



VALLE REALE

Popoli (PE)

Situata nel cuore dell'Abruzzo, Valle Reale segna il confine geografico tra il Gran Sasso ed il Parco Nazionale della Maiella e dei Monti della Laga. È un paradiso verde con sorgenti di acqua cristallina e che consente la sopravvivenza ad animali a rischio di estinzione. Ancora oggi il guardiano di questi territori è il Lupo, simbolo di questi luoghi. Valle Reale ha l'intento di salvaguardare questa area, ancora largamente incontaminata, attraverso un'agricoltura rispettosa dell'ambiente.



NUMERO BOTTIGLIE

240.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico / Biodinamico

ETTARI VITATI

45

PRODOTTI



**TREBBIANO
D'ABRUZZO DOC**

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale e' fatto
Trebbiano d'Abruzzo
Vinificazione e affinamento
7 mesi acciaio - 1 mese affinamento
in bottiglia.
Produzione
13.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



**MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO DOC**

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale e' fatto
Montepulciano d'Abruzzo
Vinificazione e affinamento
3 mesi acciaio - 3 mesi affinamento
in bottiglia.
Produzione
60.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



**CERASUOLO
D'ABRUZZO DOC**

Tipologia
Vino Rosato
Uve col quale e' fatto
Montepulciano d'Abruzzo
Vinificazione e affinamento
7 mesi acciaio - 1 mese affinamento
in bottiglia.
Produzione
12.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Tecnico (normacor)

PARCELLE NEL COMUNE DI POPOLI (PE)



**TREBBIANO D'ABRUZZO
CRU VIGNETO DI
POPOLI DOC**

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale e' fatto
Trebbiano d'Abruzzo
Vinificazione e affinamento
12 mesi in acciaio - 8 mesi in
bottiglia.
Produzione
6.300 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



**MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO CRU
VIGNETO DI POPOLI DOC**

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale e' fatto
Montepulciano d'Abruzzo
Vinificazione e affinamento
12 mesi tonneau - 12 mesi in
bottiglia.
Produzione
38.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



**MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO CRU
SAN CALISTO DOC**

Tipologia
Vino Rosato
Uve col quale e' fatto
Montepulciano d'Abruzzo
Vinificazione e affinamento
12 mesi in tonneau - 12 mesi in
bottiglia.
Produzione
6.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



**MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO CRU VIGNETO
SANT'EUSANIO DOC**

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale e' fatto
Montepulciano d'Abruzzo
Vinificazione e affinamento
6 mesi acciaio - 6 mesi in bottiglia.
Produzione
13.750 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



**CERASUOLO D'ABRUZZO
CRU VIGNETO SANT'EUSANIO
DOC - GIORNO**

Tipologia
Vino Rosato
Uve col quale e' fatto
Montepulciano d'Abruzzo,
raccoltando le uve nella tarda
mattinata.
Vinificazione e affinamento
7 mesi acciaio - 1 mese affinamento
in bottiglia.
Produzione
1.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



**CERASUOLO D'ABRUZZO
CRU VIGNETO SANT'EUSANIO
DOC - NOTTE**

Tipologia
Vino Rosato
Uve col quale e' fatto
Montepulciano d'Abruzzo,
raccoltando le uve alle prime luci
dell'alba.
Vinificazione e affinamento
7 mesi acciaio - 1 mese affinamento
in bottiglia.
Produzione
1.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero

PRODOTTI

PARCELLE NEL COMUNE DI CAPESTRANO (AQ)



TREBBIANO D'ABRUZZO CRU
VIGNA DEL CONVENTO DI
CAPESTRANO DOC

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale e' fatto

Trebbiano d'Abruzzo

Vinificazione e affinamento

18 mesi in acciaio +2 bottiglia.

Produzione

400 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
CRU VIGNA DEL CONVENTO
DI CAPESTRANO DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' fatto

Montepulciano d'Abruzzo

Vinificazione e affinamento

12 mesi in tonneaux - 12 mesi in bottiglia.

Produzione

2.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero