



SASSOCRETA

VINI IN NATURA

L' AZIENDA

Grazie alle conoscenze e all'esperienza di tre generazioni nasce Sassocreta Vini con un unico obiettivo: esaltare il vino abruzzese di qualità e valorizzarlo come merita.

Ci troviamo ad Ortona in provincia di Chieti, città votata storicamente alla produzione del vino, con un microclima influenzato dalla vicinanza del mare che dona ai nostri prodotti carattere ed eleganza.

Ai nostri vini pregiati accompagniamo prodotti tipici locali di grande qualità come olio extravergine di oliva e tartufo nero estivo. Solo assaggiando potrai scoprire davvero chi siamo: inizia adesso il tuo viaggio tra i sapori autentici e naturali.



QUERCIAIA RISERVA

Montepulciano D'Abruzzo D.O.P.

Uve: 100% Montepulciano d'Abruzzo.

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

Area di produzione: Chieti, Abruzzo.

Gradazione: 14,5% vol.

Note di degustazione: colore rosso ciliegia, riflessi tendenti al maturo. Intenso, speziato, con sentori di frutta matura e note d'incenso, a volte si apprezzano caffè e tabacco

Vinificazione: metodo tradizionale, affinato 18 mesi in botte.

Vigneto: terreno calcareo-argilloso, densità: 3,000 ceppi/ha, vendemmia meccanica e manuale.



QUERCIAIA

Montepulciano D'Abruzzo D.O.P.

Uve: 100% Montepulciano d'Abruzzo

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

Area di produzione: Chieti, Abruzzo

Gradazione: 13% vol.

Note di degustazione: colore rosso rubino, sfumature porpora, aroma floreale, sentori di viola e ciclamino. Sapore strutturato, robusto, con sentori di frutti rossi.

Vinificazione: metodo tradizionale. Nessun affinamento.

Vigneto: terreno calcareo-argilloso, densità: 3,000 ceppi/ha, vendemmia meccanica e manuale.



ROSAIA

Cerasuolo d'Abruzzo D.O.P.

Uve: 100% uve Montepulciano vinificate in bianco

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

Area di produzione: Chieti, Abruzzo.

Gradazione: 13% vol.

Note di degustazione: colore rosa pesco, fruttato, vivace, con sentori di mora e ribes. Fresco con una buona persistenza aromatica.

Vinificazione: a contatto 24 ore con le bucce, fermentato a temperatura controllata. Nessun affinamento.

Vigneto: terreno calcareo-argilloso, densità: 3,000 ceppi/ha, vendemmia meccanica e manuale.



SASSAIA

Trebbiano d'Abruzzo DOP

Uve: 100% Trebbiano d'Abruzzo

Denominazione: Trebbiano d'Abruzzo D.O.P.

Area di produzione: Chieti, Abruzzo.

Gradazione: 12,5% vol.

Note di degustazione: colore giallo paglierino, fresco, fruttato, asciutto, delicato

Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata. Nessun affinamento.

Vigneto: terreno calcareo-argilloso, densità: 3,000 ceppi/ha, vendemmia meccanica e manuale.



BRECCIAIA

Cococciola I.G.P.

Uve: 100% Cococciola

Denominazione: Terre di Chieti Cococciola I.G.P.

Area di produzione: Chieti, Abruzzo.

Gradazione: 13% vol.

Note di degustazione: giallo paglierino brillante.

Fruttato, floreale con una piccola nota erbacea.

Fresco, sapido, fruttato, sentori di agrumi.

Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata Nessun affinamento.

Vigneto: terreno calcareo-argilloso, densità: 3,000 ceppi/ha, vendemmia meccanica e manuale.



PASSERAIA

Passerina I.G.P.

Uve: 100% Passerina

Denominazione: Terre di Chieti Passerina I.G.P.

Area di produzione: Chieti, Abruzzo.

Gradazione: 13% vol.

Note di degustazione: colore giallo paglierino, riflessi dorati. Fruttato, sentori di mela e gelsomino. Fresco, minerale, corposo.

Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata. Nessun affinamento.

Vigneto: terreno calcareo-argilloso, densità: 3,000 ceppi/ha, vendemmia meccanica e manuale.



CRETAIA

Pecorino I.G.P.

Uve: 100% Pecorino

Denominazione: Terre di Chieti Pecorino I.G.P.

Area di produzione: Chieti, Abruzzo.

Gradazione: 12,5% vol.

Note di degustazione: colore giallo paglierino dai riflessi dorati. Fruttato con sentori di acacia e banana. Fresco, minerale, corposo.

Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata. Nessun affinamento.

Vigneto: terreno calcareo-argilloso, densità: 3,000 ceppi/ha, vendemmia meccanica e manuale.





OLIO EVO

Olio extravergine da olive 100% abruzzesi

Varietà: Blend di Dritta, Leccino, Gentile e Frantoio.

Metodo di raccolta ed estrazione: la raccolta avviene esclusivamente a mano, in epoca precoce, per preservare al meglio la qualità e il patrimonio aromatico delle olive. L'estrazione è effettuata a freddo, su linea continua, per mantenere intatti profumi, aromi e proprietà nutrizionali.

Profilo sensoriale: armonioso e dal fruttato elegante, esprime note fresche di erba e foglia, con un retrogusto morbido e delicatamente piccante. Naturalmente ricco di polifenoli e antiossidanti.

TARTUFI

Miele con tartufo nero estivo e brandy

Un condimento elegante e sorprendente: tartufo nero estivo, miele millefiori e un tocco vellutato di brandy. Perfetto con pecorini stagionati e formaggi erborinati, ideale per glassare arrosti e filetti. Da provare anche su pere o gelato alla crema per un twist creativo.

Carpaccio di tartufo nero estivo

Pregiate fette di tartufo nero estivo in olio di qualità, per portare l'aroma intenso del tartufo fresco in tavola tutto l'anno. Perfette su tagliolini e risotti, ideali per filetti, scaloppine o uova al tegamino. Ottime anche su bruschette calde e carpacci.

Pasta di tartufo nero estivo al 70%

70% tartufo nero estivo in olio: una pasta pura e concentrata, senza funghi e ingredienti aggiunti. Perfetta per mantecare pasta e risotti o creare salse intense. Ideale nei ripieni e deliziosa anche spalmata su pane caldo.



SPUMANTE D.O.C.

Treviso Brut – Az. Agricola Follador Franco

Uve: Glera con una piccola quantità di uve autoctone di Verdiso e Perera.

Periodo di vendemmia: Seconda metà di settembre.

Vinificazione: In bianco, cioè in assenza delle bucce a temperatura controllata di 18°C per circa 8 giorni.

Temperatura di servizio: 5/7 C° stappando la bottiglia al momento del consumo.

Residuo zuccherino: Circa 12 g/lit.

Colore paglierino scarico con riflessi verdolini. Il sottile e persistente perlage rallegra il chiarissimo vino. Profumo fruttato con sentore di mela con finale lievemente agrumato.



SPUMANTE D.O.C.G.

Conegliano Valdobbiadene – Az. Agricola Follador Franco

Uve: Glera con una piccola quantità di uve autoctone di Verdiso e Perera.

Periodo di vendemmia: Seconda metà di settembre.

Vinificazione: In bianco, cioè in assenza delle bucce a temperatura controllata di 18°C per circa 8 giorni.

Temperatura di servizio: 5/7 C° stappando la bottiglia al momento del consumo.

Residuo zuccherino: Circa 16 g/lit.

Colore paglierino tenue tendente al verde, con fine e vitale perlage. Profumo fruttato con sentori di mela golden e fiori d'acacia.





Sassocreta Vini Snc di D'Alicandro F. & Di Virgilio A.

Contrada Alboreto, 21, 66026 Ortona (CH) P.IVA IT02828470696

info@sassocretavini.com

Francesco D'Alicandro: 327 7329420 | Roberto Cieri: 339 6577946 |
Alessandra Di Virgilio: 333 4350599

sassocretavini.com