 6,50 g/l
- Volatile acidity	0,20 - 0,25 g/l





ColleCivetta

Tipologia: *Abruzzo Pecorino D.O.P.*

Vitigno: *Pecorino 100%*

Zona di Produzione:
*Pescosansonesco 550 m s.l.m.
(area Parco Nazionale)*

Natura del terreno: *Argilloso calcareo*

Sistema di allevamento: *Filare, guyot*

Condizione: *Agricoltura integrata sostenibile*

Densità di impianto: *5200 ceppi per ettaro*

Produzione uva per ettaro: *100 quintali*

Raccolta: *Manuale*

Epoca vendemmia: *Ultima decade di settembre*

Fermentazione:
*Criomacerazione 18/24 ore
Acciaio a 14° C*

Fermentazione malolattica: *No*

Affinamento:
*12 mesi sulle fecce nobili in acciaio
3 mesi bottiglia*

Dati analitici medi:

- Alcool	13,20 - 13,50 % v./v.
- Zuccheri	1,50 - 2,00 g/l
- pH	3,20 - 3,30
- Acidità totale	5,50 - 6,50 g/l
- Acidità volatile	0,20 - 0,30 g/l

ColleCivetta

Wine type: *Dry white wine Abruzzo Pecorino D.O.P.*

Grape variety: *Pecorino 100%*

Production area:
*Pescosansonesco 550 m AMSL
(National Park area)*

Soil type: *Clayey-calcareous soil*

Vine training: *Row*

Conduction: *Sustainable integrated agriculture*

Vineyard density: *5200 grapevine per hectare*

Grape yield per hectare: *10 000 kg*

Harvesting: *Manual*

Time of vintage: *Last decade of September*

Fermentation:
*Cryomaceration for 18/24 hours
In stainless steel vat at low temperature*

Malolactic fermentation: *No*

Ageing:
*12 months on fine lees in stainless steel vat
3 months in bottle*

Average analytical data:

- Alcoholic strenght	13,20 - 13,50 % v./v.
- Sugar	1,50 - 2,00 g/l
- pH	3,20 - 3,30
- Total acidity	5,50 - 6,50 g/l
- Volatile acidity	0,20 - 0,30 g/l





Madonnella

Tipologia: *Trebbiano D'Abruzzo D.O.P.*

Vitigno: *Trebbiano D'Abruzzo 100%*

Zona di Produzione:
*Capestrano 450 m. slm
(area Parco Nazionale)*

Natura del terreno: *Ciottoloso sabbioso*

Sistema di allevamento: *Filare, guyot*

Densità di impianto: *5200 ceppi per ettaro*

Produzione uva per ettaro: *100 quintali*

Raccolta: *Manuale*

Epoca vendemmia: *Terza settimana di settembre*

Fermentazione: *Lieviti autoctoni
Acciaio a 14° C*

Fermentazione malolattica: *No*

Affinamento:
*12 mesi sulle fecce nobili in acciaio
3 mesi in bottiglia*

Dati analitici medi:

- Alcool	13,00 - 13,50 % v./v.
- Zuccheri	1,50 - 2,50 g/l
- pH	3,15 - 3,25
- Acidità totale	6,50 - 7,00 g/l
- Acidità volatile	0,20 - 0,30 g/l

Note: *disponibilità limitata. Viene prodotto solo in alcune annate.*

Madonnella

Wine type: *Trebbiano D'Abruzzo D.O.P.*

Grape variety: *Trebbiano D'Abruzzo 100%*

Production area:
*Capestrano 450 m AMSL
(National Park area)*

Soil type: *Pebbly*

Vine training: *Row*

Vineyard density: *5200 grapevine per hectare*

Grape yield per hectare: *10 000 kg*

Harvesting: *Manual*

Time of vintage: *Last decade of September*

Fermentation: *Native yeast
In stainless steel vat at low temperature*

Malolactic fermentation: *No*

Ageing:
*12 months on fine lees in stainless steel vat
3 months in bottle*

Average analytical data:

- Alcoholic strenght	<i>13,00 - 13,50 % v./v.</i>
- Sugar	<i>1,50 - 2,50 g/l</i>
- pH	<i>3,15 - 3,25</i>
- Total acidity	<i>6,50 - 7,00 g/l</i>
- Volatile acidity	<i>0,20 - 0,30 g/l</i>





Testarossa Bianco

Tipologia: *Bianco Terre Aquilane I.G.P.*

Vitigno: *Pecorino (50%) Chardonnay (50%)*

Zona di Produzione: *Capestrano 550 m s.l.m.
(area Parco Nazionale)*

Natura del terreno: *Ciottoloso sabbioso*

Sistema di allevamento: *Filare, guyot*

Conduzione: *Agricoltura integrata sostenibile*

Densità di impianto: *5200 ceppi per ettaro*

Produzione uva per ettaro: *100 quintali*

Raccolta: *Manuale*

Epoca vendemmia: *Prima decade di settembre*

Fermentazione: *Acciaio a 14°C*

Fermentazione malolattica: *No*

Affinamento:

90% 12 mesi in acciaio

10% 12 mesi in barriques

Dati analitici medi:

- Alcool	13,50 - 14,00 % v./v.
- Zuccheri	2,50 - 3,00 g/l
- pH	3,20 - 3,30
- Acidità totale	6,00 - 7,00 g/l
- Acidità volatile	0,30 - 0,40 g/l

Testarossa Bianco

Wine type: *Dry white wine I.G.P.*

Grape variety: *Pecorino (50%) Chardonnay (50%)*

Production area: *Capestrano 550 m AMSL
(National Park area)*

Soil type: *Pebbly*

Vine training: *Row*

Conduction: *Sustainable integrated agriculture*

Vineyard density: *5200 grapevine per hectare*

Grape yield per hectare: *10 000 kg*

Harvesting: *Manual*

Time of vintage: *First decade of September*

Fermentation: *In stainless steel vat*

Malolactic fermentation: *No*

Ageing:

90% 12 months in stainless steel vat

10% 12 months in barriques

Average analytical data:

- Alcoholic strenght	13,50 - 14,00 % v./v.
- Sugar	2,50 - 3,00 g/l
- pH	3,20 - 3,30
- Total acidity	6,00 - 7,00 g/l
- Volatile acidity	0,30 - 0,40 g/l





Testarossa Rosso

Tipologia: *Montepulciano d'Abruzzo D.O.P.*

Vitigno: *Montepulciano d'Abruzzo 100%*

Zona di Produzione:
*Pescosansonesco 550 m s.l.m.
(area Parco Nazionale)*

Natura del terreno: *Argilloso calcareo*

Sistema di allevamento: *Filare, cordone speronato*

Condizione: *Agricoltura integrata sostenibile*

Densità di impianto: *5200 ceppi per ettaro*

Produzione uva per ettaro: *100 quintali*

Raccolta: *Manuale*

Epoca vendemmia: *Fine ottobre
inizi novembre*

Fermentazione: *Acciaio a 24° C*

Fermentazione malolattica: *Spontanea*

Affinamento:
*24 mesi barriques di 1° - 3° passaggio di
rovere francese
24 mesi bottiglia*

Dati analitici medi:

- Alcool	14,00 - 14,50 % v./v.
- Zuccheri	2,00 - 2,50 g/l
- pH	3,50 - 3,60
- Acidità totale	4,50 - 5,50 g/l
- Acidità volatile	0,30 - 0,50 g/l

Disponibile anche nei formati 1,5 l, 3 l e 5 l

Testarossa Rosso

Wine type: *Dry red wine D.O.P.*

Grape variety: *Montepulciano d'Abruzzo 100%*

Production area:
*Pescosansonesco 550 m AMSL
(National Park area)*

Soil type: *Clayey-calcareous soil*

Vine training: *Row*

Conduction: *Sustainable integrated agriculture*

Vineyard density: *5200 grapevine per hectare*

Grape yield per hectare: *10 000 kg*

Harvesting: *Manual*

Time of vintage: *End of October
beginning of November*

Fermentation: *In stainless steel vat*

Malolactic fermentation: *Spontaneous*

Ageing:
*24 months in barriques
24 months in bottle*

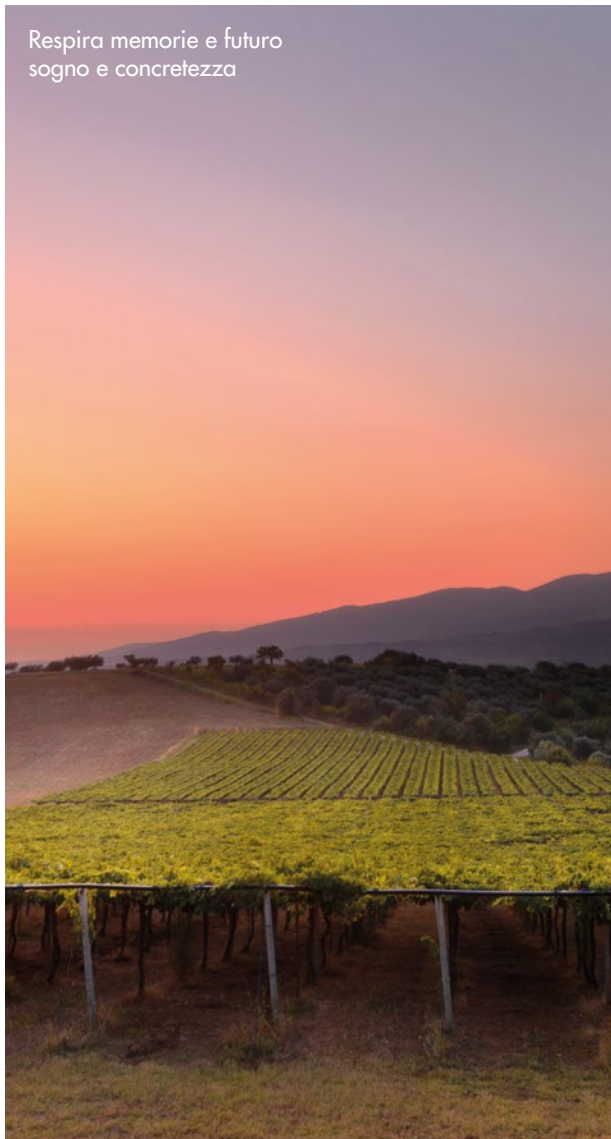
Average analytical data:

- Alcoholic strenght	14,00 - 14,50 % v./v.
- Sugar	2,00 - 2,50 g/l
- pH	3,50 - 3,60
- Total acidity	4,50 - 5,50 g/l
- Volatile acidity	0,30 - 0,50 g/l

Further available volumes: 1,5 l, 3 l and 5 l



Respira memorie e futuro
sogno e concretezza



Harimann

Tipologia: *Montepulciano d'Abruzzo D.O.P.*

Vitigno: *Montepulciano d'Abruzzo 100%*

Zona di Produzione:
*Pescosansonesco 550 m s.l.m.
(area Parco Nazionale)*

Natura del terreno: *Argilloso calcareo*

Sistema di allevamento: *Tendone*

Conduzione: *Agricoltura integrata sostenibile*

Densità di impianto: *1600 ceppi per ettaro*

Produzione uva per ettaro: *80 quintali*

Raccolta: *Manuale*

Epoca vendemmia: *Prima decade di novembre*

Fermentazione: *Acciaio 24° C
Macerazione post fermentativa*

Fermentazione malolattica: *Spontanea*

Affinamento:
*24 mesi barrique di 1° passaggio di rovere
francese
60 mesi bottiglia*

Dati analitici medi:

- Alcool	14,50 - 15,50 % v./v.
- Zuccheri	2,50 - 3,00 g/l
- pH	3,50 - 3,60
- Acidità totale	4,50 - 5,50 g/l
- Acidità volatile	0,30 - 0,60 g/l

Disponibile anche nel formato 1,5 l

Harimann

Wine type: *Dry red wine D.O.P.*

Grape variety: *Montepulciano d'Abruzzo 100%*

Production area:
*Pescosansonesco 550 m AMSL
(National Park area)*

Soil type: *Clayey-calcareous soil*

Vine training: *Tendone*

Conduction: *Sustainable integrated agriculture*

Vineyard density: *1 600 grapevine per hectare*

Grape yield per hectare: *8 000 kg*

Harvesting: *Manual*

Time of vintage: *First decade of November*

Fermentation: *In stainless steel vat
Post-fermentative maceration*

Malolactic fermentation: *Spontaneous*

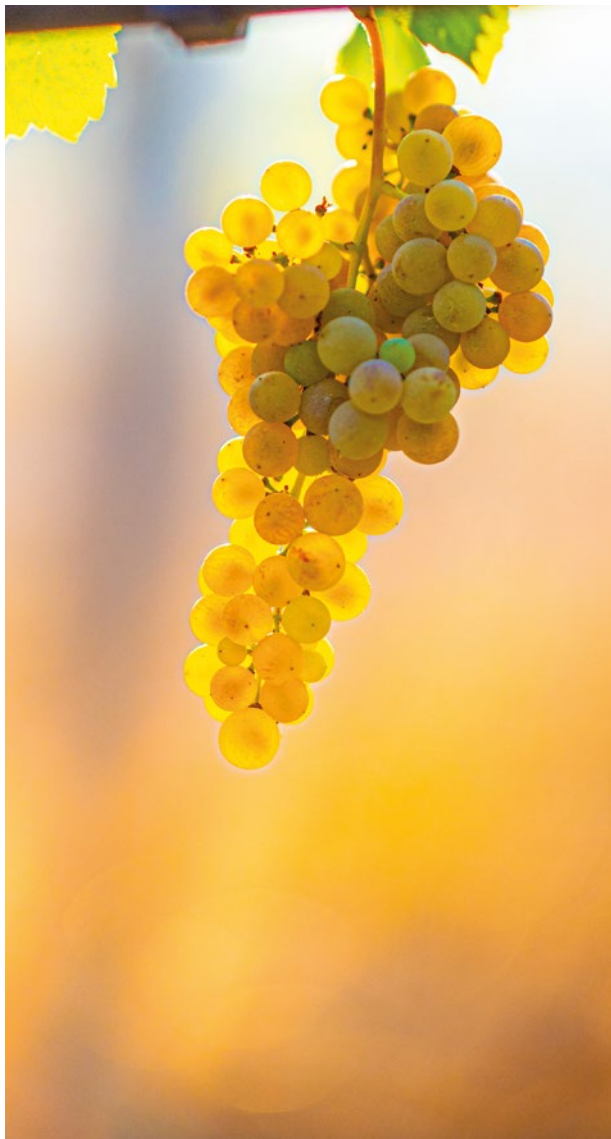
Ageing:
*24 months barrique
60 months in bottle*

Average analytical data:

- Alcoholic strenght	14,50 - 15,50 % v./v.
- Sugar	2,50 - 3,00 g/l
- pH	3,50 - 3,60
- Total acidity	4,50 - 5,50 g/l
- Volatile acidity	0,30 - 0,60 g/l

Further available volume: 1,5 l





Gesmino

Tipologia: *Abruzzo Passito Bianco D.O.P.*

Vitigno: *Moscatelto di Castiglione 100%*

Zona di Produzione:
*Pescosansonesco 550 m s.l.m.
(area Parco Nazionale)*

Natura del terreno: *Argilloso calcareo*

Sistema di allevamento: *Filare, guyot*

Conduzione: *Agricoltura integrata sostenibile*

Densità di impianto: *5200 ceppi per ettaro*

Produzione uva per ettaro: *60 quintali*

Raccolta: *Manuale*

Epoca vendemmia: *Fine agosto*

Appassimento: *In appasitoio per 40 giorni*

Vinificazione: *Novembre*

Fermentazione: *Criomacerazione per 24 h
Acciaio a 18° C*

Fermentazione malolattica: *No*

Affinamento: *6 mesi in acciaio
12 mesi in bottiglia*

Dati analitici medi:

- Alcool	13,00 - 15,00 % v./v.
- Zuccheri	80 - 120 g/l
- pH	3,60 - 3,80
- Acidità totale	5,00 - 5,60 g/l
- Acidità volatile	0,60 - 0,80 g/l

Gesmino

Wine type: *Abruzzo sweet white wine D.O.P*

Grape variety: *Moscatelto di Castiglione 100%*

Production area:
*Pescosansonesco 550 m AMSL
(National Park area)*

Soil type: *Clayey-calcareous soil*

Vine training: *Row*

Conduction: *Sustainable integrated agriculture*

Vineyard density: *5200 grapevine per hectare*

Grape yield per hectare: *6 000 kg*

Harvesting: *Manual*

Time of vintage: *End of August*

Dehydration: *On mats and in small boxes for 40 days*

Vinification: *November*

Fermentation: *Cryomaceration for 24 hours
In stainless steel vat at low temperature*

Malolactic fermentation: *No*

Ageing: *6 months in stainless steel vat
12 months in bottle*

Average analytical data:

- Alcoholic strenght	13,00 - 15,00 % v./v.
- Sugar	80 - 120 g/l
- pH	3,60 - 3,80
- Total acidity	5,00 - 5,60 g/l
- Volatile acidity	0,60 - 0,80 g/l





Olio Extra Vergine di Oliva

Produttore: *Società Agricola Pasetti*

Specifiche: *Olio extra vergine di oliva*

Varietà: *Gentile, Rustica*

Zona di produzione:
*Pescosansonesco 550 m s.l.m.
Capestrano 450 m s.l.m.*

Raccolta: *Manuale*

Estrazione: *A freddo*

Caratteristiche organolettiche:

- *Colore: giallo dorato intenso con ampie tonalità verdi*
- *Olfatto: fruttato intenso, con sentori di foglia e pomodoro*
- *Gusto: Avvolgente e deciso, lieve sensazione di mandorla dolce iniziale, leggero piccante e amaro in chiusura*

Dati analitici medi:

<i>Acidità</i>	<i>Max 0,40 %</i>
<i>Perossidi</i>	<i>Max 12 meq/O₂/kg</i>
<i>K232</i>	<i>Max 2,25</i>
<i>K270</i>	<i>Max 0,15</i>
<i>Delta K</i>	<i>Max 0,001</i>

Extra Virgin Olive Oil

Producer: *Società Agricola Pasetti*

Specification: *Extra virgin olive oil*

Olive varieties: *Gentile, Rustica*

Production area:

Pescosansonesco 550 m AMSL

Capestrano 450 m AMSL

Harvesting: *Manual*

Pressed: *Cold*

Organoleptic characteristics:

- *Color: intense golden yellow with green shades*
- *Flavor: intense fruity, with vegetal and tomato flavors*
- *Taste: full-flavored and potent, with a light sweet almond taste in the beginning and light bitter-taste and piquancy in the end*

Average analytical data:

<i>Acidity</i>	<i>Max 0.40 %</i>
<i>Peroxides</i>	<i>Max 12 meq/O₂/kg</i>
<i>K232</i>	<i>Max 2.25</i>
<i>K270</i>	<i>Max 0.15</i>
<i>Delta K</i>	<i>Max 0.001</i>



Capestrano (AQ)

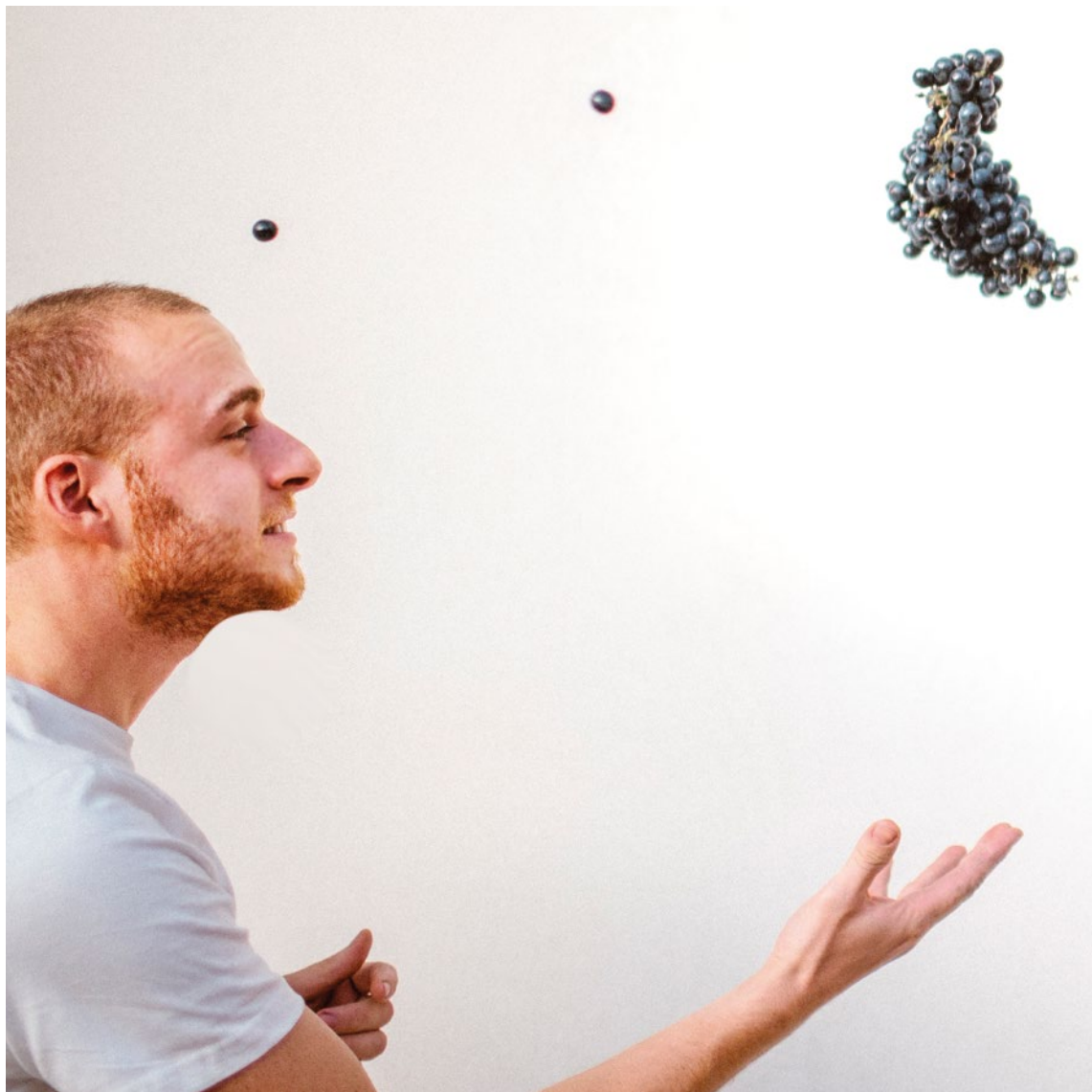




Castiglione a Casauria (PE)









Il vino è un'esperienza di vita, non una scienza esatta
Domenico Pasetti



Macerata



Vigneti nel

Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga

San Benedetto
del Tronto

Parco
Nazionale dei
Monti Sibillini

Ascoli Piceno

Teramo

Parco
Nazionale
del Gran
Sasso

Pescara

◆ **FRANCAVILLA**

◦ L'Aquila

● **OFENA**

Chieti

● **CAPESTRANO**

● **PESCOSANSONESCO**

Lanciano

Parco Naturale
Regionale
Sirente-Velino

● **CASTIGLIONE**

E80

Avezzano

Vasto

Termoli

San Salvo

Sora

E45

◦ Frosinone

Isernia

Campobasso



◆ Cantina
● Vigneti

PASETTI

www.pasettivini.it

amministrazione@pasettivini.it
ordini@pasettivini.it
export@pasettivini.it
enologo@pasettivini.it

Sede legale
Via San Paolo 21 - 66023 Francavilla al Mare (CH) Abruzzo - Italy
Tel. +39 085 61875 - Fax +39 085 4519292



[pasetti vini](#)



[@pasetti_vini](#)