

L I N E A



TERZINI

TOCCO DA CASURIA

T E R Z I N I

# LINEA TERZINI

## *TERZINI LINE*

Vini in purezza a Denominazione di Origine Controllata. Montepulciano, Cersauolo, Trebbiano, Pecorino: sono il fiore all'occhiello prodotto da vitigni autoctoni, che ci stanno portando in tutto il mondo ad ottenere riconoscimenti dalle più importanti istituzioni del settore vinicolo. La conferma alle nostre più ferme convinzioni: la qualità premia sempre.

Ma la verità è che noi crediamo alla bontà del giudizio del nostro pubblico: un giudizio fatto di sorrisi, di sguardi che si illuminano, di piacere percepibile nei gesti che ogni persona che si siede a tavola ci trasmette. La linea Terzini nasce per arrivare sulle tavole di tutto il mondo: che siano ristoranti o case poco importa. Ciò che conta è la vostra soddisfazione. Ovunque.

This line consists of single-varietal wines with protected designation of origin. Montepulciano d'Abruzzo, Cerasuolo d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo and Pecorino Abruzzo are the crown jewel of the company. These wines are giving us the opportunity to obtain acclaim and accolades all over the world. Quality always rewards.

But the truth is that we believe in the judgment of our costumers: a judgment which is made of smiles, looks that light up, delight that is perceptible in every gestures of persons who sits at the table with us. Terzini line was born in order to reach people from all over the world. What really matters is their satisfaction. Everywhere



## SORSI DI STORIA *DRAFTS OF STORY*

**SECONDO MIGLIOR VINO ROSSO -  
97/100**

Annuario dei Migliori Vini d'Italia,  
2017

---

**MEDAGLIA DI BRONZO**

Decanter World Wine Awards,  
London 2016

---

**MEDAGLIA D'ORO**

Mundus Vini Düsseldorf 2016

---

**DOPPIA MEDAGLIA D'ORO**

China Wine Spirits Awards, 2016

Un ricordo.  
Un'emozione.  
Un motivo.  
Stupire senza  
preferir parola.  
Una magia  
che si tramanda  
da secoli.

## VIGNA VETUM

*Montepulciano d'Abruzzo DOC*

Alcuni nostri vigneti, posti nelle zone interne della vallata casauriense, sono la testimonianza di oltre 30 anni di storia di questo vino. Vigna Vetum, che in latino significa 'vecchia vigna', nasce dalle bacche di queste uve. Esse offrono speziature uniche ed importanti che abbiamo voluto racchiudere in una preziosa bottiglia.

---

**VITIGNO:** Montepulciano 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:** Tocco da Casauria (PE)

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** argilloso

**ALTITUDINE VIGNETO:** 350 m.s.m.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** pergola abruzzese

**RESA:** 80/90 q.li/Ha

**DENSITA' DI IMPIANTO:** 1.600 piante per ettaro

**VENDEMMIA:** primi giorni di ottobre attenta scelta visiva dei grappoli raccolti manualmente.

Le uve, selezionate, giungono in cantina trasportate in cassette di legno da 15 Kg.

**VINIFICAZIONE:** pigiatura soffice delle uve, macerazione prolungata per almeno 20 giorni in piccoli vinificatori di acciaio. Fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio.

**AFFINAMENTO:** 12 mesi in serbatoi di acciaio più 12 mesi in barriques con successivo riposo di 4 mesi in bottiglia.

**CARATTERISTICHE:** colore rosso rubino profondo con leggeri riflessi porpora, consistente; all'olfatto intenso e complesso; sentore di frutto rosso maturo tendente alla confettura, speziato, note di liquirizia, vaniglia e tostatura; robusto, abbastanza tannico, equilibrato, persistente, e armonico.

**GRADO ALCOLICO:** 14,5 % vol.

**BOTTIGLIE:** 750ml

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18°C

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:** agnello, carni rosse, formaggi stagionati, cioccolato fondente

*A memory.  
An emotion.  
A reason.  
Astonishing  
without saying  
a word.  
A magic that is  
handed down  
from old  
generations.*

Vigna Vetum is a latin expression which means 'old vineyards'. Some of our vineyards are more than 30 years old. This is where this wine comes from. It contains the unique and distinctive spicy taste that reminds flavors of our region, Abruzzo.

---

**GRAPE:** Montepulciano 100%

**PRODUCTION AREA:** Tocco da Casauria (PE)

**SOIL:** clay

**ALTITUDE:** 350 m.s.m.

**VINE TRAINING:** Pergola Abruzzese

**YIELD:** 80/90 q.li/Ha

**VINE DENSITY:** 1.600 plants per hectare

**HARVEST:** Accurate selection of grape. Manual harvest during the first days of October. Grapes are carried to the winery by 15 kg case.

**VINIFICATION:** Soft pressing of grapes, extended maceration for two weeks at least.

**AGING:** 12 months in steel, 12 months in oak barrels and 4 months in bottle.

**CHARACTERISTICS:** Intense ruby red with light purple hues. Bouquet is intense and complex. It shows hints of mature red fruits and berries but also smokey spicy liquorice and vanilla. Fairly tannic, balanced, persistent, full bodied and harmonious.

**ALCOHOLIC STRENGTH:** 14,5 % vol.

**FORMAT:** 750ml

**SERVING TEMPERATURE:** 16-18°C

**SERVING SUGGESTION:** roast lamb, red meat, mature cheese, dark chocolat.







**GRAN MEDAGLIA D'ORO**

20° Concorso Enologico  
Internazionale,  
Vinaly 2012

**MEDAGLIA D'ORO**

Mundus Vini Düsseldorf 2016

**MEDAGLIA D'ORO**

China Wine Spirits Awards, 2016

**PREMIO OSCAR DOUJA D'OR 2013**



# Montepulciano d'Abruzzo

*Denominazione di Origine Protetta*

**VITIGNO:** Montepulciano 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:** Tocco da Casauria (PE)

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** argilloso

**ALTITUDINE VIGNETO:** 350 m.s.m.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** pergola abruzzese

**RESA:** 100/110 q.li/Ha

**DENSITA' DI IMPIANTO:** 1.600 piante per ettaro

**VENDEMMIA:** Ultimi giorni di settembre primi di ottobre.

Raccolta manuale delle uve accuratamente selezionate.

Le uve giungono in cantina trasportate in cassette di legno da 15 Kg.

**VINIFICAZIONE:** pigiatura soffice delle uve, macerazione prolungata per almeno 20 giorni in piccoli vinificatori di acciaio.

Fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio

**AFFINAMENTO:** 12 mesi in serbatoi di acciaio più 6 mesi in tonneau

**CARATTERISTICHE:** vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi porpora; all'olfatto intenso e complesso; fruttato e speziato; persistente, robusto, abbastanza tannico, equilibrato, armonico

**GRADO ALCOLICO:** 14% vol.

**BOTTIGLIE:** 750ml e 350ml

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18°C

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:** agnello, carni rosse, formaggi stagionati

**GRAPE:** Montepulciano 100%

**PRODUCTION AREA:** Tocco da Casauria (PE)

**SOIL:** clay

**ALTITUDE:** 350 m.s.m.

**VINE TRAINING:** Pergola Abruzzese

**YELD:** 100/110 q.li/Ha

**VINE DENSITY:** 1.600 plants per hectare

**HARVEST:** Accurate selection of grape.

Manual harvest during the last days of september or first days of october. Grapes are carried to the winery by 15 kg. case.

**VINIFICATION:** Soft pressing of grapes, extended maceration for 20 days at least.

**AGING:** 12 months in steel, 6 months in tonneau.

**CHARACTERISTICS:** Intense ruby red with light purple hues.

Bouquet is intense and complex. It shows hints of mature red fruits and smokey spicy. Fairly tannic, balanced, persistent, full bodied and harmonious.

**ALCOHOLIC STRENGTH:** 14 % vol.

**FORMAT:** 750ml and 350ml

**SERVING TEMPERATURE:** 16-18 C°

**SERVING SUGGESTION:** roast lamb, red meat, mature cheese.

**GOLD MEDAL**

Pink festival Cannes, 2017

**MEDAGLIA D'ORO**

China Wine & Spirits Awards, 2014

**GRAN MENZIONE**

Vinitaly, 2014



## Cerasuolo d'Abruzzo

*Denominazione di Origine Protetta*

**VITIGNO:** Montepulciano 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:** Tocco da Casauria (PE)

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** argilloso

**ALTITUDINE VIGNETO:** 350 m.s.m.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** pergola abruzzese

**RESA:** 110/120 q.li/Ha

**DENSITA' DI IMPIANTO:** 1.600 piante per ettaro

**VENDEMMIA:** Ultimi giorni di settembre primi giorni di ottobre.

Raccolta manuale dei grappoli. Le uve accuratamente selezionate giungono in cantina trasportate in cassette di legno da 15 Kg.

**VINIFICAZIONE:** pigiatura soffice delle uve. Fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio

**AFFINAMENTO:** in serbatoi di acciaio

**CARATTERISTICHE:** limpido, rosa cerasuolo, fragrante e con sentori di piccolo frutto rosso; fresco, consistente, persistente ed equilibrato

**GRADO ALCOLICO:** 14% vol.

**BOTTIGLIE:** 750ml e 350ml

**GRAPE:** Montepulciano 100%

**PRODUCTION AREA:** Tocco da Casauria (PE)

**SOIL:** clay

**ALTITUDE:** 350 m.s.m.

**VINE TRAINING:** Pergola Abruzzese

**YIELD:** 100/110 q.li/Ha

**VINE DENSITY:** 1.600 plants per hectare

**HARVEST:** Manual harvest during the last days of september or first days of october. Grapes are carried to the winery by 15 kg. case.

**VINIFICATION:** Soft pressing of grapes, fermentation at controlled temperature in steel tanks .

**AGING:** in steel tanks.

**CHARACTERISTICS:** Clear pink. Bouquet is intense and complex. It shows hints of young red fruits. Fragrant. Fresh and full bodied, balanced, persistent and harmonious.

**ALCOHOLIC STRENGTH:** 14 % vol.

**FORMAT:** 750ml and 350ml

**SERVING TEMPERATURE:** 12-14 C°

**SERVING SUGGESTION:** first course: risotto, pasta, soup and broth. Cheese and white meat.





#### FIVE STARS WINE

The New Vinitaly International Wine  
Award, 2016

---

#### MEDAGLIA DI BRONZO

Decanter World Wine Awards,  
London 2016

---

#### MEDAGLIA D'ORO

China Wine & Spirits Awards, 2015

---

#### MEDAGLIA DI BRONZO

International Wine Challenge London,  
2016

## Abruzzo Pecorino

### *Denominazione di Origine Protetta*

**VITIGNO:** Pecorino 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:** Tocco da Casauria (PE)

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** argilloso

**ALTITUDINE VIGNETO:** 350 m.s.m.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** pergola abruzzese

**RESA:** 110/120 q.li/Ha

**DENSITA' DI IMPIANTO:** 1.600 piante per ettaro.

**VENDEMMIA:** ultimi giorni di Agosto. Raccolta manuale dei grappoli.

Le uve accuratamente selezionate giungono in cantina trasportate in cassette di legno da 15 Kg.

**VINIFICAZIONE:** pigiatura soffice delle uve. Fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio.

**AFFINAMENTO:** in serbatoi di acciaio

**CARATTERISTICHE:** cristallino, di colore giallo paglierino, consistente; olfatto intenso e complesso; fruttato con sentori di frutto a polpa bianca, minerale e leggermente vegetale e fragrante; fresco, persistente ed equilibrato.

**GRADO ALCOLICO:** 13,5% vol.

**BOTTIGLIE:** 750ml e 350ml

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10-12°C

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:** vino adatto ad accompagnare primi piatti a base di pesce o verdure. Formaggi e carni bianche e pesce.

**GRAPE:** Pecorino 100%

**PRODUCTION AREA:** Tocco da Casauria (PE)

**SOIL:** clay

**ALTITUDE:** 350 m.s.m.

**VINE TRAINING:** Pergola Abruzzese

**YELD:** 100/120 q.li/Ha

**VINE DENSITY:** 1.600 plants per hectare

**HARVEST:** Manual harvest during the last days of August.

Grapes are carried to the winery by 15 kg. case.

**VINIFICATION:** Soft pressing of grapes, fermentation at controlled temperature in steel tanks .

**AGING:** in steel tanks.

**CHARACTERISTICS:** Crystalline pale yellow. Consistent.

Bouquet is intense and complex it shows white and yellow fruits, mineral and vegetal hints. Fragrant and fresh. It exhibits balance, persistence.

**ALCOHOLIC STRENGTH:** 13,5% vol.

**FORMAT:** 750ml and 350ml

**SERVING TEMPERATURE:** 10-12°C

**SERVING SUGGESTION:** first course: risotto, pasta, with fish. Cheese and white meat.



DOUJA D'OR 2013

DIPLOMA DI GRAN MENZIONE

1° Concorso Internazionale

Vini Da Pesce, 2012



## Trebbiano d'Abruzzo

*Denominazione di Origine Protetta*

**VITIGNO:** Trebbiano 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:** Tocco da Casauria (PE)

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** argilloso

**ALTITUDINE VIGNETO:** 350 m.s.m.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** pergola abruzzese

**RESA:** 110/120 q.li/Ha

**DENSITA' DI IMPIANTO:** 1.600 piante per ettaro

**VENDEMMIA:** Prime due settimane di Settembre.

Raccolta manuale dei grappoli. Le uve accuratamente selezionate

giungono in cantina trasportate in cassette di legno da 15 Kg.

**VINIFICAZIONE:** pigiatura soffice delle uve.

Fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio

**AFFINAMENTO:** in serbatoi di acciaio

**CARATTERISTICHE:** cristallino, di colore giallo paglierino, abbastanza consistente, intenso e complesso, fruttato e floreale, equilibrato e fine

**GRADO ALCOLICO:** 13% vol.

**BOTTIGLIE:** 750ml

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10-12°C

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:** vino adatto ad accompagnare primi piatti a base di pesce o verdure.

Formaggi freschi e carni bianche.

**GRAPE:** Trebbiano 100%

**PRODUCTION AREA:** Tocco da Casauria (PE)

**SOIL:** clay

**ALTITUDE:** 350 m.s.m.

**VINE TRAINING:** Pergola Abruzzese

**YELD:** 100/110 q.li/Ha

**VINE DENSITY:** 1.600 plants per hectare

**HARVEST:** Manual harvest during the first two weeks. Grapes are carried to the winery by 15 kg. case.

**VINIFICATION:** Soft pressing of grapes, fermentation at controlled temperature in steel tanks .

**AGING:** in steel tanks.

**CHARACTERISTICS:** Crystalline pale yellow. Consistent. Bouquet is intense and complex it shows fruits and hints of flowers. Fresh. It shows balance, persistence.

**ALCOHOLIC STRENGTH:** 13% vol.

**FORMAT:** 750ml

**SERVING TEMPERATURE:** 10-12°C

**SERVING SUGGESTION:** first course: risotto, pasta, with fish. Cheese and white meat.





**CANTINA TERZINI. MAGIA D'ABRUZZO**  
*MAGIC OF ITALY*



Az.Agricola Terzini  
via Roma 52  
65028 Tocco da Casauria  
PE - Italy

Tel e fax +39 085 9158147  
[info@cantinaterzini.it](mailto:info@cantinaterzini.it)  
[www.cantinaterzini.it](http://www.cantinaterzini.it)