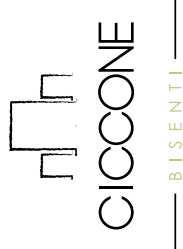


Pre-tonico



C.DA CHIOVIANO BASSO, 38 - BISENTI (TE)
ITALIA



Presidio Slow Food
I Presidi sono progetti di Slow Food
che tutelano piccole produzioni di qualità,
realizzate in modo sostenibile.
www.fondazione Slow Food.it

T. +39 340 55 37 497
info@aziendaagricolaciccone.it
www.aziendaagricolaciccone.it

MONTONICO SUPERIORE D.O.P. ABRUZZO

Il Pretonico è un vino bianco altamente gradevole, beverino e dotato di un'insospettata freschezza; delicati profumi lo rendono adatto a primi importanti di pesce, ma altrettanto bene si può accompagnare a salumi e formaggi tipici del territorio abruzzese. Nella prima vendemmia ufficiale avvenuta nel mese di settembre 2016 la Cantina Ciccone ha prodotto il primo lotto di bottiglie. Il vino che ne deriva viene dal Montonico (villaggio autoctono abruzzese) che ha caratteristiche fortemente marcate e riconoscibili, con un gusto inconfondibile, le origini si ritrovano principalmente nel Comune di Bisenti. La sua antichità è confermata da documenti risalenti al 1600, uva dal grosso grappolo, di bella consistenza, utilizzato ai tempi come uva da tavola, veniva appeso dai contadini alle travi delle case di campagna, e lo si gustava nel successivo periodo natalizio. Il Montonico ha una spiccata affinità alla vinificazione, inoltre ha ottenuto risultati eccellenti per quel che concerne la spumantizzazione attraverso il rigoroso e pregiato "metodo classico" (chiamato anche Champenoise).

L'Azienda Agricola Ciccone è da anni impegnata nel recupero di piccoli vigneti e al contempo ha reimpiantato una nuova tenuta in Località Chiofano Basso, nel Comune di Bisenti. Il Pretonico (Montonico Superiore D.O.P. Abruzzo) rappresenta l'esorato sul mercato della Cantina Ciccone, il prodotto di lancio che anticipa altre specialità vinicole sempre basate sul Montonico, splendido e pregiato vino autoctono abruzzese.



Prettonico