

 **Collefrisio** » Nelle colline di Frisa (CH) in Abruzzo nasce Collefrisio, dall'incontro di **Amedeo De Luca** e **Antonio Patricelli**, vignaioli di terza generazione.

Collefrisio è inserita in un contesto geografico da sempre incline alla coltura delle vigne e produzione di vini e riesce a coniugare un alto standard qualitativo con un consistente numero di bottiglie dei vari vitigni collocandosi come azienda di medio-piccole dimensioni ma flessibile alle richieste di quei mercati orientati ai vini di qualità. Collefrisio è in grado di gestire e lavorare internamente tutto il processo produttivo fino alla logistica per spedizioni in tutto il mondo.

Un grande Loft immerso tra i vigneti circostanti comprende una magnifica sala con cucina per le degustazioni e l'organizzazione di incoming (con giornalisti, operatori del settore e clienti), nei periodi di vendemmia e negli eventi che Collefrisio organizza durante l'anno.

La cantina è stata costruita sotto la terra di un vigneto estirpato per ottenere una bassa temperatura di lavorazione. Per ulteriore precauzione alcuni ambienti sono stati ulteriormente termo condizionati con la possibilità di portare la temperatura a -5 gradi.

 **Il clima** » La differenza di temperatura tra il giorno e la notte, è una condizione costante a partire dalla metà del mese di agosto e per tutta la fase di maturazione delle uve. La continua ventilazione dell'area, assicurata dalla conformazione delle montagne vicine, è un elemento fondamentale per assicurare il mantenimento di un adeguato stato sanitario delle uve nel corso di tutta la stagione vegetativa del vigneto.

L'ambiente pedoclimatico del nostro territorio condiziona in maniera decisiva l'andamento delle diverse fasi vegetative della vite.

In particolare, la ventosità, la ricchezza di sassi nel terreno e le frequenti escursioni termiche condizionano la conformazione del grappolo di Montepulciano, mentre la forte escursione termica sopra descritta rallenta fortemente gli accumuli zuccherini negli acini, portando a maturazioni tardive ma complete. Infatti vengono conservati profumi ed acidità, proprio grazie alle notti fredde che ci accompagnano nel corso dei mesi di settembre ed ottobre, e tutte le componenti degli acini raggiungono gradualmente la giusta maturazione, senza che l'eccesso di zucchero e quindi di alcool nel vino ne impongano la raccolta.





Le Tenute » Terreni ricchi di argilla e calcare, estati calde ed inverni freddi caratterizzano le località dove si trovano i nostri vigneti. 35 ettari di vigneto divisi in tre tenute.

Tenuta Valle del Moro - 12 ettari

La tenuta, al cui centro dimora la casa del vino, si distende nel cuore della Valle del Moro.

La nuova cantina e la terrazza si affacciano sulla valle che sviluppa dal complesso montuoso della Majella fino al mare. VITIGNI: Montepulciano e Trebbiano

Tenuta Morrecine - 12 ettari

La dolce collina tra Ortona e Tollo sul versante che guarda verso il mare.

Terreno particolarmente ciottoloso.

VITIGNI: Montepulciano e Trebbiano

Tenuta Giuliano Teatino - 11 ettari

Sul versante della collina a ridosso della Majella e sopra la valle del torrente Venna.

Terra rossa e argillosa con un microclima condizionato dai monti e dalla vallata.

VITIGNI: Montepulciano e Pecorino



I vitigni » I vitigni, impiantati a tendone tipici della provincia di Chieti e a filari, rispettano la vocazione dei terreni. Terreno scuro a medio impasto con presenza di inerti per il Montepulciano d'Abruzzo della Tenuta Giuliano Teatino, dove può godere per tutto il giorno di un irraggiamento solare continuo.

Terreno ciottoloso, drenante e calcareo per il Trebbiano d'Abruzzo della Tenuta Valle del Moro che si avvantaggia di una forte escursione termica, dovuta alla sua esposizione tra i monti sovrastanti della Majella e il vicino mare Adriatico.



Il metodo » Il lavoro di Collefrisio si fonda sul principio, ormai acquisito da chiunque voglia fare produzione di qualità, che l'elaborazione del vino inizia dalla vigna. Le uve sono coltivate biologicamente, nel rispetto del disciplinare, non per fare vino biologico, ma per accompagnare in modo delicato e non invasivo la cura dell'integrità delle uve.

Solo quando l'uva è adeguatamente matura viene raccolta per la vinificazione. Per i bianchi è prevista la macerazione a freddo prima della fermentazione a temperatura controllata e per i rossi una lunga fermentazione, sempre a temperatura controllata, in vinificatori dotati di pompa di rimontaggio (elettronicamente controllata) in modo da mantenere un costante contatto delle bucce con il mosto.

Collefrisio

Località Piane di Maggio
66030 Frisa (CH) - Italy
Tel. (+39) 085 90 39 074
Fax (+39) 085 9032096
www.collefrisio.it
info@collefrisio.it

