

## **LINEA CLASSICA**

### **VILLA CERVIA**



#### **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "Villa CERVIA" DOC**

**Vitigni:** Montepulciano

**Zona di produzione:** Colline del Teramano

**Vinificazione:** Esclusiva per Villa Cervia. Dopo opportuno invecchiamento, viene imbottigliato a freddo con procedimento sterile.

**Colore:** Rosso rubino intenso

**Profumo:** Intenso, molto persistente

**Gradazione alcolica:** Alcole 12,5 -13% Vol.

**Conservazione:** Orizzontale al buio

**Come si serve:** 18° C.

**Abbinamenti consigliati:** Ottimo vino da arrosti

**Bottiglia:** Bordolese UVAG con tappo sughero da 0,75 e 1,5 L



#### **TREBBIANO D'ABRUZZO "Villa CERVIA" DOC**

**Vitigni:** Trebbiano & Chardonnay

**Zona di produzione:** Colline del Teramano

**Vinificazione:** Esclusiva per Villa Cervia con uve selezionate dagli enologi di Villa Cervia. Imbottigliato a freddo con procedimento sterile.

**Colore:** Giallo Paglierino scarico

**Profumo:** Fruttato

**Gradazione alcolica:** Alcole 11,5% Vol.

**Conservazione:** Orizzontale al buio per 1-2 anni.

**Come si serve:** 8 - 10° C.

**Abbinamenti consigliati:** Ottimo vino da pesce

**Bottiglia:** Bordolese UVAG con tappo sughero da 0,75 L. e da 1,5 L.



#### **MONTEPULCIANO CERASUOLO "Villa CERVIA" DOC**

**Vitigni:** Montepulciano

**Zona di produzione:** Colline del Teramano

**Vinificazione:** Esclusiva per Villa Cervia con uve selezionate dagli enologi di Villa Cervia. Imbottigliato a freddo con procedimento sterile.

**Colore:** Cerasa

**Profumo:** Fruttato

**Gradazione alcolica:** Alcole 12,5 % Vol.

**Conservazione:** Orizzontale al buio per 6-12 mesi.

**Come si serve:** 12 - 13° C.

**Abbinamenti consigliati:** Ottimo vino da Antipasti, zuppe di pesce, carni bianche o anche da tutto pasto.

**Bottiglia:** Bordolese UVAG con tappo sughero da 0,75 L.



### **CHARDONNAY TERRE DI CHIETI "Villa CERVIA" IGT**

**Vitigni:** Chardonnay  
**Zona di produzione:** Colline chietine  
**Vinificazione:** Esclusiva per Villa Cervia con uve selezionate dagli enologi di Villa Cervia.  
**Colore:** Giallo Paglierino scarico  
**Profumo:** Delicato, fruttato.  
**Gradazione alcolica:** 12% Vol.  
**Conservazione:** Orizzontale al buio per 1-2 anni.  
**Come si serve:** A 5 - 6 °C .  
**Abbinamenti consigliati:** Antipasti, aperitivo, minestre  
**Bottiglia:** Bordolese classica



### **ROSSO "Villa CERVIA"**

**Vitigni:** Montepulciano e Sangiovese  
**Zona di produzione:** Colline del Teramano  
**Vinificazione:** Esclusiva per Villa Cervia con uve dalla varietà Trebbiano D'Abruzzo  
**Colore:** Rubino intenso  
**Profumo:** Profumo molto persistente.  
**Gradazione alcolica:** Alcole 11,5% Vol.  
**Sapore:** Secco, armonico., vellutato  
**Conservazione:** Orizzontale al buio per 1-2 anni.  
**Come si serve:** 18° C.  
**Abbinamenti consigliati:** Vino da arrosti  
**Bottiglia:** Bordolese UVAG con tappo sughero da 0,75 L.



### **BIANCO "Villa CERVIA"**

**Vitigni:** Trebbiano & Chardonnay  
**Zona di produzione:** Colline del Teramano  
**Vinificazione:** Esclusiva per Villa Cervia  
**Colore:** Paglierino chiaro.  
**Profumo:** Delicato e fruttato.  
**Gradazione alcolica:** 10,5 - 11% Vol.  
**Conservazione:** Orizzontale al buio per 6 - 12 mesi.  
**Come si serve:** 8 - 10 % Vol.  
**Abbinamenti consigliati:** Ottimo vino da pesce.  
**Bottiglia:** Bordolese classica, tappo sughero da 0,75 L.



### **ROSE' "Villa CERVIA"**

**Vitigni:** Montepulciano e Sangiovese  
**Zona di produzione:** Colline del Teramano  
**Vinificazione:** Esclusiva per Villa Cervia  
**Colore:** Rosso chiaro.  
**Profumo:** Delicato, fruttato.  
**Gradazione alcolica:** 11 - 11,5 % Vol.  
**Conservazione:** Orizzontale al buio per 1-2 anni.  
**Come si serve:** 12 - 15° C.  
**Abbinamenti consigliati:** Antipasti, zuppe di pesce, carni bianche.  
**Bottiglia:** Bordolese classica, tappo sughero da 0,75 L.



### **BLU NICE - vino frizzante "Villa CERVIA"**

**Vitigni:** Uvaggio di Chardonnay, Passerina e Trebbiano vinificate con particolare attenzione onde ricavare vino base di alta qualità.

**Zona di produzione:** Colline teramane.

**Vinificazione:** In autoclavi di medie capacità con fermentazione a bassa temperatura e lunga stagionatura. Pressione media 2,3 .

**Colore:** Paglierino chiaro

**Profumo:** Delicato con sentori lievi di fermento.

**Gradazione alcolica:** 11% Vol. con 6 g/L. di zuccheri residui.

**Conservazione:** Orizzontale al buio.

**Come si serve:** Molto freddo (4-6° C)

**Abbinamenti consigliati:** Aperitivo, antipasti di pesce, frittura, ecc...

**Bottiglia:** Renana blu scura.



### **"SPUMANTE" CORTE dessert**

**Vitigni:** Chardonnay , moscato ed altri vitigni pregiati

**Zona di produzione:** Colline del teramano.

**Vinificazione:** Esclusiva per Villa Cervia.

**Colore:** Paglierino chiaro tendente al dorato.

**Profumo:** Delicato di frutta.

**Gradazione alcolica:** 11% Vol.

**Conservazione:** Orizzontale al buio.

**Come si serve:** Molto freddo, 4-5° C.

**Abbinamenti consigliati:** dolci di ogni tipo.

**Bottiglia:** spumante classica da 0,75 l.



### **"SPUMANTE" CORTE brut**

**Vitigni:** Chardonnay, Passerina, Sangiovese.

**Zona di produzione:** Colline del teramano.

**Vinificazione:** Un bianco esclusivo per Villa Cervia.

**Colore:** Paglierino chiaro.

**Profumo:** Delicato.

**Gradazione alcolica:** 11,5 % Vol.

**Conservazione:** Orizzontale al buio.

**Come si serve:** a 5 - 6 °C.

**Abbinamenti consigliati:** Ostriche ed antipasti di pesce.

**Bottiglia:** Spumante classica da 0,75 l.

**ROCCA DEI BOTTARI**



**MONTEPULCIANO D' ABRUZZO DOC**

**Vitigni:** Montepulciano 100%

**Zona di produzione:** Colline del teramano.

**Vinificazione:** Esclusiva per Villa Cervia.

**Invecchiamento:** In botti di Rovere da 30 hl per 12-18 mesi e stagionatura in bottiglia per 6 - 12 mesi.

**Colore:** Rosso rubino intenso

**Profumo:** Intenso caratteristico, molto persistente

**Gradazione alcolica:** 12,5 - 13% Vol.

**Conservazione:** In cantine buie e a posizione orizzontale può conservarsi per 3,5 anni.

**Come si serve:** a 20-22°C dopo una o due ore la stappatura o previo travaso in caraffa.

**Abbinamenti consigliati:** Vino da grandi arrostiti, cacciagione, formaggi ben stagionati e similari.

**Bottiglia:** Bordolese scura con etichetta nera.



**TREBBIANO D'ABRUZZO DOC**

**Vitigni:** Trebbiano e Chardonnay

**Zona di produzione:** Colline del Teramane e zone limitrofe

**Vinificazione:** Esclusiva per Villa Cervia con le tecnologie basate esclusivamente sulla selezione delle uve, la defecazione dei mosti e la fermentazione a temperatura controllata.

**Colore:** Paglierino chiaro

**Profumo:** Fruttato e gradevolmente aromatico.

**Gradazione alcolica:** Alcole 11,5 -12 % Vol.

**Conservazione:** Al buio per non più di 2 anni.

**Come si serve:** 8 -\* 10°C.

**Abbinamenti consigliati:** Antipasti di pesce, minestre leggere carni bianche ecc.

**Bottiglia:** Bordolese classica



**MONTEPULCIANO CERASUOLO D'ABRUZZO DOC**

**Vitigni:** Montepulciano

**Zona di produzione:** Colline del Teramano

**Vinificazione:** Esclusiva per Villa Cervia con uve selezionate dagli enologi di Villa Cervia.

**Imbottigliato a freddo con procedimento sterile.**

**Colore:** Cerasa

**Profumo:** Fruttato

**Gradazione alcolica:** Alcole 12,5 % Vol.

**Conservazione:** Orizzontale al buio per 6-12 mesi.

**Come si serve:** 12 - 13° C.

**Abbinamenti consigliati:** Ottimo vino da Antipasti, zuppe di pesce, carni bianche o anche da tutto pasto.

**Bottiglia:** Bordolese UVAG con tappo sughero da 0,75 L.



### **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC** MATURATO NEL LEGNO

Dalla produzione della linea ROCCA dei BOTTARI vengono selezionate piccole partite che vengono maturate in piccole botti da 550 Litri cadauna per 24 mesi. L'affinamento in bottiglia è di circa un anno.

La presentazione è in bottiglia pesante molto elegante.

E' un vino dalle grandi occasioni che deve essere travasato in caraffa

per arieggiarlo e per separare l'eventuale leggero fondo causato dal lungo invecchiamento.

Può essere conservato per 5 - 6 anni.

### **CASA MORETTI**

*Linea presentata in occasione del 75° anno di attività nel settore enologico di Casa Moretti che con il capostipite Domenico nel 1927 ha dato inizio alla lunga attività enologica. Oggi questa costante passione prosegue affermandosi nei più importanti mercati grazie a Rino, Michela ed Albano.*

#### **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC**

**Vitigni:** Montepulciano

**Zona di produzione:** Colline del Teramano

**Vinificazione:** Esclusiva per Villa Cervia. Dopo opportuno invecchiamento, viene imbottigliato a freddo con procedimento sterile.

**Colore:** Rosso rubino intenso

**Profumo:** Intenso, molto persistente

**Gradazione alcolica:** Alcole 12,5 -13% Vol.

**Conservazione:** Orizzontale al buio

**Come si serve:** 18° C.

**Abbinamenti consigliati:** Ottimo vino da arrosti

**Bottiglia:** Bordolese UVAG con tappo sughero da 0,75 e 1,5 L



#### **TREBBIANO D'ABRUZZO IGT**

**Vitigni:** Trebbiano & Chardonnay

**Zona di produzione:** Colline del Teramano

**Vinificazione:** Esclusiva per Villa Cervia con uve selezionate dagli enologi di Villa Cervia. Imbottigliato a freddo con procedimento sterile.

**Colore:** Giallo Paglierino scarico

**Profumo:** Fruttato

**Gradazione alcolica:** Alcole 11,5% Vol.

**Conservazione:** Orizzontale al buio per 1-2 anni.

**Come si serve:** 8 - 10° C.

**Abbinamenti consigliati:** Ottimo vino da pesce

**Bottiglia:** Bordolese UVAG con tappo sughero da 0.75 L. e da 1,5 L.





### **SANGIOVESE IGT**

**Vitigni:** Sangiovese per 85%, Montepulciano per 15%.

**Zona di produzione:** Colline ascolane.

**Vinificazione:** Con macerazione delle bucce per breve periodo e fermentazione a temperatura controllata.

**Colore:** Rosso rubino.

**Profumo:** Delicato e caratteristico

**Gradazione alcolica:** 11,5 - 12 % Vol.

**Conservazione:** orizzontale al buio.

**Come si serve:** 16 - 18 °C.

**Abbinamenti consigliati:** Vino che accompagna tutti i pasti.

**Bottiglia:** Bordolese classica da 0,75 L



### **CHARDONNAY TERRE DI CHIETI IGT**

**Vitigni:** Chardonnay

**Zona di produzione:** Colline chietine

**Vinificazione:** Esclusiva per Villa Cervia con uve selezionate dagli enologi di Villa Cervia.

**Colore:** Giallo Paglierino scarico

**Profumo:** Delicato, fruttato.

**Gradazione alcolica:** 12% Vol.

**Conservazione:** Orizzontale al buio per 1-2 anni.

**Come si serve:** A 5 - 6 °C .

**Abbinamenti consigliati:** Antipasti, aperitivo, minestre

**Bottiglia:** Bordolese classica da 0,75 L



### **MONTEPULCIANO CERASUOLO D' ABRUZZO DOC**

**Vitigni:** Montepulciano

**Zona di produzione:** Colline del Teramano

**Vinificazione:** Esclusiva per Villa Cervia con uve selezionate dagli enologi di Villa Cervia.

Imbottigliato a freddo con procedimento sterile.

**Colore:** Cerasa

**Profumo:** Fruttato

**Gradazione alcolica:** Alcole 12,5 % Vol.

**Conservazione:** Orizzontale al buio per 6-12 mesi.

**Come si serve:** 12 - 13° C.

**Abbinamenti consigliati:** Ottimo vino da Antipasti, zuppe di pesce, carni bianche o anche da tutto pasto.

**Bottiglia:** Bordolese UVAG con tappo sughero da 0,75 L.

## RUBIRO



### RUBIRO GIOVANE IGT

**Vitigni:** Montepulciano, Sangiovese, Merlot

**Zona di produzione:** Colline del Teramano

**Vinificazione:** Esclusiva per Villa Cervia con uve selezionate dagli enologi di Villa Cervia.

Imbottigliato a freddo con procedimento sterile.

**Colore:** Rosso rubino

**Profumo:** Fruttato

**Gradazione alcolica:** Alcole 12,5 % Vol.

**Conservazione:** Orizzontale al buio per 6-12 mesi.

**Abbinamenti consigliati:** Antipasti, minestre, piatti di carni leggere

**Come si serve:** 14 - 15° C.

**Bottiglia:** Bordolese elegante da 0,75 L.



### RUBIRO NOVELLO IGT

**Vitigni:** Montepulciano, Sangiovese, Merlot

**Zona di produzione:** Colline del Teramano

**Vinificazione:** Esclusiva per Villa Cervia con uve selezionate dagli enologi di Villa Cervia.

Imbottigliato a freddo con procedimento sterile.

**Colore:** Rosso rubino

**Profumo:** Fruttato

**Gradazione alcolica:** Alcole 12,5 % Vol.

**Conservazione:** Orizzontale al buio per 6-12 mesi.

**Abbinamenti consigliati:** Antipasti, minestre, piatti di carni leggere

**Come si serve:** 14 - 15° C.

**Bottiglia:** Bordolese elegante da 0,75 L.



### PECORINO IGT TERRE DI CHIETI

**Vitigni:** Pecorino

**Zona di produzione:** Colline del teramano

**Vinificazione:** Esclusiva per Villa Cervia con uve selezionate dagli enologi di Villa Cervia.

Imbottigliato a freddo con procedimento sterile.

**Colore:** Bianco paglierino tendente al dorato

**Profumo:** Fresco, fruttato con sentori di frutti di bosco

**Gradazione alcolica:** Alcole 11,5 - 12 % Vol.

**Conservazione:** Orizzontale al buio per 6-12 mesi.

**Come si serve:** 8° -10° C.

**Abbinamenti consigliati:** piatti di carne leggera, piatti di pesce

**Bottiglia:** Bordolese classica da 0,75 L.

## COLLE AL MONTE



### MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

**Vitigni:** Montepulciano

**Zona di produzione:** Colline del Teramano

**Vinificazione:** Esclusiva per Villa Cervia. Dopo opportuno invecchiamento, viene imbottigliato a freddo con procedimento sterile.

**Colore:** Rosso rubino intenso

**Profumo:** Intenso, molto persistente

**Gradazione alcolica:** Alcole 12,5 -13% Vol.

**Conservazione:** Orizzontale al buio

**Come si serve:** 18° C.

**Abbinamenti consigliati:** Ottimo vino da arrosti

**Bottiglia:** Bordolese UVAG con tappo sughero da 0,75 e 1,5 L



### TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

**Vitigni:** Trebbiano & Chardonnay

**Zona di produzione:** Colline del Teramano

**Vinificazione:** Esclusiva per Villa Cervia con uve selezionate dagli enologi di Villa Cervia. Imbottigliato a freddo con procedimento sterile.

**Colore:** Giallo Paglierino scarico

**Profumo:** Fruttato

**Gradazione alcolica:** Alcole 11,5% Vol.

**Conservazione:** Orizzontale al buio per 1-2 anni.

**Come si serve:** 8 - 10° C.

**Abbinamenti consigliati:** Ottimo vino da pesce

**Bottiglia:** Bordolese UVAG con tappo sughero da 0.75 L. e da 1,5 L.

## VESTINI



### MONTEPULCIANO D' ABRUZZO DOC

**Vitigni:** Montepulciano

**Zona di produzione:** Colline del Teramano

**Vinificazione:** Esclusiva per Villa Cervia. Dopo opportuno invecchiamento, viene imbottigliato a freddo con procedimento sterile.

**Colore:** Rosso rubino intenso

**Profumo:** Intenso, molto persistente

**Gradazione alcolica:** Alcole 12,5 -13% Vol.

**Conservazione:** Orizzontale al buio

**Come si serve:** 18° C.

**Abbinamenti consigliati:** Ottimo vino da arrosti

**Bottiglia:** Bordolese UVAG con tappo sughero da 0,75 e 1,5 L



### ROSATO

**Vitigni:** Montepulciano e Sangiovese

**Zona di produzione:** Colline del Teramano

**Vinificazione:** Esclusiva per Villa Cervia

**Colore:** Rosso chiaro.

**Profumo:** Delicato, fruttato.

**Gradazione alcolica:** 11 - 11,5 % Vol.

**Conservazione:** Orizzontale al buio per 1-2 anni.

**Come si serve:** 12 - 15° C.

**Abbinamenti consigliati:** Antipasti, zuppe di pesce, carni bianche.

**Bottiglia:** Bordolese classica, tappo sughero da 0,75 L.



### TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

**Vitigni:** Trebbiano & Chardonnay

**Zona di produzione:** Colline del Teramano

**Vinificazione:** Esclusiva per Villa Cervia con uve selezionate dagli enologi di Villa Cervia. Imbottigliato a freddo con procedimento sterile.

**Colore:** Giallo Paglierino scarico

**Profumo:** Fruttato

**Gradazione alcolica:** Alcole 11,5% Vol.

**Conservazione:** Orizzontale al buio per 1-2 anni.

**Come si serve:** 8 - 10° C.

**Abbinamenti consigliati:** Ottimo vino da pesce

**Bottiglia:** Bordolese UVAG con tappo sughero da 0.75 L. e da 1,5 L.

## EREMO AL COLLE



### MONTEPULCIANO D' ABRUZZO DOC

**Vitigni:** Montepulciano

**Zona di produzione:** Colline del Teramano

**Vinificazione:** Esclusiva per Villa Cervia. Dopo opportuno invecchiamento, viene imbottigliato a freddo con procedimento sterile.

**Colore:** Rosso rubino intenso

**Profumo:** Intenso, molto persistente

**Gradazione alcolica:** Alcole 12,5 -13% Vol.

**Conservazione:** Orizzontale al buio

**Come si serve:** 18° C.

**Abbinamenti consigliati:** Ottimo vino da arrosti

**Bottiglia:** Bordolese UVAG con tappo sughero da 0,75 e 1,5 L



### SANGIOVESE IGT

**Vitigni:** Sangiovese per 85%, Montepulciano per 15%.

**Zona di produzione:** Colline ascolane.

**Vinificazione:** Con macerazione delle bucce per breve periodo e fermentazione a temperatura controllata.

**Colore:** Rosso rubino.

**Profumo:** Delicato e caratteristico

**Gradazione alcolica:** 11,5 - 12 % Vol.

**Conservazione:** orizzontale al buio.

**Come si serve:** 16 - 18 °C.

**Abbinamenti consigliati:** Vino che accompagna tutti i pasti.

**Bottiglia:** Bordolese classica da 0,75 L



### TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

**Vitigni:** Trebbiano & Chardonnay

**Zona di produzione:** Colline del Teramano

**Vinificazione:** Esclusiva per Villa Cervia con uve selezionate dagli enologi di Villa Cervia. Imbottigliato a freddo con procedimento sterile.

**Colore:** Giallo Paglierino scarico

**Profumo:** Fruttato

**Gradazione alcolica:** Alcole 11,5% Vol.

**Conservazione:** Orizzontale al buio per 1-2 anni.

**Come si serve:** 8 - 10° C.

**Abbinamenti consigliati:** Ottimo vino da pesce

**Bottiglia:** Bordolese UVAG con tappo sughero da 0.75 L. e da 1,5 L.



### CHARDONNAY TERRE DI CHIETI IGT

**Vitigni:** Chardonnay

**Zona di produzione:** Colline chietine

**Vinificazione:** Esclusiva per Villa Cervia con uve selezionate dagli enologi di Villa Cervia.

**Colore:** Giallo Paglierino scarico

**Profumo:** Delicato, fruttato.

**Gradazione alcolica:** 12% Vol.

**Conservazione:** Orizzontale al buio per 1-2 anni.

**Come si serve:** A 5 - 6 °C .

**Abbinamenti consigliati:** Antipasti, aperitivo, minestre

**Bottiglia:** Bordolese classica da 0,75 L

**Per maggiori info visita il sito**

**[www.villacervia.it](http://www.villacervia.it)**