



Chiusa Grande

VINI BIOLOGICI

*"Alla natura si
comanda solo
ubbidendole"*

www.chiusagrande.com



La Storia

Chiusa Grande è ubicata a Nocciano (Pescara), nel cuore di un Abruzzo incontaminato dove l'anfiteatro di montagne del Gran Sasso e della Majella abbraccia 70 ettari di vigne. È stata fondata nel 1991 da Franco D'Eusanio, dottore in Scienze Agrarie e consulente per anni di aziende vitivinicole, acerrimo sostenitore della "filosofia bio", tanto da essere definito: "il vinosofo" e "bio-innovatore". Sintesi dell'amore per la natura dettato da motivi etici, orientato alla riscoperta della ruralità e all'equilibrio dell'ecosistema. Grazie a quest'ottica, oggi Chiusa Grande figura tra le aziende più certificate di Europa. Il rispetto per la natura, i vini senza solfiti aggiunti, il benessere psico-fisico del consumatore, la valorizzazione del patrimonio contadino e la sublimazione delle emozioni, si fondono per dare vita a un criterio produttivo olistico e unico: la VINOSOPHIA di Chiusa Grande.



La Vinosophia

Significa ideare emozioni e sentimenti da degustare coinvolgendo i sensi. Vuol dire abbandonarsi ai piaceri multisensoriali sorso dopo sorso ed esserne schiavi per sempre.

«Per me i vini nascono nella testa. Ogni mio vino nasce da un approccio filosofico. Progetto il vino nella mia mente, penso all'emozione che dovrà trasmettermi e poi passo alla fase di produzione vera e propria, praticamente un percorso all'inverso. Traduciamo in caratteristiche organolettiche le emozioni che ho prima immaginato».

Franco D'Eusanio

I VINI DELL'EROS

Perla Nera

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC BIO

PASSIONE E TORMENTO.

Non è un vino, ma una donna rosso fuoco che concede i suoi favori solo ai grandi amanti. Non è un piacere effimero, ma una passione intensa che rende schiavi per tutta la vita. Non è il solito vino, ma un Montepulciano Doc dal colore rosso rubino con sensazioni di frutta matura, cioccolato e pepe nero. Bevendo sognerete di spogliare il corpo ampio e generoso di una Perla Nera, con l'unico rimpianto di non poterla avere per sempre.

UVE: Montepulciano 100%

COLORE: Rosso rubino di ottima intensità e tonalità con riflessi lievemente granati



PROFUMO: Ampio, intenso e persistente con gradevoli sensazioni di frutta matura confettata e spiccati profumi di spezie.

L'armonia e l'equilibrio tra le componenti aromatiche conferiscono a questo vino un bouquet tipico della zona di origine

SAPORE: gusto gradevole, morbido, di grande corposità e persistenza. La buona alcolicità, l'acidità bassa ed i tannini morbidi e gradevoli rendono questo vino caldo, corposo e robusto; mentre la notevole intensità e persistenza gli conferiscono un gusto ampio, lungo e piacevole. La tannicità dovuta ai polifenoli ne permettono un lungo periodo di invecchiamento.

ABBINAMENTI: Si abbina ottimamente a carni rosse, cacciagione e formaggi piccanti tipici della terra d'origine. Ottimo come vino da meditazione

CONSERVAZIONE: 8/10° tenendo la bottiglia coricata

SERVIZIO: Servire a 18°/20° avendo cura di arieggiare attentamente il vino prima del consumo

Perla Bianca

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC BIO

AMORE ASSOLUTO.

È il legame che rimane anche quando se ne sta andando.

È la visione che arriva quando ormai sei cieco. È la promessa che si dichiara negando la sua intensità per pudore.

È la gioia che pervade il tuo animo a partire da sensazioni sentite al di fuori di esso. È Perla Bianca, un amor cortese d'altri tempi. È la magia concessa solo a chi sa amare in modo totalizzante.

È l'eternità trangugiata come in un sogno dai retrogusti affumicati, ma anche vanigliati.

È il bianco autoctono che cercavi, invecchiato per oltre 18 mesi in Barrique. È la donna immaginifica e diafana la cui essenza alberga da sempre nei tuoi pensieri.

UVE: Trebbiano (85%) e Malvasia (15%)



COLORE: Giallo paglierino carico

PROFUMO: Di notevole complessità, con note di frutta esotica matura e sentori di vaniglia, spezie e leggera tostatura.

SAPORE: Gusto fresco e sapido, di grande personalità, armonico e morbido con ottima struttura, corposità e persistenza.

ABBINAMENTI: Ideale per accompagnare primi piatti e pietanze a base di pesce e formaggi magri, ideale per piacevoli meditazioni.

CONSERVAZIONE: 8/10°

SERVIZIO: Servire a 10°/12°

I VINI DELLA VINOSOPHIA

Montepulciano

D'ABRUZZO DOC BIO

Nessun segnale del tutto esplicito è affascinante.

La Seduzione è lo spazio tra ciò che si mostra e ciò che si lascia immaginare e lentamente assaporare, sorso dopo sorso.

È un Rosso... granato come l'emozione disegnata sulle guance, spiccatamente fruttato, dai sentori di spezie e liquirizia.

Aiuta chi vuol sedurre, seduce chi crede di saperlo fare.

UVE: Montepulciano 100%

COLORE: Rosso Rubino



PROFUMO: Giovane, intensamente fruttato con ricordi di frutti rossi maturi.

SAPORE: Di gusto gradevole, morbido, rotondo, di buona pienezza, corposità e persistenza.

ABBINAMENTI: Si accompagna ottimamente a salumi piccanti, primi piatti di carne, pietanze a base di carni rosse e formaggi di media stagionatura.

CONSERVAZIONE: 8/10°

SERVIZIO: Servire a 18°/20

Cerasuolo

D'ABRUZZO DOC BIO

Morbido come il timido, esuberante come l'ingenuo, seduttivo come il veterano. Cerasuolo dai sentori intriganti di ciliegia e mandorla. La sua dolce sapidità entra con delicatezza fino a toccare, nel profondo, i ricordi più arditi.

UVE: Montepulciano 100%

COLORE: Rosato vivace



PROFUMO: Spiccatamente fruttato, fresco ed intenso.

SAPORE: Di gusto giovane, fresco e morbido di buona corposità e persistenza.

ABBINAMENTI: Ideale per accompagnare pietanze leggere, brodetti di pesce e formaggi freschi.

CONSERVAZIONE: 8/10°

SERVIZIO: Servire a 10°/12°

Trebbiano

D'ABRUZZO DOC BIO

Seduce con freschezza ingenua, ma concede sensazioni sublimi di fragrante maturità.

Dalla generosità di una terra calcarea e argillosa, un vino dai sentori di salvia e menta.

L'abbraccio inscindibile di due innamorati!

UVE: Trebbiano 100%

COLORE: Giallo paglierino
leggermente carico



PROFUMO: Di notevole complessità, fresco ed intenso, con nette sensazioni di frutta esotica matura.

SAPORE: Gusto armonico e morbido di grande rotondità ed ottima pienezza, composità e persistenza.

ABBINAMENTI: Ideale per accompagnare antipasti di mare, primi piatti leggeri e pietanze a base di pesce e formaggi magri; ottimo come aperitivo.

CONSERVAZIONE: 8/10°

SERVIZIO: Servire a 10°/12°

Pecorino

D'ABRUZZO DOC BIO

Questo autoctono abruzzese ha le radici salde del saggio, il carattere ostinato del vignaiolo, il corpo del sognatore, flessibile come la vite, dal latino 'viere' che significa appunto curvare. Gelsomino e miele sorrideranno al tuo animo delicato. Salvia e agrumi converseranno col tuo spirito inquieto.

UVE: Pecorino 100%

COLORE: Giallo paglierino



PROFUMO: Fruttato, fragrante con gradevoli note speziate, di grande finezza.

SAPORE: Di notevole tipicità, gusto equilibrato, armonico e morbido, di grande corposità e persistenza con retrogusto piacevole e fruttato a ricordare le uve di origine.

ABBINAMENTI: Ideale per accompagnare pietanze a base di pesce, primi piatti leggeri e formaggi non stagionati, ottimo come aperitivo.

CONSERVAZIONE: 8/10°

SERVIZIO: Servire a 10°

Passerina

TERRE DI CHIETI IGT BIO

Passerina è un vitigno autoctono avvolgente, riscoperta di un percorso dimenticato.

I suoi sentori di frutta esotica tragheranno la tua immaginazione in un altrove indefinito. La fragranza della pesca e la freschezza balsamica ti porteranno alle origini primitive della vinificazione.

UVE: Passerina 100%

COLORE: Giallo paglierino scarico



PROFUMO: Fruttato, con gradevoli note floreali, di grande finezza.

SAPORE: Gusto tipico, equilibrato ed armonico, di media corposità e buona persistenza con retrogusto piacevole e fruttato a ricordare le uve di origine.

ABBINAMENTI: Ideale per accompagnare pietanze a base di pesce, verdure e formaggi freschi. Ottimo come aperitivo.

CONSERVAZIONE: 8/10°

SERVIZIO: 10°

Cococciola

COLLINE PESCARESI IGT BIO

Per dar vita a un sentiero personale, reinterpretiamo la Cococciola esaltando il suo carattere burbero, essenza "minerale" del ribelle. Ginestra e albicocca accarezzano le tue certezze mentre il pompelmo schiaffeggerà il tuo torpore.

UVE: Cococciola 100%

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdolini



PROFUMO: Fresco, floreale, fragrante con gradevoli note fruttate, di grande finezza.

SAPORE: Gusto equilibrato, armonico e deciso, tipico del vitigno di origine, di media corposità e buona persistenza con retrogusto piacevole e fruttato.

ABBINAMENTI: Ideale per accompagnare frittiture di pesce, verdure grigliate e formaggi freschi, ottimo come aperitivo.

CONSERVAZIONE: 8/10°

SERVIZIO: Servire a 10°

I VINI DELLA VINOFOLLIA

Pinot Grigio

COLLINE PESCARESI IGT BIO

Ammiccante perché in cerca di emozioni. Sorprendente perché annoiato dalla prevedibilità. Annebbiato dalle tendenze globali. Soddisfatto del mio modo di rendere “nostrano” un vino internazionale. In questo Pinot grigio dai sentori floreali, fortemente minerale, insensatamente agrumato, alberga la lucida follia del mio pensiero.

UVE: Pinot grigio 100%



COLORE: Giallo paglierino con intensi riflessi luminosi.

PROFUMO: Sentori fruttati di pera, mela e banana, leggermente fruttato.

SAPORE: Al palato è fine, fresco, sapido, armonico e schietto con una buona persistenza aromatica.

ABBINAMENTI: Si abbina egregiamente con antipasti magri, minestre, risotti alle erbe e piatti di pesce.

CONSERVAZIONE: 8/10°

SERVIZIO: Servire a 10° circa

I VINI DELL'IDENTITÀ

DNA Bombino

COLLINE PESCARESI IGT BIO

Un biotipo di Trebbiano recuperato e valorizzato dal capostipite della famiglia D'Eusanio, pioniere del vivaismo e della tecnica dell'innesto. Sentori fruttati intensi di pera, pesca e albicocca croccanti; sigillano la gradevolezza il sorso minerale e sapido, con un accenno di salvia. Un susseguirsi di piacere in sintonia con la visione della vita insita nello stile D'Eusanio.

UVE: Bombino Bianco selezione D'Eusanio (100%)



COLORE: Giallo paglierino leggermente carico.

PROFUMO: Di notevole complessità, fresco ed intenso, con nette sensazioni di frutta esotica matura.

SAPORE: Gusto armonico e morbido, corposo e persistente, equilibrato da una buona freschezza.

ABBINAMENTI: Ideale per accompagnare antipasti di mare, primi piatti leggeri e pietanze a base di pesce e formaggi magri.

CONSERVAZIONE: 12°/14° al buio

SERVIZIO: Servire a 10°/12°

DNA Cerasuolo

D'ABRUZZO DOC SUPERIORE BIO

È il risultato di un lavoro di selezione di biotipi a cura di Franco D'Eusanio. Fedele alle origini e fiero della tradizione, propone un Cerasuolo rosa corallo dall'impronta balsamica, con tocchi di fragolina di bosco, ciliegia e mandorla. Vinificato con l'antica tecnica del salasso, che privilegia la concentrazione tannica e cromatica; perfetta sintesi di equilibrio e lealtà alla matrice contadina.

UVE: Montepulciano selezione D'Eusanio (100%)

CONSERVAZIONE: 12°/14° al buio

SERVIZIO: Servire a 12°/14°



COLORE: Rosato carico tipico della “cerasa” matura.

PROFUMO: Fragrante, fruttato, fresco ed intenso con note di ciliegia e marasca matura.

SAPORE: Di notevole personalità e tipicità presenta un gusto vellutato, armonico ed ampio di notevole corposità e persistenza.

ABBINAMENTI: Per le sue caratteristiche organolettiche si accompagna ottimamente a primi piatti, pietanze a base di carni magre, brodetti di pesce e formaggi di media stagionatura.

DNA Montepulciano

D'ABRUZZO DOC BIO
SOTTOZONA CASARIA

Tutta l'impronta del DNA D'Eusanio.
L'essenza delle origini.

Da una bacca dalla buccia spessa, un vino rosso porpora che svela al naso note complesse di frutti rossi minuti, liquirizia e richiami di tostatura.

Esaltante la facilità di beva.

È un rosso di carattere, tuttavia mai irruente. Il senso dell'identità contadina e generosa che contraddistingue da sempre l'indole della famiglia.

UVE: Montepulciano da selezione D'Eusanio (100%)

COLORE: Rosso rubino con riflessi lievemente granati.

CONSERVAZIONE: 12°/14°

SERVIZIO: Servire a 18°/20°



PROFUMO: Ampio, intenso e persistente, gradevolmente speziato e leggermente fruttato con ricordi di frutti rossi maturi e confettura. L'armonia e l'equilibrio tra le componenti aromatiche conferiscono a questo vino un Bouquet tipico della zona di origine.

SAPORE: La buona alcolicità, l'acidità bassa ed i tannini morbidi fanno sì che questo vino sia dotato di una notevole personalità e tipicità e presenti un gusto armonico e ampio, di ottima compostità e spiccata persistenza.

ABBINAMENTI: Si accompagna ottimamente a pietanze a base di carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati tipici della terra d'origine.

I VINI NELLA PIETRA

In Petra

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
DOC BIO

Pratica ancestrale quella della vinificazione nella pietra. Narrazione di pastori ed echi di transumanza. Racconti Autoctoni come grappoli che nei palmenti fermentano per donarci vini minerali dal gusto autentico. Nelle vasche rocciose di Petra Iniqua (Pietranico) il nettare si veste di storia e nostalgia affascinando i nostri sensi. I vigneti sono ubicati nei dintorni di Pietranico, piccolo borgo del Pescara, in cui da tempi antichi era diffuso l'utilizzo di vasche di pietra rupestri per la pigiatura e la vinificazione.

UVE: Montepulciano (100%)



COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMO: Ampio ed intenso, fruttato con gradevoli note speziate e minerali.

SAPORE: Equilibrato, sapido e minerale, morbido di buona corposità e grande persistenza.

ABBINAMENTI: Si accompagna ottimamente a pietanze a base di carni rosse e formaggi stagionati.

CONSERVAZIONE: 8/10° tenendo la bottiglia coricata

SERVIZIO: Servire a 18°

In Petra

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC BIO

Pratica ancestrale quella della vinificazione nella pietra. Narrazione di pastori ed echi di transumanza. Racconti Autoctoni come grappoli che nei palmenti fermentano per donarci vini minerali dal gusto autentico.

Nelle vasche rocciose di Petra Iniqua (Pietranico) il nettare si veste di storia e nostalgia affascinando i nostri sensi.

I vigneti sono ubicati nei dintorni di Pietranico, piccolo borgo del Pescaraese, in cui da tempi antichi era diffuso l'utilizzo di vasche di pietra rupestri per la pigiatura e la vinificazione.

UVE: Trebbiano 85%; Pecorino 15%



COLORE: Giallo paglierino intenso

PROFUMO: Ampio ed intenso, gradevolmente speziato con spiccata mineralità

SAPORE: Equilibrato, sapido e minerale, morbido, di corpo e con grande persistenza

ABBINAMENTI: Si abbina ottimamente a pietanze di pesce e formaggi di media stagionatura

CONSERVAZIONE: 8/10° tenendo la bottiglia coricata

SERVIZIO: Servire a 12°

SPUMANTI METODO CLASSICO

D'eus Brut Bianco

METODO CLASSICO BIO

D'EUS. Tributo all'imperitura piacevolezza. Ode all'estro ponderato. Dono a chi apprezza l'enigmatico anticonformismo.

D'EUS...inno al lento trascorrere del tempo. È uno spumante metodo classico minuziosamente affinato sui lieviti. Lunga attesa ripagata dal colore brillante, dalla mentolata fragranza croccante e dal fine ed estasiante perlage, che accarezza il palato con la delicatezza di una farfalla. Note scalpitanti di pesca, biancospino e salvia anticipano il sorso avvolgente.

D'EUS... superba e celestiale sfida, ossequio a D'Annunzio: "memento audere semper".

UVE: Pecorino; Chardonnay; Montepulciano



COLORE: Colore scarico, giallo tenue vivo, molto brillante; Perlage continuo e persistente di buona finezza.

PROFUMO: Fine ed elegante, ampio ed intenso, fruttato con piacevoli sentori di agrumi e tipiche note di crosta di pane e brioche.

SAPORE: Vivace e sapido, morbido e piacevolmente setoso, di buona struttura, finezza ed eleganza. Ottima persistenza gustativa e retrogusto a ricordare i piacevoli profumi.

ABBINAMENTI: Frutti di mare, crudi e pietanze di pesce. Ottimo come aperitivo.

CONSERVAZIONE: 8/10° tenendo la bottiglia coricata.

SERVIZIO: Servire a 8°/10°

D'eus Brut Rosè

METODO CLASSICO BIO

D'EUS. Tributo all'imperitura piacevolezza. Ode all'estro ponderato. Dono a chi apprezza l'enigmatico anticonformismo. D'EUS...inno al lento trascorrere del tempo. È uno spumante metodo classico minuziosamente affinato sui lieviti. Lunga attesa ripagata dal colore brillante, dalla mentolata fragranza croccante e dal fine ed estasiante perlage, che accarezza il palato con la delicatezza di una farfalla. Note scalpitanti di pesca, biancospino e salvia anticipano il sorso avvolgente.

D'EUS... superba e celestiale sfida, ossequio a D'Annunzio: "memento audere semper".

UVE: Pecorino; Chardonnay; Montepulciano



COLORE: Colore rosato tenue, brillante e vivace con sfumature porpora; Perlage continuo e persistente di buona finezza.

PROFUMO: Fine ed elegante, intenso e persistente con piacevoli sentori di menta, ciliegie, frutti rossi e tipiche note di crosta di pane.

SAPORE: Vivace e sapido, piacevolmente setoso e morbido, di grande struttura, finezza ed eleganza. Ottima persistenza gustativa e retrogusto a ricordare i piacevoli profumi fruttati.

ABBINAMENTI: Frutti di mare, crudi e pietanze di pesce. Ottimo come aperitivo.

CONSERVAZIONE: 12-18°tenendo la bottiglia coricata.

SERVIZIO: Servire a 8°/10°

D'eus pas dosè Bianco

METODO CLASSICO BIO

D'EUS. Tributo all'imperitura piacevolezza. Ode all'estro ponderato. Dono a chi apprezza l'enigmatico anticonformismo.

D'EUS...inno al lento trascorrere del tempo. È uno spumante metodo classico minuziosamente affinato sui lieviti. Lunga attesa ripagata dal colore brillante, dalla mentolata fragranza croccante e dal fine ed estasiante perlage, che accarezza il palato con la delicatezza di una farfalla. Note scalpitanti di pesca, biancospino e salvia anticipano il sorso avvolgente.

D'EUS... superba e celestiale sfida, ossequio a D'Annunzio: "memento audere semper".

UVE: Pecorino; Chardonnay; Montepulciano



COLORE: Colore giallo paglierino carico, riflessi dorati; Perlage continuo e persistente di eccellente finezza.

PROFUMO: Fine ed elegante, ricco, fruttato con piacevoli sentori di agrumi e tipiche note di crosta di pane e brioche.

SAPORE: Vivace e sapido, secco ma con voluminosa setosità, di buona struttura, finezza ed eleganza. Ottima persistenza gustativa.

ABBINAMENTI: Frutti di mare, crudi e pietanze di pesce. Vino adatto a tutto pasto

CONSERVAZIONE: 12-18°, tenendo la bottiglia coricata

SERVIZIO: Servire a 8°/10°

SPUMANTI METODO CHARMAT

Nontiscordardime!

SPUMANTE PASSERINA BRUT BIO

Solo ciò che è unico
è indimenticabile!

Nontiscordardime! non è una
speranza, è una promessa.
È l'unicità di ciò che sei che non
passerà inosservata.
È la tua scelta.
Perché solo chi ha il coraggio di
osare diventa indimenticabile.

UVE: Passerina (100%)

CONSERVAZIONE: 08-10°
tenendo la bottiglia coricata

SERVIZIO: Servire a 6°/8°



COLORE: Colore scarico, giallo tenue
vivo, molto brillante; Perlage continuo e
persistente di buona finezza.

PROFUMO: Fine ed elegante, ampio e
intenso, fruttato con piacevoli sentori di
agrumi.

SAPORE: Vivace e sapido, morbido e
piacevolmente setoso, di buona struttura,
finezza ed eleganza. Ottima persistenza
gustativa e retrogusto a ricordare i
piacevoli profumi.

ABBINAMENTI: Frutti di mare, crudi e
pietanze di pesce. Ottimo come aperitivo.

SPUMANTI METODO CHARMAT

Nontiscordardime!

SPUMANTE ROSATO BRUT BIO

Solo ciò che è unico
è indimenticabile!

Nontiscordardime! non è una
speranza, è una promessa.
È l'unicità di ciò che sei che non
passerà inosservata.
È la tua scelta.
Perché solo chi ha il coraggio di
osare diventa indimenticabile.

UVE: Montepulciano

CONSERVAZIONE: 10-12°
tenendo la bottiglia coricata

SERVIZIO: Servire a 6°/8°



COLORE: Colore melograno, molto
brillante; Perlage continuo e persistente
di buona finezza.

PROFUMO: Intenso, Bouquet complesso
con note di ciliegia, fragola e ribes.

SAPORE: Gradevole ed elegante, pieno,
vellutato. Buona struttura e finezza,
equilibrata da una piacevole freschezza.

ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo,
si accompagna perfettamente ad antipasti
di pesce come crudi, tartare e carpacci, e
in generale a tutte le pietanze della
cucina marinara.

I VINI SENZA SOLFITI

Integro Bianco

COLLINE PESCARESI IGT BIO
FRIZZANTE SENZA SOLFITI

Vino unico nel colore, spontaneo nel profumo e dal sorso vivace.

Uva e solo uva, prosegue la fermentazione in bottiglia senza aggiunta né di zucchero né di solfiti.

Purezza e brio naturali.

Piacere superbo e Integro.

UVE: Chardonnay 100%

COLORE: Giallo paglierino



PROFUMO: fine ed intenso, gradevolmente fruttato, con sentori di crosta di pane.

SAPORE: Fresco, equilibrato, sapido, di buona corposità e persistenza con retrogusto fruttato.

ABBINAMENTI: Si abbina ottimamente a piatti leggeri a base di pesce, verdure e formaggi freschi. Se consumato opalescente si abbina ottimamente alla pizza. Ottimo come aperitivo se consumato limpido.

CONSERVAZIONE: 8/10°

SERVIZIO: Servire a 8°

Integro Rosato

COLLINE PESCARESI IGT BIO
FRIZZANTE SENZA SOLFITI

Vino unico nel colore, spontaneo nel profumo e dal sorso vivace.

Uva e solo uva, prosegue la fermentazione in bottiglia senza aggiunta né di zucchero né di solfiti.

Purezza e brio naturali.

Piacere superbo e Integro.

UVE: Cabernet 100%

COLORE: Rosso Ciliegia



PROFUMO: intenso, fruttato con marcate note di melograno e ciliegia.

SAPORE: Fresco e sapido di buona persistenza con retrogusto fruttato.

ABBINAMENTI: Ottimo con i crostacei e primi leggeri si accosta egregiamente con pizza, formaggi e salumi. Ottimo come aperitivo se consumato limpido.

CONSERVAZIONE: 8/10°

SERVIZIO: Servire a 8°

Natura Rosso

COLLINE PESCARESI IGT BIO
SENZA SOLFITI

IMPETO E FASCINO.

Una forza pura, armoniosa, libera da condizionamenti, a volte cratere affascinante, a volte eruzione impetuosa. Un Montepulciano Doc assolutamente privo di solfiti, rivoluzionario, dai riflessi violacei, con sentori di frutti di bosco e amarena.

UVE: Montepulciano 100%

COLORE: Rosso rubino di ottima intensità e tonalità con riflessi violacei



PROFUMO: Ampio, intenso e persistente con gradevoli sentori di frutta rossa matura.

SAPORE: Equilibrato, sapido e minerale, morbido di buona corposità e grande persistenza.

ABBINAMENTI: Si abbina ottimamente a primi piatti, carni rosse, cacciagione e formaggi di media stagionatura tipici della terra d'origine.

CONSERVAZIONE: 8/10°

SERVIZIO: Servire a 18°/20°

Natura Rosato

COLLINE PESCARESI IGT BIO
SENZA SOLFITI

IMPETO E FASCINO.

Una forza pura, armoniosa, libera da condizionamenti, a volte cratere affascinante, a volte eruzione impetuosa. Un Montepulciano Doc assolutamente privo di solfiti, rivoluzionario, dai riflessi violacei, con sentori di frutti di bosco e amarena.

UVE: Montepulciano 100%

COLORE: Rosato ciliegia, “cerasa” tipico, mediamente carico



PROFUMO: Fruttato con gradevoli sensazione di ciliegia e marasca, intenso e persistente.

SAPORE: Gusto gradevole, morbido e rotondo, di buona corposità, notevole persistenza e retrogusto fruttato.

ABBINAMENTI: Si abbina ottimamente a primi piatti leggeri, carni bianche, salumi e formaggi di media stagionatura, e brodetti di pesce.

CONSERVAZIONE: 8/10°

SERVIZIO: Servire a 10°/12°

Natura Bianco

COLLINE PESCARESI IGT BIO
SENZA SOLFITI

IMPETO E FASCINO.

Una freschezza primordiale vi condurrà verso ancestrali emozioni. Un bianco Igt Colline Pescaresi Malvasia e Trebbiano dai riflessi dorati e dai sentori floreali, piacevolmente acidulo e soavemente agrumato. Dapprima irruento, poi mielato.

UVE: Trebbiano 85% Malvasia 15%

COLORE: Giallo paglierino



PROFUMO: Ampio ed intenso, gradevolmente fruttato e speziato

SAPORE: Equilibrato, sapido, morbido di buona corposità e persistenza con retrogusto fruttato

ABBINAMENTI: Si abbina ottimamente a pietanze di pesce, verdure e formaggi freschi

CONSERVAZIONE: 8/10°

SERVIZIO: Servire a 10°

I VINI DEL TERRITORIO

Terre Casali

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
DOC BIO

Testardaggine abruzzese.

È caparbio come lo spirito delle genti d'Abruzzo, taciturni dalle spalle quadre. In esso rivive il sentimento arcaico della pacata fierezza mista alla silente ostinazione.

Un Montepulciano d'Abruzzo Doc, intriso di sentori floreali inebrianti come i fiori di campo delle colline abruzzesi.

UVE: Montepulciano 100%

COLORE: Rosso rubino



PROFUMO: Profumo intenso e fruttato con lievi sentori di floreali.

SAPORE: Di gusto gradevole, equilibrato e morbido, di media corposità e persistenza.

ABBINAMENTI: Si accompagna ottimamente a salumi, primi piatti di pasta, pietanze a base di carni magre e formaggi di media stagionatura.

CONSERVAZIONE: 8/10°

SERVIZIO: Servire a 18°

Terre Casali

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC BIO

È il rosato vivace che ricorda le allegrezze della gioventù paesana. È fresco e solare, come il carattere dei popoli mediterranei. È morbido e disarmante, come la carezza di un bambino. Dal gusto fresco e dal profumo tenue e piacevolmente fruttato. Al primo assaggio l'animo ringiovanirà e le idee diventeranno più fertili.

UVE: Montepulciano 100%

COLORE: Rosato ciliegia, "cerasa" tipico del Cerasuolo



PROFUMO: Profumo intenso, fresco e fruttato con nette note di ciliegia e marasca.

SAPORE: Gusto gradevole, morbido e rotondo, equilibrato, di buona corposità e persistenza e retrogusto fruttato a ricordare le uve di origine.

ABBINAMENTI: Accompagna ottimamente primi piatti leggeri, carni bianche, salumi e formaggi di media stagionatura, e brodetti di pesce.

CONSERVAZIONE: 8/10°

SERVIZIO: Servire a 10°/12°

Terre Casali

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC BIO

Coralità Contadina.

Il suo profumo è fresco, come i sentori dei petali appena sbocciati.

Il suo colore è paglierino, come gli intonaci dei poderi rurali.

Il suo gusto è armonico, come il canto popolare di antichi fattori.

Un Trebbiano d'Abruzzo Doc dal gusto armonico.

UVE: Trebbiano 100%

COLORE: Giallo paglierino scarico



PROFUMO: Fine ed intenso, con note fruttate e floreali.

SAPORE: Gusto equilibrato, armonico e morbido, di media corposità e persistenza.

ABBINAMENTI: Si accompagnare ottimamente a pietanze a base di pesce, verdure e formaggi freschi.

CONSERVAZIONE: 8/10°

SERVIZIO: Servire a 10°

Terre Casali

PECORINO COLLINE PESCARESI
IGT BIO

Sapienza e carattere.

Un vino autoctono e fiero.

Leggiadro e armonico come i cori
paesani nei giorni di festa.

Schietto e ammiccante nei sentori
agrumati. Sorso semplice, minerale
e coinvolgente. Un inno al convivio
genuino di matrice contadina.

UVE: Pecorino 100%

COLORE: Giallo paglierino
con riflessi verdolini



PROFUMO: Fresco, intenso, fruttato,
con gradevoli note speziate, di grande
finezza.

SAPORE: Gusto equilibrato, armonico
e morbido, di buona corposità e
persistenza con retrogusto piacevole e
fruttato a ricordare le uve di origine.

ABBINAMENTI: Ideale per
accompagnare pietanze a base di
pesce, verdure e formaggi freschi.
Ottimo come aperitivo.

CONSERVAZIONE: 8/10°

SERVIZIO: Servire a 10°

IL DECALOGO DEL VINOFOSO

1. SOGNARE AD OCCHI APERTI
 2. TORNARE ALLA NATURA
 3. TRASCORRERE UNA VITA PIACEVOLE
 4. FUGGIRE LE FALSE AMBIZIONI
 5. EVITARE LE MODE FUGACI
 6. SEDURRE E LASCIARSI SEDURRE DALLA
TERRA
 7. ESSERE CORRETTI ANCHE QUANDO NON
CONVIENE
 8. RISCOPRIRE LA RURALITÀ ARCAICA
ABRUZZESE
 9. FARE UN VINO BUONO SENZA ESSERE
SCHIAVI DEL PROFITTO
 10. DARE PERSONALITÀ AL VINO, RISPETTANDO
IL BENESSERE PSICOFISICO DI CHI BEVE
-

Lorenzo Esposito





Az. Agr. Chiusa Grande di Franco D'Eusanio

C.da Casali 65010 Nocciano - Pescara (Italy)

tel.:+39 085/847460 - fax: +39 085/8470818

Email: info@chiusagrande.com - Sito: www.chiusagrande.com

