



"...D'Ascanio raramente accenna ai sentimenti che prova di fronte ad un successo o a una delusione, li trasforma in ferrea volontà di ricominciare sempre, di **non darsi mai per vinto** (da vero abruzzese)."

> Renzo Tinagli (tecnico del team Corradino D'Ascanio)



•

La nuova filiera delle bollicine THE NEW SUPPLY CHAIN OF BUBBLES

VIN.CO è una Cooperativa di cantine della provincia di Chieti che esprime l'anima spumeggiante dell'Abruzzo, valorizzando i vitigni autoctoni nel segno delle bollicine.

E come le bollicine che, una volta versate, salgono instancabili verso l'orlo del calice, anche noi di VIN.CO stiamo lavorando con grande impegno per raggiungere l'ambizioso obiettivo di diventare il principale riferimento per la produzione di **spumanti abruzzesi metodo Martinotti.**

VIN.CO is a Cooperative of cellars from the province of Chieti, expressing the sparkling soul of Abruzzo, enhancing its autochthonous vines in the name of bubbles.

Like the bubbles that, once poured, rise tirelessly towards the edge of the glass, so we at VIN.CO are working with great diligence to reach the ambitious aim to become the principal benchmark for the sparkling wine production with Martinotti method in Abruzzo.

Le nostre radici affondano nell'Abruzzo "forte e gentile", culla di storici vitigni autoctoni e pregevoli etichette DOC. Trebbiano, Montepulciano, Cerasuolo, Pecorino, Passerina, Cococciola, Montonico sono da sempre il nostro vanto; ma non tutti sanno che, oltre a generare vini fermi di qualità, quelle stesse uve vengono utilizzate come base per produrre ottimi vini mossi.

Un'anima spumeggiante, che adesso esce finalmente allo scoperto!

Tra le quattro province abruzzesi, predomina quella di Chieti che detiene circa il 50% dell'intera produzione regionale, per un totale di 7500 ettari vitati per 1,6 mln di ettolitri di vino prodotti.

STRONG, KIND AND BUBBLING

Our roots sink in Abruzzo "strong and kind", cradle of historical native vines and valuable DOC labels. Trebbiano, Montepulciano, Cerasuolo, Pecorino, Passerina, Cococciola, Montonico have always been our pride; but not everybody knows that, besides producing quality still wines, those same grapes are used for the production of good sparkling wines.

A sparkling soul, that finally comes out into the open!

Among the four provinces, that of Chieti predominates, with a total of 7500 hectares planted for 1.6 million hectoliters: about 50% of the entire regional production.









Tra mare, monti e brezze termiche AMONG SEA, MOUNTAINS AND THERMAL BREEZES

L'ampia biodiversità del nostro territorio, esteso dall'Adriatico alla Majella, rappresenta un fattore estremamente favorevole per la produzione di vini base spumante. Il clima è temperato, con una caratteristica unica e propedeutica per il corretto sviluppo vegetativo della vite: le brezze termiche. Il mare Adriatico nelle ore diurne assorbe il calore solare, che cede all'atmosfera durante la notte. Il suolo, raffreddandosi, attrae le masse di aria calda generando così brezze termiche più o meno costanti, data la breve distanza tra mare e montagna; il fenomeno ha la sua massima espressione in caso di nevicate tardive sulla Majella, che ne intensificano gli effetti di termoregolazione sulle colture.

Notevole anche la **diversità dei terreni:** dal sabbioso-arenarico in prossimità della costa adriatica, al ciottoloso-calcareo nella zona pedemontana, attraversando colline argillose e, a tratti, ricche di sostanze organiche.

The wide biodiversity of our territory, extended from the Adriatic to the Majella, is an extremely favorable factor for the production of sparkling wines.

Our climate is temperate, with a unique feature favouring the correct growth of vineyards: thermal breezes. During the day, the Adriatic sea absorbs heat, which then releases in the atmosphere at night. The earth temperature lowers and attracts masses of hot air, thus generating thermal breezes on a more or less constant basis, given the short distance among sea and mountains. This phenomenon reaches its peak in case of late snowfalls on the Majella mountains, intensifying the thermoregulation effect on cultivations.

Also remarkable is the diversity of soils: from sand-sandstone on the Adriatic coast, to pebbly-limestone in the foothills, across clayhey hills with sparse areas rich in organic substances.





Legami di bollicine BONDS OF BUBBLES

Dal controllo delle uve raccolte nelle aziende associate alla produzione di vini bianchi base spumante, fino alla spumantizzazione vera e propria con **metodo Martinotti**, che valorizza al massimo le caratteristiche organolettiche dei vitigni autoctoni: dalla vigna alla bottiglia, la nostra filiera è interamente, rigorosamente "**made in Abruzzo**".

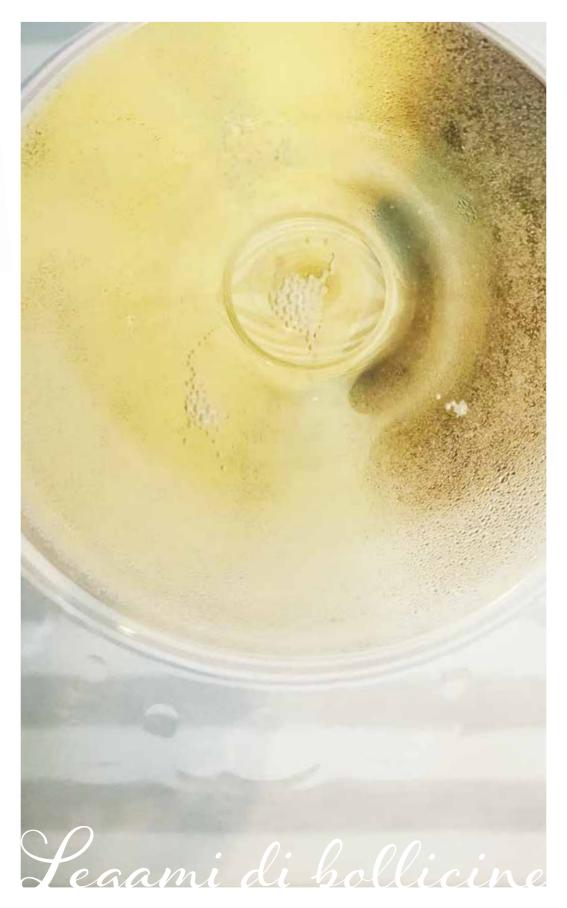
Protagoniste, le nostre 13 cantine che mettono in campo 4000 soci vignaioli e un team di 30 enologi, appassionatamente insieme per dedicarsi agli spumanti: i risultati sono inebrianti, pronti da degustare!

Starting from the control of the grapes, harvested in the associated wineries producing white wines serving as bases for sparkling wines, up to the actual sparkling phase by means of the Martinotti method, which maximizes the organoleptic characteristics of indigenous vines: from vineyard to bottle, our supply chain is entirely, strictly "Made in Abruzzo".

Playing the leading roles, our 13 wineries, comprising 4,000 winegrowers and a team of 30 oenologists, passionately joining and devoting themselves to sparkling wines: the results are inebriating, ready to taste!

- Cantina di Ari
- Cantina Colle Moro, Frisa
- Cantina Coltivatori Diretti, Tollo
- Cantina Eredi Legonziano, Lanciano
- Cantina San Michele Arcangelo, Vasto
- Cantina Progresso Agricolo, Crecchio
- Cantina San Nicola, Pollutri
- Cantina Sannitica, Canosa Sannita
- Cantina San Zefferino, Caldari Ortona
- Cantina Sincarpa, Torrevecchia Teatina
- Cantina di Vacri
- Cantina di Villamagna
- Codice Citra, Ortona





gtileny 18

Martinotti

Nel 1895, Federico Martinotti brevetta il suo metodo per la presa di spuma di un vino mosso in recipiente chiuso. Dalla fermentazione in autoclave, che ne esalta le note fruttate e floreali, nasce oggi il nostro Vino Spumante.

In 1895, Federico Martinotti patented his method for the fermentation of sparkling wines in a closed container. Today, our Vino Spumante was born from fermentation in stainless steel tanks, enhancing its floral and fruity notes.

Una gamma inebriante

An inebriant range

Dal Bianco al Rosé, dal Brut all'Extra Dry e, su tutti, i nostri Abruzzo DOP: **6 spumanti, un unico brand.**

From White to Rosé, from Brut to Extra Dry and, above all, our Abruzzo DOP: 6 sparkling wines, one winning brand.





giallo paglierino tenue con riflessi verdolini. Perlage a grana fine e persistente.

Colour: straw yellow with greenish nuances. Fine and persistent perlage.

OLFATTO

sentori floreali di fiori bianchi e fruttati di pesca bianca e nespola, in chiusura si percepisce una lievissima nota di biscotto.

Bouquet: floral fragrance of white flowers and fruit scents of white peach and medlar, with final notes of biscuits.

GUSTO

fresco, armonico, brioso, intenso.

Taste: fresh, harmonic, lively, intense.

ABBINAMENTI

ottimo aperitivo; vino da tutto pasto per piatti a base di pesce e carni bianche. Molto apprezzato con cartoccio di alici fritte.

Food pairing: excellent as an aperitif; this wine goes well with the whole meal, especially with fish-based dishes and white meat. Much appreciated with fried anchovies.

ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA

Centro Italia, Abruzzo, provincia di Chieti. Central Italy, Abruzzo, province of Chieti.

VINIFICAZIONE VINIFICATION

In bianco, con pigiatura e pressatura soffice delle uve. White vinification, with soft crushing and pressing of the grapes.

FERMENTAZIONE FERMENTATION

A controllo termodinamico (da 14 a 17°C) con l'utilizzo di lieviti selezionati. At a controlled temperature (from 14 to 17°C) by means of selected yeasts.

PRESA DI SPUMA

FOAMING 15 - 25 giorni. 15 - 25 days.

AFFINAMENTO REFINEMENT

30 - 90 giorni sui lieviti. 30 - 90 days on yeasts.

RESIDUO ZUCCHERINO SUGAR RESIDUAL Brut

VITIGNI / VINE VARIETY

A bacca bianca autoctoni e/o internazionali

White grapes, autochthonous and/or allochthonous

VENDEMMIA / HARVEST

10 agosto - 30 settembre August 10th - September 30th

GRADAZIONE ALCOLICA ALCOHOL CONTENT

12% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVICE TEMPERATURE





rosa tenue brillante. Perlage a grana fine e persistente. *Colour: brilliant pale rosé. Fine and persistent perlage.*

OLFATTO

sentori floreali di rosa canina e fruttati di ciliegia e mirtillo.

Bouquet: floral notes of rosehip, fruity scents of cherry and blueberry.

GUSTO

armonico, brioso, intenso.

Taste: harmonic, lively, intense.

ABBINAMENTI

ideale come aperitivo; vino da tutto pasto per piatti a base di pesce crudo e carni bianche grigliate, ottimo con le insalate miste. Perfetto con la pizza Margherita. Food pairing: ideal as an aperitif; this wine goes well with the whole meal, especially with raw fish and grilled white meat; excellent with mixed salads. Perfect with pizza Margherita.

ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA

Centro Italia, Abruzzo, provincia di Chieti. Central Italy, Abruzzo, province of Chieti.

VINIFICAZIONE VINIFICATION

In bianco, con pigiatura e pressatura soffice delle uve. Soft crushing and pressing of the grapes.

FERMENTAZIONE FERMENTATION

A controllo termodinamico (da 14 a 17°C) con l'utilizzo di lieviti selezionati. At a controlled temperature (from 14 to 17°C) by means of selected yeasts.

PRESA DI SPUMA FOAMING

15 - 25 giorni. 15 - 25 days.

AFFINAMENTO REFINEMENT

30 - 90 giorni sui lieviti. 30 - 90 days on yeasts.

RESIDUO ZUCCHERINO SUGAR RESIDUAL Brut

VITIGNI / VINE VARIETY bacca bianca e nera autoctoni e/o

internazionali White and black grapes, autochthonous and/or allochthonous

VENDEMMIA / HARVEST

10 agosto - 30 settembre August 10th - September 30th GRADAZIONE ALCOLICA ALCOHOL CONTENT

12% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVICE TEMPERATURE





giallo paglierino tenue con riflessi verdolini. Perlage a grana fine e persistente. Colour: straw uellow with areenish nuances.

Colour: straw yellow with greenish nuances. Fine and persistent perlage.

OLFATTO

sentori floreali di fiori bianchi, fruttati di mela e nuances agrumate. Finale con note di pasticceria.

Bouquet:floral scents of white flowers, fruit scents of apple and citrus. Final notes of pastry.

GUSTO

fresco, armonico, morbido, delicato.

Taste: fresh, harmonic, soft, delicate.

ABBINAMENTI

ottimo aperitivo; ideale con i crudi di mare e le carni bianche grigliate. Molto apprezzato con formaggi a pasta morbida mediamente stagionati.

Food pairing: excellent as an aperitif; ideal with raw fish and grilled white meat. Much appreciated with soft, medium-seasoned cheeses.

ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA

Centro Italia, Abruzzo, provincia di Chieti. Central Italy, Abruzzo, province of Chieti.

VINIFICAZIONE VINIFICATION

In bianco, con pigiatura e pressatura soffice delle uve. White vinification, with soft crushing and pressing of the grapes.

FERMENTAZIONE FERMENTATION

A controllo termodinamico (da 14 a 17°C) con l'utilizzo di lieviti selezionati. At a controlled temperature (from 14 to 17°C) by means of selected yeasts.

PRESA DI SPUMA

FOAMING 15 - 25 giorni. 15 - 25 days.

AFFINAMENTO REFINEMENT

30 - 90 giorni sui lieviti. 30 - 90 days on yeasts.

RESIDUO ZUCCHERINO SUGAR RESIDUAL Extra Dry

VITIGNI / VINE VARIETY

A bacca bianca autoctoni e/o internazionali

White grapes, autochthonous and/or allochthonous

VENDEMMIA / HARVEST

10 agosto - 30 settembre August 10th - September 30th

GRADAZIONE ALCOLICA ALCOHOL CONTENT

12% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVICE TEMPERATURE





colore rosato pallido brillante con lievi nuances violacee. Perlage fine e persistente.

Colour: brilliant pale rosé with mild violet nuances. Fine and persistent perlage.

OLFATTO

sentori floreali di rosa e ciclamino, fruttati di ciliegia e ribes. Finale di pasticceria.

Bouquet: floral scents of rose and cyclamen, fruity notes of cherry and blackcurrant. Final notes of pastry.

GUSTO

brioso, fresco, morbido, persistente.

Taste: lively, fresh, soft, long-lingering.

ABBINAMENTI

vino versatile, perfetto food pairing con finger food di pesce e molluschi. Molto apprezzato a fine pasto, con formaggi e marmellate.

Food pairing: versatile wine, perfect with finger food of fish and seashells. Much appreciated at the end of a meal, with cheeses and jams.

ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA

Centro Italia, Abruzzo, provincia di Chieti. Central Italy, Abruzzo, province of Chieti.

VINIFICAZIONE VINIFICATION

In bianco, con pigiatura e pressatura soffice delle uve. White vinification, with soft crushing and pressing of the grapes.

FERMENTAZIONE FERMENTATION

A controllo termodinamico (da 14 a 17°C) con l'utilizzo di lieviti selezionati. At a controlled temperature (from 14 to 17°C) by means of selected yeasts.

PRESA DI SPUMA

FOAMING 18-30 giorni. 18-30 days.

AFFINAMENTO REFINEMENT

30 - 90 giorni sui lieviti. 30 - 90 days on yeasts.

RESIDUO ZUCCHERINO SUGAR RESIDUAL Extra Dry

VITIGNI / VINE VARIETY

bacca bianca e nera autoctoni e/o internazionali White and black grapes, autochthonous and/or allochthonous

VENDEMMIA / HARVEST

10 agosto - 30 settembre August 10th - September 30th

GRADAZIONE ALCOLICA ALCOHOL CONTENT

12% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVICE TEMPERATURE





giallo paglierino lieve, brillante, con tinte verdoline. Perlage elegante, fine e persistente.

Colour: pale, brilliant straw yellow with greenish nuances. Elegant, fine and persistent perlage.

OLFATTO

sentori floreali di biancospino e fiori d'arancio; fruttati di pera e note tropicali, sfumature di pasticceria in finale.

Bouquet: floral scents of hawthorn and orange blossom, notes of pear and tropical fruits. Final nuances of pastry.

GUSTO

armonico, intenso, morbido, persistente.
Taste: harmonic, intense, soft, long-lingering.

ABBINAMENTI

eccellente aperitivo, gradevolissimo con antipasti e crudité di pesce. Perfetto nelle verticali di formaggi a media/lunga stagionatura.

Food pairing: excellent as an aperitif, very pleasant with appetizers and raw fish. Perfect when served with mediumlong seasoned cheeses.

ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA

Centro Italia, Abruzzo, provincia di Chieti. Central Italy, Abruzzo, province of Chieti.

VINIFICAZIONE VINIFICATION

in bianco, con pigiatura e pressatura soffice delle uve che sostano precedentemente a bassa temperatura per almeno 8 ore. white vinification, with soft crushing and pressing of the grapes resting at a low temperature for at least 8 hours.

FERMENTAZIONE FERMENTATION

A controllo termodinamico (da 14 a 17°C) con l'utilizzo di lieviti selezionati.
At a controlled temperature (from 14 to 17°C) by means of selected yeasts.

PRESA DI SPUMA FOAMING

15 - 25 giorni. 15 - 25 days.

AFFINAMENTO REFINEMENT

30 - 90 giorni sui lieviti. 30 - 90 days on yeasts.

RESIDUO ZUCCHERINO SUGAR RESIDUAL Brut

VITIGNI / VINE VARIETY

A bacca rossa e bianca autoctoni e/o internazionali. White and red grapes, autochthonous and/or

allochthonous

VENDEMMIA / HARVEST

10 agosto - 30 settembr August 10th - September 30th

GRADAZIONE ALCOLICA ALCOHOL CONTENT

12,5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVICE TEMPERATURE





colore rosé tenue brillante con unghia violacea. Perlage elegante, fine e persistente. Colour: pale, brilliant rosé with purplish tints.

Elegant, fine and persistent perlage.

OLFATTO

sentori floreali rosa e fruttati di fragola di bosco con lievi note tropicali, finale di pasticceria.

Bouquet: floral scents of rose, notes of wild strawberry and tropical fruits, final nuances of pastry.

GUSTO

Intenso, armonico, sapido, persistente.

Taste: harmonic, intense, soft, long-lingering.

ABBINAMENTI

vino poliedrico; ottimo aperitivo, perfetto con pasta al pomodoro, bruschette, pizza e affettati; ideale con antipasti e crudité di pesce.

Food pairing: versatile wine; excellent as an aperitif, perfect with pasta with tomato sauce, bruschetta, pizza and cold cuts; ideal with appetizers and raw fish.

ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA

Centro Italia, Abruzzo, provincia di Chieti. Central Italy, Abruzzo, province of Chieti.

VINIFICAZIONE VINIFICATION

in bianco, con pigiatura e pressatura soffice delle uve. Le uve rosse così forniscono la lieve colorazione rosé. White vinification, with soft crushing and pressing of the grapes. The red grapes give the slight rosé coloring.

FERMENTATIONE FERMENTATION

A controllo termodinamico (da 14 a 17°C) con l'utilizzo di lieviti selezionati.
At a controlled temperature (from 14 to 17°C) by means of selected yeasts.

PRESA DI SPUMA

18 - 30 giorni. 18 - 30 days.

AFFINAMENTO REFINEMENT

30 - 90 giorni sui lieviti. 30 - 90 days on yeasts.

RESIDUO ZUCCHERINO SUGAR RESIDUAL Brut

VITIGNI / VINE VARIETY A bacca rossa e bianca autoctoni e/o internazionali.

White and red grapes, autochthonous and/or allochthonous

VENDEMMIA / HARVEST

10 agosto - 30 settembre August 10th - September 30th

GRADAZIONE ALCOLICA ALCOHOL CONTENT

12,5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVICE TEMPERATURE $5/7^{\circ}C - 41/45^{\circ}F$



VIN.CO sca

C.da Cucullo 66020 Ortona (CH) - Italy

> www.vinco.wine vinco@vinco.wine