

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

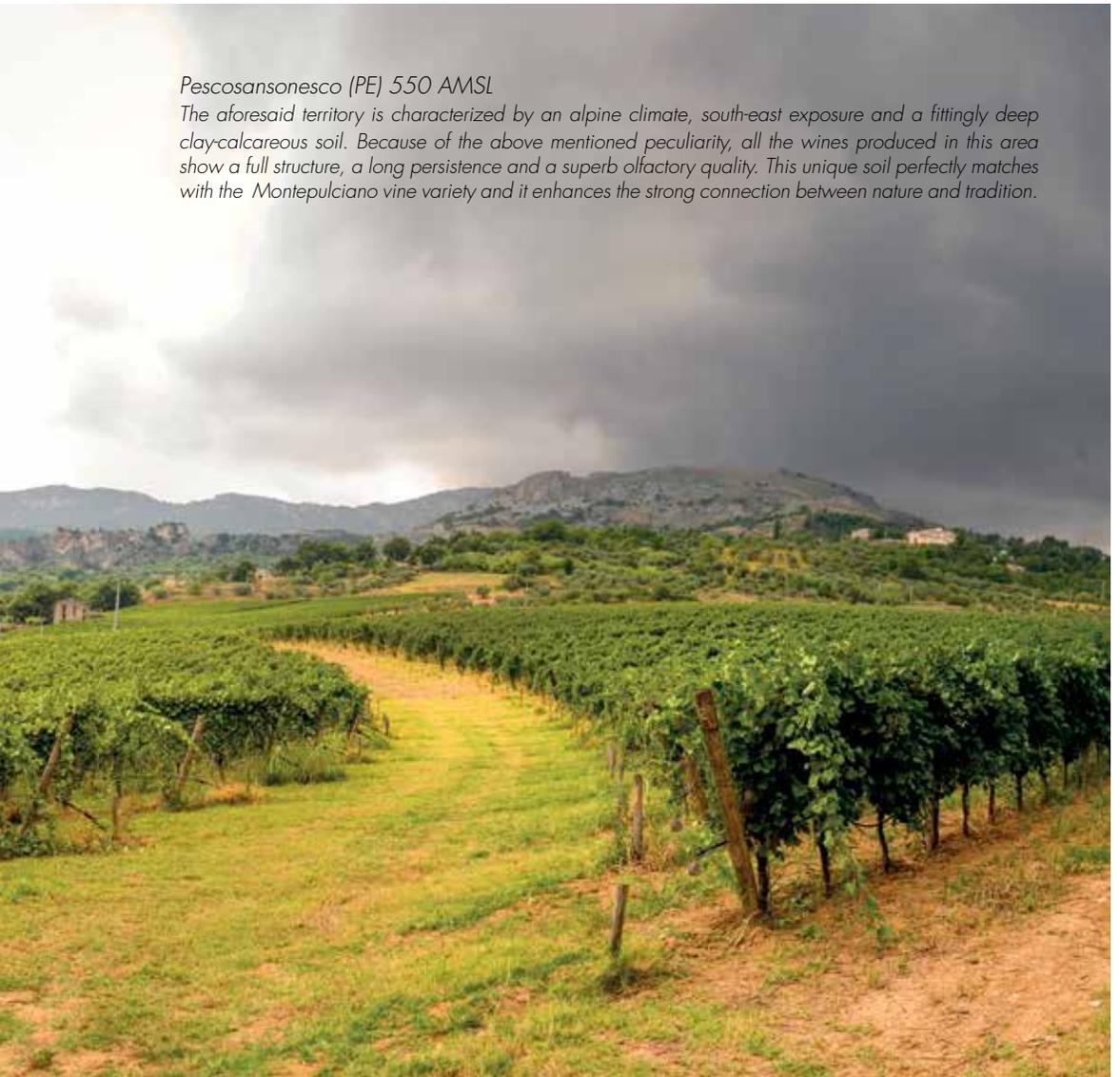
Pescosansonesco (PE) 550 m s.l.m.

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

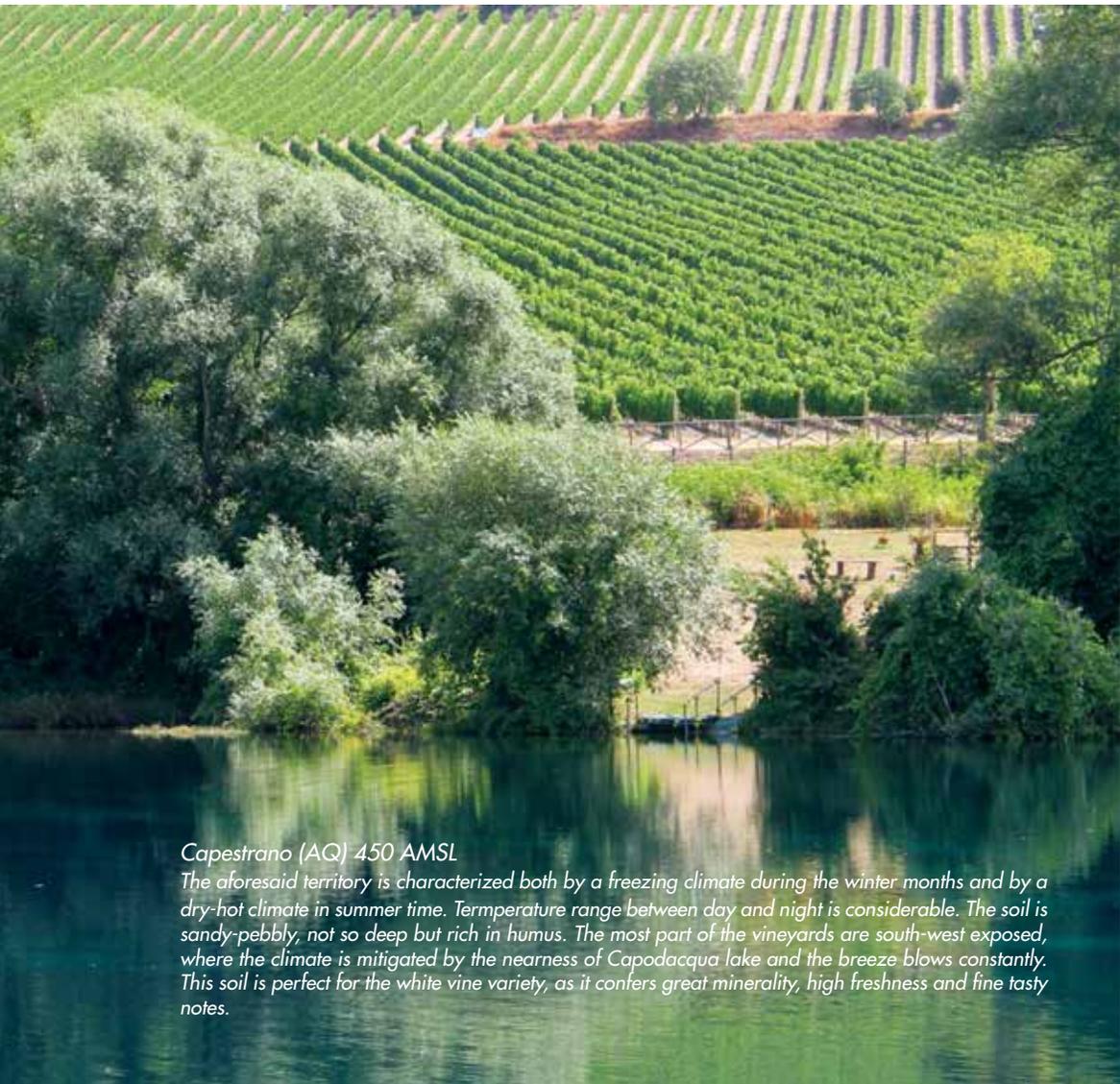






Capistrano (AQ) 450 m s.l.m.

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.

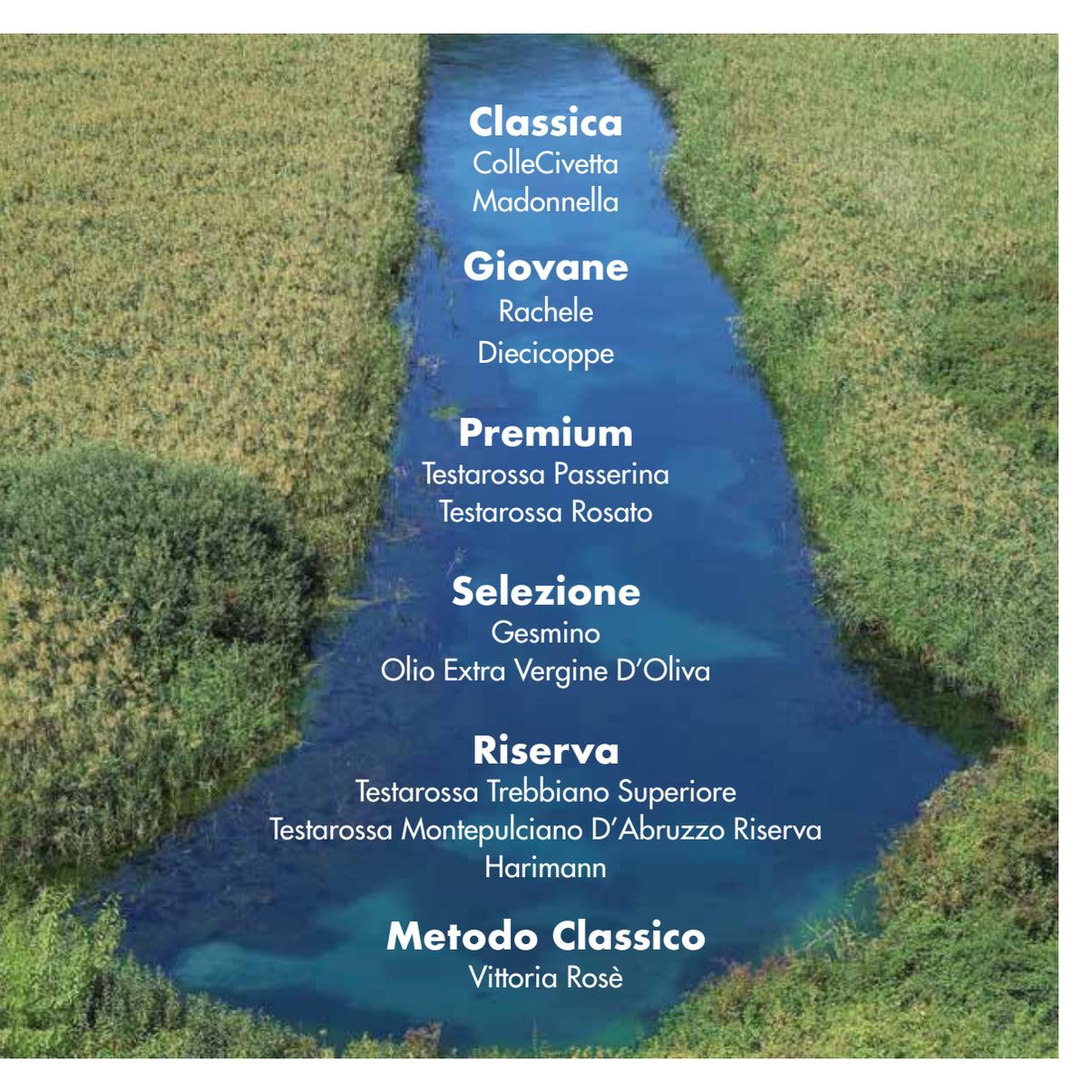


Capestrano (AQ) 450 AMSL

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 flowing through a lush green landscape. The river is a vibrant blue-green color, contrasting with the surrounding green grass and vegetation. The river flows from the top center towards the bottom center of the frame, with slight curves on either side.

Classica

ColleCivetta
Madonnella

Giovane

Rachele
Diecicoppe

Premium

Testarossa Passerina
Testarossa Rosato

Selezione

Gesmino
Olio Extra Vergine D'Oliva

Riserva

Testarossa Trebbiano Superiore
Testarossa Montepulciano D'Abruzzo Riserva
Harimann

Metodo Classico

Vittoria Rosè

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

...

Gabriele D'Annunzio



ColleCivetta

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

Vitigno: *Pecorino 100%*

Zona di Produzione: *Pescosansonesco 550 m s.l.m. e Capestrano 450 m s.l.m. (area Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga)*

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

Sistema 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: *Prima decade di settembre*

Fermentazione: *A freddo, seguite da una sfecciatura molto grossolana, in modo da lasciare il vino ad affinare sulle fecce fini. Infine la stabilizzazione che avviene per decantazione a freddo*

Affinamento: *In acciaio a 14° - 16° C e successivamente affinamento sulle fecce fini*

Dati analitici medi:

- Alcool	13,00 - 13,50 % v./v.
- Zuccheri	1,50 - 2,00 g/l
- pH	3,20 - 3,30
- Acidità totale	7,00 - 8,00 g/l
- Acidità volatile	0,20 - 0,30 g/l

ColleCivetta

Appellation: *Abruzzo Pecorino Superiore D.O.P.*

Grapes: *Pecorino 100%*

Production area: *Pescosansonesco 550 m AMSL
and Capestrano 450 m AMSL
(National Park area)*

Soil type:
*Clayey-calcareous soil (Pescosansonesco)
Pebbly (Capestrano)*

Training system: *Row*

Farming system: *Sustainable integrated agriculture*

Vineyard density: *5200 grapevine per hectare*

Yield per hectare: *12 000 kg*

Harvesting: *Mechanical*

Time of harvest: *First decade of September*

Fermentation: *Soft pressing, static decantation and cold
fermentation, followed by a gross racking in order to leave the
wine on the fine lees.*

Finally, the stabilization is obtained by cold decantation

Ageing: *In stainless steel vats at 14° - 16° C on fine lees and
aging in bottle*

Average analytical data:

- Alcoholic strenght	13,00 - 13,50 % v./v.
- Sugar	1,50 - 2,00 g/l
- pH	3,20 - 3,30
- Total acidity	7,00 - 8,00 g/l
- Volatile acidity	0,20 - 0,30 g/l





Madonnella

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

Vitigno: *Montepulciano d'Abruzzo 100%*

Zona di Produzione:

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

Natura del terreno: *Matrice franco - argillosa - calcarea, ricco in sostanza organica*

Sistema di allevamento: *Filare, cordone speronato*

Condizione: *Agricoltura integrata sostenibile*

Densità di impianto: *5200 ceppi per ettaro*

Produzione uva per ettaro: *100 quintali*

Raccolta: *Meccanica*

Epoca vendemmia: *Metà ottobre*

Fermentazione: *In acciaio a 22° - 24° C*

Fermentazione malolattica: *Spontanea*

Affinamento: *In botti da 20/60 hl e successivamente in 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

Madonnella

Appellation: Montepulciano d'Abruzzo D.O.P.

Grapes: Montepulciano d'Abruzzo 100%

Production area:

Pescosansonesco 550 m AMSL - Capestrano 450 m AMSL
(Gran Sasso and Monti della Laga National Park)

Soil type: Clayey-calcareous soil, rich in organic matter.

Training system: Row

Farming system: Sustainable integrated agriculture

Vineyard density: 5200 grapevine per hectare

Yield per hectare: 10 000 kg

Harvesting: Mechanical

Time of harvest: Middle of October

Fermentation: In stainless steel vat at 22° - 24° C

Malolactic fermentation: Spontaneous

Ageing: In barrels of 20/60 hl and ageing 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





Rachele

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

Vitigno: *Varietà autoctone abruzzesi*

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: *In acciaio e successivamente in 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

Rachele

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

Grapes: *Abruzzo Native Varieties*

Production area: *Capestrano 450 m AMSL*

Soil type: *Pebbly*

Training system: *Guyot*

Vineyard density: *5200 grapevine per hectare*

Yield per hectare: *12 000 kg*

Harvesting: *Mechanical*

Time of harvest: *Mid-September*

Fermentation: *In stainless steel vat at 14° - 16° C*

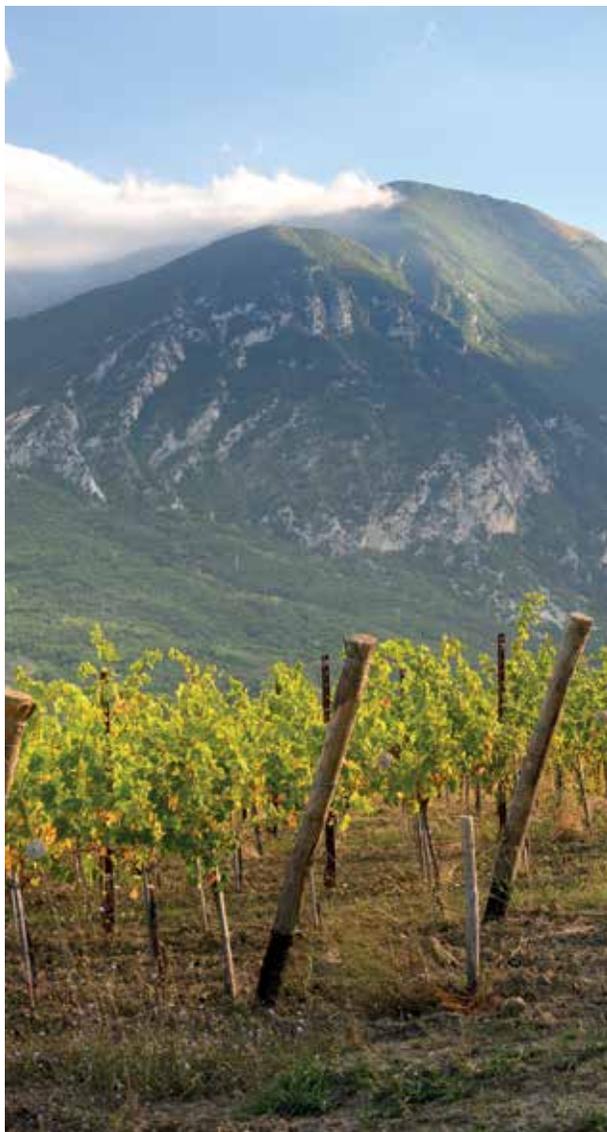
Malolactic fermentation: *No*

Ageing: *In stainless steel vat and ageing 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*





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: *In acciaio a 22° - 24° C*

Fermentazione malolattica: *Si*

Affinamento:
in acciaio e successivamente in bottiglia

Dati analitici medi:

- Alcool	13,20 - 13,60 % v./v.
- Zuccheri	2,50 - 3,50g/l
- pH	3,40 - 3,60
- Acidità totale	5,00 - 5,50 g/l
- Acidità volatile	0,20 - 0,25 g/l

Diecicoppe

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

Grapes: *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*

Training system: *Row*

Vineyard density: *5200 grapevine per hectare*

Yield per hectare: *12 000 kg*

Harvesting: *Mechanical*

Time of harvest: *First decade of October*

Fermentation: *in stainless steel vat at 22° - 24° C*

Malolactic fermentation: *Yes*

Ageing: *In stainless steel vat and ageing 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 - 0,25 g/l





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*

Sistema 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° - 16° C*

Fermentazione malolattica: *No*

Affinamento: *In acciaio e successivamente in
bottiglia*

Dati analitici medi:

- Alcool	12,80 - 13,20 % v./v.
- Zuccheri	1,00 - 1,50 g/l
- pH	3,10 - 3,15
- Acidità totale	6,50 - 7,00 g/l
- Acidità volatile	0,20 - 0,25 g/l

Note: *Pèitillant naturale (leggermente brioso)*

Testarossa Passerina

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

Grapes: *Passerina 100%*

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

Soil type: *Pebbly*

Training system: *Row*

Farming system: *Sustainable integrated agriculture*

Vineyard density: *5200 grapevine per hectare*

Yield per hectare: *12 000 kg*

Harvesting: *Mechanical*

Time of harvest: *End of September*

Fermentation: *In stainless steel vat at 14° - 16° C*

Malolactic fermentation: *No*

Ageing: *In stainless steel vat and ageing in bottle*

Average analytical data:

- Alcoholic strenght	12,80 - 13,20 % v./v.
- Sugar	1,00 - 1,50 g/l
- pH	3,10 - 3,15
- 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*

Conduzione: *Agricoltura integrata sostenibile*

Densità di impianto: *5200 ceppi per ettaro*

Produzione uva per ettaro: *120 quintali*

Raccolta: *Meccanica*

Epoca vendemmia: *Fine settembre*

Fermentazione: *Criomacerazione a 8° C
per 12 - 18 ore
Acciaio a 14° - 16° C*

Fermentazione malolattica: *No*

Affinamento: *In acciaio e successivamente in
bottiglia*

Dati analitici medi:

- Alcool	13,00 - 13,50 % v./v
- Zuccheri	2,40 - 2,60 g/l
- pH	3,15 - 3,20
- Acidità totale	6,00 - 6,50 g/l
- Acidità volatile	0,20 - 0,25 g/l

Testarossa Rosato

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

Grapes: *Montepulciano d'Abruzzo 100%*

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

Soil type: *Pebbly*

Training system: *Row*

Farming system: *Sustainable integrated agriculture*

Vineyard density: *5200 grapevine per hectare*

Yield per hectare: *12 000 kg*

Harvesting: *Mechanical*

Time of harvest: *End of September*

Fermentation: *Cryomaceration at 8° C for 12/18 hours
In stainless steel vat at 14° - 16° C*

Malolactic fermentation: *No*

Ageing: *In stainless steel vat and ageing in bottle*

Average analytical data:

- Alcoholic strenght	13,00 - 13,50 % v./v.
- Sugar	2,40 - 2,60 g/l
- pH	3,15 - 3,20
- Total acidity	6,00 - 6,50 g/l
- Volatile acidity	0,20 - 0,25 g/l





Testarossa Trebbiano Superiore

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

Vitigno: *Trebbiano (100%)*

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: *90% in acciaio
10% in barriques*

Fermentazione malolattica: *No*

Affinamento: *In acciaio sulle fecce nobili e
successivo affinamento in bottiglia*

Dati analitici medi:

- Alcool	13,50 - 14,00 % v./v.
- Zuccheri	0,30 - 0,50 g/l
- pH	3,15 - 3,20
- Acidità totale	6,50 - 7,00 g/l
- Acidità volatile	0,20 - 0,30 g/l

Testarossa Trebbiano Superiore

Appellation: *Trebbiano d'Abruzzo Superiore D.O.P.*

Grapes: *Trebbiano (100%)*

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

Soil type: *Pebbly*

Training system: *Row*

Farming system: *Sustainable integrated agriculture*

Vineyard density: *5200 grapevine per hectare*

Yield per hectare: *10 000 kg*

Harvesting: *Manual*

Time of harvest: *First decade of September*

Fermentation: *90% stainless steel vat
10% barriques*

Malolactic fermentation: *No*

Ageing: *In stainless steel vat and ageing in bottle*

Average analytical data:

- Alcoholic strenght	13,50 - 14,00 % v./v.
- Sugar	0,30 - 0,50 g/l
- pH	3,15 - 3,20
- Total acidity	6,50 - 7,00 g/l
- Volatile acidity	0,20 - 0,30 g/l





Testarossa Montepulciano d'Abruzzo

Tipologia: *Montepulciano d'Abruzzo Riserva 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: *In acciaio a 22° - 24° C*

Fermentazione malolattica: *Spontanea*

Affinamento: *24 mesi in barriques di 2°- 3°
passaggio e successivamente in bottiglia*

Dati analitici medi:

- Alcool	14,50 - 15,00 % v./v.
- Zuccheri	2,00 - 2,50 g/l
- pH	3,50 - 3,60
- Acidità totale	5,00 - 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 Montepulciano d'Abruzzo

Appellation: *Montepulciano d'Abruzzo Riserva D.O.P.*

Grapes: *Montepulciano d'Abruzzo 100%*

Production area:

*Pescosansonesco 550 m AMSL
(National Park area)*

Soil type: *Clayey-calcareous soil*

Training system: *Row*

Farming system: *Sustainable integrated agriculture*

Vineyard density: *5200 grapevine per hectare*

Yield per hectare: *10 000 kg*

Harvesting: *Manual*

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

Fermentation: *In stainless steel vat at 22° - 24° C*

Malolactic fermentation: *Spontaneous*

Ageing: *24 months in barriques of 2° - 3° passage
and ageing in bottle*

Average analytical data:

- Alcoholic strenght	14,50 - 15,00 % v./v.
- Sugar	2,00 - 2,50 g/l
- pH	3,50 - 3,60
- Total acidity	5,00 - 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: *In acciaio a 22° - 24° C*

Fermentazione malolattica: *Spontanea*

Affinamento: *24 mesi in barriques di 1° passaggio e successivo affinamento in 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

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

Grapes: *Montepulciano d'Abruzzo 100%*

Production area:

Pescosansonesco 550 m AMSL

(National Park area)

Soil type: *Clayey-calcareous soil*

Training system: *Tendone*

Farming system: *Sustainable integrated agriculture*

Vineyard density: *1 600 grapevine per hectare*

Yield per hectare: *8 000 kg*

Harvesting: *Manual*

Time of harvest: *First decade of November*

Fermentation: *In stainless steel vat at 22° - 24° C*

Malolactic fermentation: *Spontaneous*

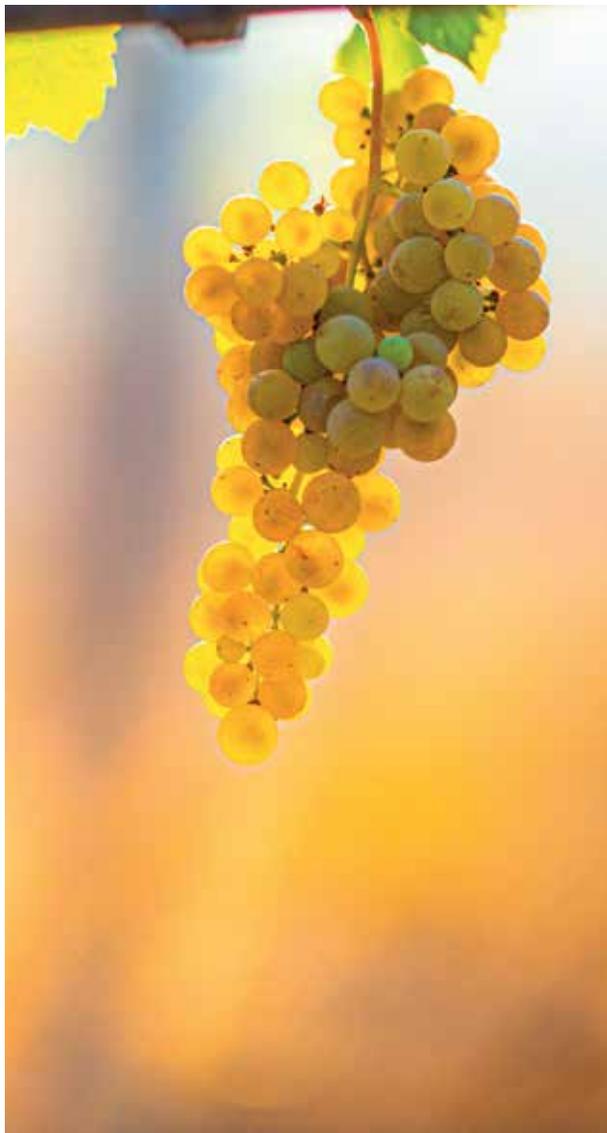
Ageing: *24 months in barriques of 1° passage and ageing in bottle*

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: *Macerazione fermentativa a
20° C per 24 ore
Fermentazione continua a 16° - 18° C*

Fermentazione malolattica: *No*

Affinamento: *Acciaio e successivamente 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 Passito Bianco D.O.P.*

Grapes: *Moscato di Castiglione 100%*

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

Soil type: *Clayey-calcareous soil*

Training system: *Row*

Farming system: *Sustainable integrated agriculture*

Vineyard density: *5200 grapevine per hectare*

Yield per hectare: *6 000 kg*

Harvesting: *Manual*

Time of harvest: *End of August*

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

Vinification: *November*

Fermentation: *Macerative fermentation
at 20° C for 24 hours
The fermentation continues at 16° - 18° C*

Malolactic fermentation: *No*

Ageing: *In stainless steel vat and ageing 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





Vittoria Rosé

Tipologia: *Vino spumante rosé metodo classico millesimato pas dosé*

Vitigno: *100% pinot nero*

Zona di Produzione:
*Capestrano 480 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: *Manuale*

Epoca vendemmia: *Fine agosto*

Fermentazione: *In acciaio a 14° - 16° C*

Fermentazione malolattica: *No*

Affinamento: *36 mesi in bottiglia sui lieviti*

Dati analitici medi:

- Alcool	12,00 - 12,20 % v./v.
- Zuccheri	0,50 - 1,00 g/l
- pH	3,00 - 3,10
- Acidità totale	5,50 - 6,00 g/l
- Acidità volatile	0,20 - 0,30 g/l

Vittoria Rosé

Appellation: *Rosè Sparkling Wine, Champenoise Method, Zero Dosage, Millesimato*

Grapes: *100% pinot nero*

Production area:
Capestrano 480 m AMSL (National Park area)

Soil type: *Pebbly*

Training system: *Row*

Farming system: *Sustainable integrated agriculture*

Vineyard density: *5200 grapevine per hectare*

Yield per hectare: *12 000 kg*

Harvesting: *Manual*

Time of harvest: *End of August*

Fermentation: *In stainless steel vat at 14° - 16° C*

Malolactic fermentation: *No*

Ageing: *36 months on its fine lees*

Average analytical data:

- Alcoholic strenght	12,00 - 12,20 % v./v.
- Sugar	0,50 - 1,00 g/l
- pH	3,00 - 3,10
- Total acidity	5,50 - 6,00 g/l
- Volatile acidity	0,20 - 0,30 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:

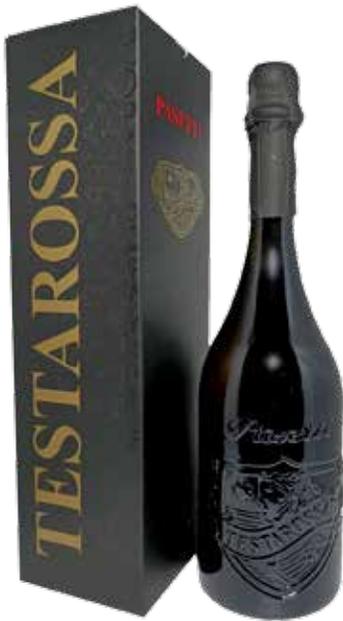
- *Color: intense golden yellow with green shades*
- *Flavor: intense fruity, with vegetal and tomato flavors*
- *Taste: full-flavored and potent, with a light sweet almond taste in the beginning and light bitter-taste and piquancy in the end*

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>

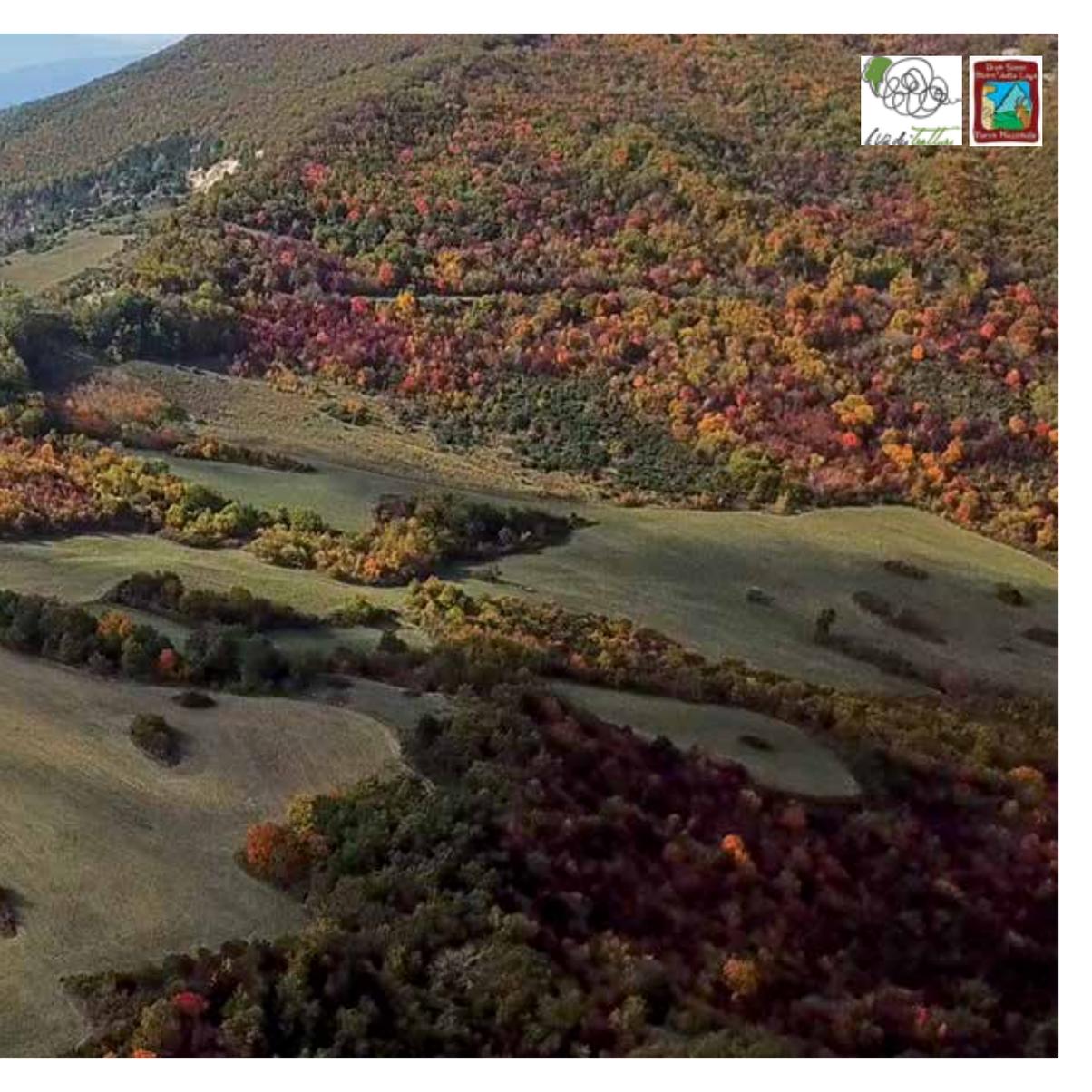






Forca di Penne (AQ) La Morgetta - 1050 mt. *New Generation*





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









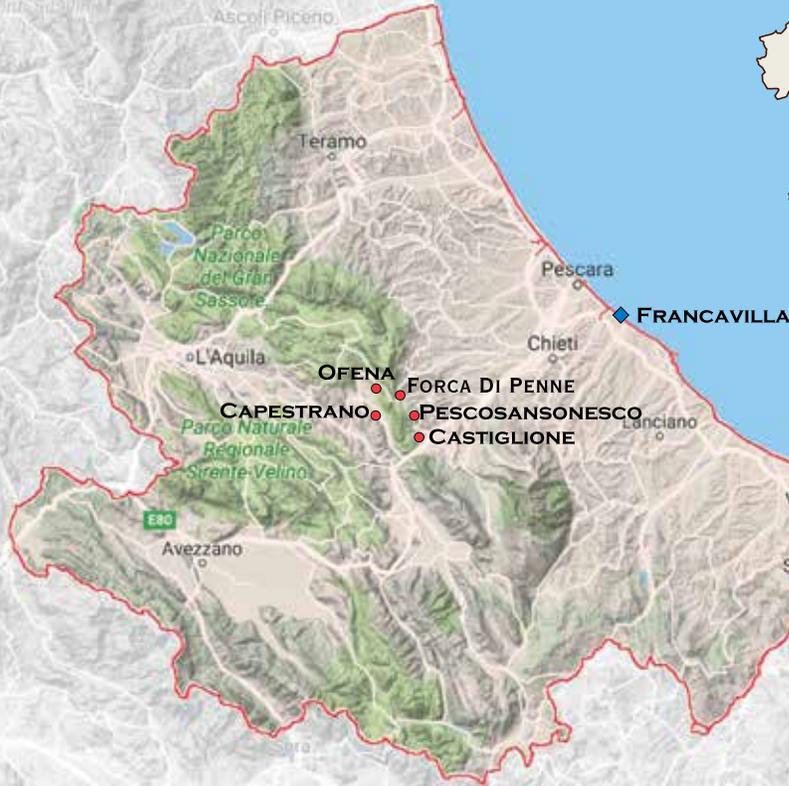
Il vino è un'esperienza di vita, non una scienza esatta
Domenico Pasetti





Vigneti nel

Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga



- ◆ 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](#)