



TERZINI

TOCCO DA CASURIA



TERZINI
TOCCO DA CASAURIA

UNA STORIA MILLENARIA LUNGA 7 ANNI.

I LUOGHI

Tocco da Casauria, in provincia di Pescara, è un borgo abruzzese situato tra la Maiella ed il Morrone, due dei più importanti massicci abruzzesi.

È noto per la sua bellezza e per l'attenzione che da sempre ha rivolto all'agricoltura ed alla salvaguardia dell'ambiente.

TRE GENERAZIONI

Domenico Terzini e **Dora Iacuone**, i nonni, iniziarono questa storia 60 anni fa, fondando la prima azienda agricola e dando vita, poi, ad un'azienda di distribuzione ortofrutticola di grande successo.

A continuare il lavoro ci pensa il figlio **Aldo**, che mantiene saldi e intatti i valori trasmessi dai nonni, permettendo alla nuova generazione, Domenico e Roberto, di respirare e di far propria la passione di famiglia per la coltivazione, in special modo per quella delle viti.

2009

Tutto inizia da qui.

Domenico Terzini decide che è il momento giusto per trasformare la vocazione di famiglia per la coltura delle uve in un marchio che faccia della qualità la sua bandiera.

Fino a questo momento, infatti, la maggior parte delle uve prodotte veniva venduta alle cantine presenti sul territorio.

La decisione arriva dalla consapevolezza dell'alta qualità delle proprie uve, dovuta alla posizione collinare con un'ottima esposizione solare, ottime escursioni termiche e vento costante.

LA GESTIONE

La gestione aziendale è a carattere familiare, nel pieno rispetto delle passioni e delle caratteristiche di ogni componente.

Dal management alla produzione alla commercializzazione, ognuno trova spazio per mettere in campo le proprie competenze e la propria esperienza, di vita e professionale.

2009: I PRIMI VINI

Montepulciano D'Abruzzo, **Trebbiano d'Abruzzo** e **Cerasuolo D'Abruzzo** sono i primi prodotti della linea chiamata **Terzini** costituita da soli vini in purezza a Denominazione di Origine Protetta.

Un incoraggiante successo regionale continua ancora oggi ad essere *passerpartout* per l'ingresso nei più ampi mercati nazionali e internazionali.

I primi riconoscimenti da parte della critica enologica spingono la famiglia Terzini all'ampliamento aziendale.

Si aggiungono, così, la **riserva di Montepulciano Vigna Vetum**, il Pecorino Abruzzo (altra importante d.o.p. del territorio) ed una nuova linea chiamata "Eolikon", fatta di vini I.G.P. nella versione Rossa e Bianca.

LA TECNOLOGIA AL SERVIZIO DELLA QUALITÀ

Le tecnologie utilizzate danno il plus che rende i nostri vini qualitativamente eccellenti: serbatoi a temperatura termo-controllata, lavorazione in iper-riduzione grazie all'utilizzo di macchinari per pressatura e pompa in assenza di ossigeno. L'uso, poi, di ghiaccio secco, rendono il prodotto qualitativamente ancora più alto e superiore agli standard.

I PREMI E IL CONSENSO

A dimostrazione della formula vincente, l'annata 2011 del Montepulciano D'Abruzzo Terzini è stata, infatti, protagonista di un importante traguardo: la vittoria della **Gran Medaglia D'oro alla 20° edizione del Concorso Enologico Internazionale del Vinitaly** (Verona 12/16 Novembre 2012).

2017

In pochi anni siamo passati da 6 ettari iniziali a oltre 22, con una gamma di vini variegata, adatta ad ogni occasione, vincitrice di riconoscimenti in tutto il mondo.