
TENIMENTI DEL SANGRO

TENIMENTI DEL SANGRO

STORIA E TRADIZIONE

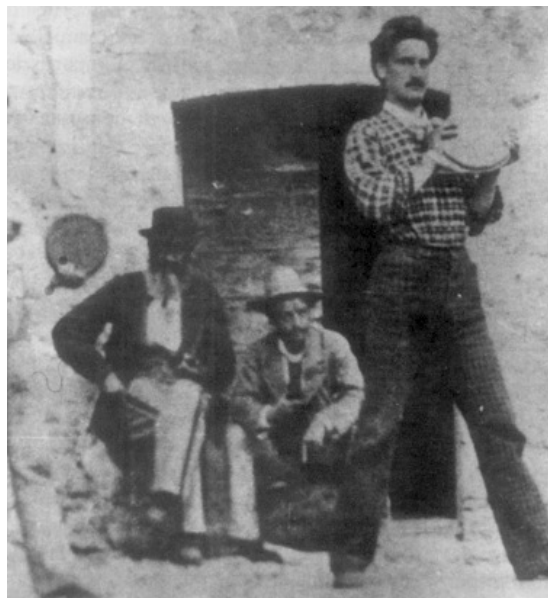
Tenimenti del Sangro è una linea che nasce con l'obiettivo di valorizzare i varietali autoctoni attraverso il racconto dei giochi popolari di una volta. Quelli che si facevano per strada, nelle aie o nei cortili, con pochi oggetti e tanta fantasia. Dai cerchi alle trottole, dalla corsa coi sacchi al tiro alla fune.

In etichetta troverete momenti di vita che raffigurano:

Vricca - V'(e)ricca o bricca, gioco tradizionale prevede l'uso di 5 sassolini (detti vricche) per ciascun giocatore. Il giocatore deve lanciare in aria le sue vricche e raccoglierle in numero sempre crescente: da una alla volta, fino a tutte e cinque insieme al volo. Il numero di vricche raccolte al volo diventa il punteggio per ottenere la vittoria.

Ruzzica - La ruzzola, nel centro Italia era un gioco legato alle feste patronali, durante le quali veniva lanciata una forma di formaggio (spesso Pecorino) con un laccio, con l'obiettivo di farla arrivare più lontano possibile. Molto praticato in origine dai pastori e dai contadini che vivevano pienamente l'entroterra abruzzese.

Li Bocc - Le bocce, un gioco che, nell'immaginario collettivo, riporta a momenti di relax, di serenità, sono un'attività da vivere insieme, un gioco da condividere come un buon calice di vino. Le bocce, lanciate da ogni giocatore devono raggiungere una sfera più piccola chiamata boccino. Gli obiettivi, poi, variano in base alle specialità.



LE ETICHETTE

LA COSTRUZIONE

Questa linea di vini si ispira al recupero della memoria storica e del divertimento di una volta, tra gioco, cultura popolare e spirito di comunità.

Il contrasto tra moderno e antico è il pensiero alla base della costruzione delle etichette Tenimenti del Sangro.

Un contrasto tra lettere e immagini presente sia nel design che nell'esperienza tattile finale, grazie alle nobilitazioni e tipo di carta scelto.





VRICCA

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP

Regione: Abruzzo

Denominazione: D'Abruzzo DOC

Vitigno: Montepulciano

Grado alcolico: 13%

Vinificazione: pressatura soffice delle uve, macerazione in tini di rovere, fermentazione a temperatura controllata e svinatura al raggiungimento dei parametri stabiliti.

Colore: rosso scuro con riflessi viola.

Bouquet: il panorama aromatico è ampio, con profumi immediati di frutta rossa matura, ciliegia, frutti di bosco e una piacevole nota speziata.

Palato: sapore delicato, equilibrato, eccellente acidità, tannini eleganti, persistente.

Abbinamenti: in bocca è persistente, si abbina bene ad antipasti, pasta o pizza al sugo di pomodoro o carne alla griglia.

Temperatura di servizio: 16°- 18° C.



RUZZICA

PECORINO TERRE D'ABRUZZO IGP

Regione: Abruzzo

Denominazione: Terre d'Abruzzo IGP

Vitigno: Pecorino

Grado alcolico: 12,5%

Vinificazione: dopo una pressatura soffice, il mosto fiore viene rapidamente raffreddato e poi sottoposto a decantazione statica. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox alla temperatura di 16-18°C per circa 10/15 giorni.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdi.

Bouquet: intenso ed elegante.

Palato: mela verde, pesca, albicocca, fiori di Iris.

Abbinamenti: ideale per aperitivi, grigliate di carne, pasta.

Temperatura di servizio: 10°- 12° C.



LI BOCC

PASSERINA TERRE D'ABRUZZO IGP

Regione: Abruzzo

Denominazione: Terre d'Abruzzo IGP

Vitigno: Passerina

Grado alcolico: 12%

Vinificazione: le uve sono pressate in maniera soffice, il mosto è fatto fermentare a temperature controllate con lieviti autoctoni ed il vino messo ad affinare in contenitori d'acciaio per 6 mesi; successivamente maturazione in bottiglia. La Semplicità della preparazione evidenzia le migliori caratteristiche espressive del Vitigno.

Colore: giallo paglierino intenso.

Bouquet: profumo di fiori bianchi e pesca bianca.

Palato: gusto fresco armonico, ottimo equilibrio tra sapore e profumo persistente.

Abbinamenti: ideale per aperitivi, grigliate di carne, pasta.

Temperatura di servizio: 10°- 12° C.

