



# I NOSTRI VINI

**Schede Tecniche** 







### Lupus Montepulciano D'Abruzzo DOC

LUPUS Montepulciano d'Abruzzo DOC è il primo vino nato in Azienda Tilli, frutto della vendemmia del primo vigneto Montepulciano d'Abruzzo impiantato nel 2006 nel territorio del comune di Casoli CH.

• ALTITUDINE DEL VIGNETO: 410 Mt slm

• ESPOSIZIONE: Sud. Sud-Ovest

• TERRENO: Argilloso, ricco di scheletro • UVE: 100% Montepulciano d'Abruzzo

• NUMERO CEPPI PER ETTARO: 4000

• **RESA**: 115 g/ha

• VENDEMMIA: 15-30 Ottobre con raccolta manuale

• FERMENTAZIONE: In tini di Acciaio Inox da 50 a 90 hl con rimontaggi giornalieri, temperatura controllata, macerazione per 15-18 giorni.

• AFFINAMENTO: 14 mesi in acciaio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore inteso rosso rubino con riflessi violacei. spiccati sentori fruttati di more e amarene. Al palato è caldo, con tannini morbidi ed evoluti, di giusto equilibrio con una buona struttura e persistenza.

• MODO DI SERVIRLO: Si consiglia di stappare la bottiglia 1-2 ore prima del servizio in bicchieri tipo Ballon ad una temperatura di 18°C.

• GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% Vol

• **PRIMA ANNATA** : 2009









### Lupus Trebbiano DOC

Etichetta che deriva da uno dei vigneti più giovani dell'Azienda Tilli, pura esaltazione del tradizionale vitigno autoctono delle terre d'Abruzzo. Gli inerbimenti permanenti in vigna esaltano il carattere di un frutto che porta dentro di sé i profumi della natura che lo circonda. Le brezze di passaggio ai 400metri d'altitudine del vigneto, sempre dirette dalla vicina montagna al mare, favoriscono l'esaltazione delle caratteristiche intrinseche dei grappoli di Trebbiano.

• ALTITUDINE DEL VIGNETO: 420 Mt slm

• ESPOSIZIONE: Sud, Sud-Ovest

• TERRENO: Argilloso, ricco di calcare

• UVE: 100% Trebbiano d'Abruzzo

• NUMERO CEPPI PER ETTARO: 4000

• RESA: 110 a/ha

• VENDEMMIA: Seconda decade di settembre (10-20 settembre) con raccolta manuale

• VINIFICAZIONE : I grappoli interi vengono sottoposti a pressatura soffice, il mosto viene fermentato in vasche di acciaio inox ad una temperatura tra i 13 ed i 16°C

• AFFINAMENTO: In acciaio

• CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Giallo paglierino brillante, esplode con il suo bouquet di agrumi e frutta a polpa gialla, con delicate sfumature dei ginestre e fiori di campo. Un vino di ottima sapidità e mineralità. L'impronta di pulita freschezza e acidità si completa con una buona persistenza e struttura, una grande rotondità e il finale leggermente ammandorlato. Un lungo affinamento in bottiglia consente di apprezzarlo nella sua evoluzione.

• MODO DI SERVIRLO: Si consiglia di servirlo ad un temperatura tra gli 8° e i 10°C

• GRADAZIONE ALCOLICA: 13.5% Vol

• **PRIMA ANNATA:** 2012







### Concetto Merlot

Unico vitigno internazionale scelto dopo un'attenta valutazione del terreno e dell'esposizione del vigneto a ridosso della cantina, una scommessa a voler testare il terroir della tenuta d'azienda su un vitigno non abruzzese, ne nasce un vino importante, rotondo, estremamente piacevole, da abbinare a piatti complessi o da sorseggiare in profonde meditazioni.

• ALTITUDINE DEL VIGNETO: 390 Mt slm

• ESPOSIZIONE: Sud, Sud-Ovest

• TERRENO: Argilloso, ricco di scheletro

• **UVE:** 100% Merlot

• NUMERO CEPPI PER ETTARO: 4000 deep

in colour

• **RESA**: 90 a/ha

• **VENDEMMIA**: Prima decade di ottobre con

raccolta manuale

• **FERMENTAZIONE**: In tini di Acciaio Inox da 50 a 90 hl con rimontaggi giornalieri a temperatura

controllata, macerazione per 15-18 giorni.

• AFFINAMENTO: 14 mesi in acciaio

• CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Dal colore rosso violaceo profondo con riflessi granata, regala un bouquet intenso dove emerge fin da subito un bel fruttato maturo di prugna, ribes e marasca su un fondo speziato di pepe nero, vaniglia e tabacco. In bocca è morbido ed avvolgente, con tannini ben levigati

e un piacevole finale cioccolatoso.MODO DI SERVIRLO: Si consiglia di stappare

la bottiglia 1-2 ore prima del servizio in bicchieri

tipo Ballon ad una temperatura di 18°C.

• GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5% Vol

• PRIMA ANNATA: 2011







### Concetto Pecorino IGT Terre Di Chieti

CONCETTO Pecorino IGT Terre di Chieti è un'importante espressione del Pecorino, specchio autentico della forte tradizione abruzzese, antico vitigno, precoce e dalle basse rese, che trova il suo habitat ideale nelle fresche ed elevate colline dell'Azienda Tilli. Una produzione limitata per un bianco longevo e dalla grande personalità, frutto di accurata selezione clonale.

• ALTITUDINE DEL VIGNETO: 380mt slm

• **ESPOSIZIONE**: Nord-Est.

• TERRENO: Argilloso, ricco di calcare

• UVE: 100% Pecorino

• NUMERO CEPPI PER ETTARO: 4000

• **RESA**: 90 q/ha

• VENDEMMIA: 5-15 Settembre con raccolta

manuale

• VINIFICAZIONE: Criomacerazione per 18/24h, con successiva pigiatura e pressatura soffice delle uve. Fermentazione in tini di acciaio da 50hl con l'ausilio di lieviti selezionati, a bassa

temperatura (10 °C/13 °C).

• AFFINAMENTO: 2 mesi in acciaio

· CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE : Vino giallo paglierino brillante che spicca con odori di sambuco, pompelmo e frutta matura a polpa gialla. La vena acidula e la sapidità si equilibrano con un'ottima struttura, una buona

persistenza e una grande moribidezza. • MODO DI SERVIRLO: Servire a temperatura di 8 - 10 °C.

• GRADAZIONE ALCOLICA: 13% Vol

• **PRIMA ANNATA** : 2011







## Concetto Rosato IGT Terre Di Chieti

Ultimo nato in Azienda Tilli CONCETTO Rosato nasce dal desiderio di catturare in bottiglia i profumi e i colori della primavera sulle colline di fronte il massiccio della Majella, vino proveniente dalla selezione dei migliori grappoli di Montepulciano d'Abruzzo di un giovane piccolo vigneto, nato appunto per la vinificazione in rosa.

• ALTITUDINE DEL VIGNETO: 400 Mt slm

• ESPOSIZIONE: Sud, Sud-Ovest

• TERRENO: Argilloso, ricco di scheletro

• UVE: 100% Montepulciano d'Abruzzo

• NUMERO CEPPI PER ETTARO: 4000

• RESA: 115 g/ha

• VENDEMMIA: 15-30 Ottobre con raccolta

manuale

• VINIFICAZIONE E FERMENTAZIONE : Il mosto ottenuto da spremitura soffice delle uve, dopo un breve contatto con le bucce a bassa temperatura, viene lasciato in fermentazione con i propri lieviti indigeni a temperatura controllata per circa 30 giorni. Chiarifica ottenuta per decantazione.

• AFFINAMENTO: In vasche di acciaio, a seguire in bottiglia.

• CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Il vino presenta un colore rosa ciliegia brillante.Il profumo del vino è gradevole, fine, appena accennato l'accento vinoso, e dal bouquet fruttato; il sapore è morbido, armonico e delicato, con un retrogusto fine di mandorla. Appena acido ben equilibrato.

• MODO DI SERVIRLO: Da servire a 12-14º in calici bordolesi.

• GRADAZIONE ALCOLICA: 12% Vol

• **PRIMA ANNATA:** 2015





# ROSSO



Vino frutto dell'unione delle due uve a bacca rossa coltivate nei vigneti aziendali: Montepulciano d'Abruzzo e Merlot. Nato dalla curiosità di esaltare le migliori caratteristiche di questi vitigni all'interno di un'unica bottiglia. L'equilibrio e l'eleganza, assieme alla finezza aromatica e gustativa, fanno di questo vino un rosso potente di grande personalità e dal finale interminabile.

Produzione limitata racchiusa in 1000 bottiglie ognuna identificata col numero progressivo in etichetta dalla bottiglia 001 alla bottiglia 999. Ad ognuno il suo numero fortunato!

• ALTITUDINE DEL VIGNETO: 410 Mt slm

• ESPOSIZIONE: Sud, Sud-Ovest

• TERRENO: Argilloso, ricco di scheletro

• UVE: 50% Montepulciano d'Abruzzo -50% Merlot

• NUMERO CEPPI PER ETTARO: 4000

• RESA: 130 g/ha

• VENDEMMIA: 5 - 10 Ottobre con raccolta manuale

• FERMENTAZIONE: In tini di Acciaio Inox 15hl con rimontaggi giornalieri a temperatura controllata, macerazione per 15-18 giorni.

• AFFINAMENTO: 12 mesi in acciaio, 6 mesi in bottiglia

• CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore rosso rubino con unghia violacea, al naso intenso di frutta matura rossa e confettura di amarene, leggermente speziato. In bocca entra morbido, caldo, intenso, con un finale leggermente ammandorlato, di grande struttura. Ideale nell'accompagnare carni rosse alla brace, stufati, selvaggina, formaggi con confetture e mostarde.

• MODO DI SERVIRLO: Si consiglia di stappare la bottiglia 1-2 ore prima del servizio in bicchieri tipo Ballon ad una temperatura di 18°C.

• GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5% Vol.





# BIANCO BOTTIGLIA UNICA



TILLI Bianco IGT Terre di Chieti è la scommessa su un vitigno internazionale, il Viognier, su una vigna posizionata sulle colline fronte Maiella spronata a regalare attraverso i suoi grappoli profumi colori e dolcezza tipici di questa varietà. L'unione con Sauvignon e Trebbiano d'Abruzzo ne arricchiscono rispettivamente profumi e robustezza. Espressione della voglia di innovazione dell'Azienda Tilli, l'intento è quello di raggiungere, attraverso opportune scelte agronomiche ed enologiche, una produzione di alto livello confrontandosi non solo con la tradizione degli autocnoni ma anche con varietà internazionali di grande valore.

Produzione limitata racchiusa in 1000 bottiglie ognuna identificata col numero progressivo in etichetta dalla bottiglia 001 alla bottiglia 999. Ad ognuno il suo numero fortunato!

• ALTITUDINE DEL VIGNETO: 410 Mt slm

• ESPOSIZIONE: Sud. Sud-Ovest

• TERRENO: Argilloso, ricco di scheletro

• UVE: 75% Viognier 15% Sauvignon 10% Trebbiano

• NUMERO CEPPI PER ETTARO: 4000

• RESA: 100 g/ha

• VENDEMMIA: Prima settimana di Ottobre con raccolta manuale

• VINIFICAZIONE: I grappoli interi vengono sottoposti a pressatura soffice tutti insieme, il mosto viene fermentato in vasche di acciaio inox di 15 Hl ad una temperatura tra i 13 ed i 16°C.

• AFFINAMENTO: 3 mesi in acciaio, 6 mesi in bottiglia

• CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore giallo paglierino brillante, con sfumature tendenti al dorato, di buona consistenza. Caratterizzato da profumi floreali e al tempo stesso fruttati quali mughetto, petali di rosa bianca, albicocca e pesca gialla Al palato è fresco, rotondo, di delicata sapidità e buona persistenza. Ottimo in abbinamento alle preparazioni a base di pesce, al sushi, si sposa bene anche con i crostacei. Accompagna armonicamente anche le carni bianche.

• MODO DI SERVIRLO: Si consiglia di servirlo ad una temperatura tra gli 8° e i 10°C.

• GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5% Vol.

