



ABRUZZO, Orsogna

IL FEUDUCCIO

La tenuta Il Feuduccio di Santa Maria d'Orni si trova nel cuore del Parco dell'Annunziata nel paese di Orsogna, in una splendida zona collinosa di antica vocazione vinicola che si estende tra la Majella e il mare Adriatico. I vini Feuduccio sono il prodotto di questo territorio autentico e del suo microclima unico; due fattori che insieme contribuiscono a raccontare intensamente la produzione dei vini dell'azienda. Quest'ultima nasce dalla volontà di Gaetano Lamaletto e di sua moglie Maria, costretti tanti anni fa a lasciare la loro terra per andare a cercare fortuna in Venezuela. E così, quarant'anni dopo la loro partenza avvenne il ritorno nella terra d'origine per realizzare il loro grande sogno, creare l'azienda Il Feuduccio. Nascono qui, in un intreccio di semplicità e estrema cura, questi vini nati per soddisfare i palati più diversi.



ORSOGNA

VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt

PASSERINA FEUDUCCIO IGT



Passerina



COLORE: giallo paglierino scarico

PROFUMO: albicocca, pesca, pera, poi accenni di miele, fiori bianchi, timo, salvia, ginestra, agrumi

SAPORE: al palato è fresco, delicato, non troppo strutturato, mai sgarbato, con punte gustose di sapidità e un finale minerale con mandorle e fiori. La persistenza è buona



aperitivo, antipasti, primi piatti della tradizione mediterranea, piatti di pesce in genere



0,75lt

PECORINO FEUDUCCIO IGT



Pecorino



COLORE: giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli

PROFUMO: note di biancospino, ginestra e acacia

SAPORE: gusto morbido e aromi di frutta matura



antipasti a base di frutti di mare crudi, formaggi a pasta filata e funghi di ogni tipologia



0,75lt

PECORINO URSONIA IGT



Pecorino



COLORE: giallo oro

PROFUMO: di notevole eleganza, esprime un bouquet floreale fruttato con note finali di agrumi

SAPORE: caldo e avvolgente, al sorso denota ottimo equilibrio tra acidità e mineralità. Ottimo il nerbo fresco-sapido



vino versatile e che consente un'ampia gamma di abbinamenti, dagli aperitivi e antipasti, alle portate, ai dolci e ai formaggi a pasta molle



0,75lt

TREBBIANO D'ABRUZZO FEUDUCCIO DOC



Trebbiano



COLORE: colore giallo paglierino più o meno intenso, con lievi riflessi verdolini

PROFUMO: di media intensità e complessità, fruttato di mele gialle poco mature, floreale, soprattutto di fiori di campo

SAPORE: al palato è fresco, secco e di relativamente poco corpo



antipasti, primi piatti e portate a base di pesce in preparazioni semplici e delicate



0,75lt

CERASUOLO D'ABRUZZO FEUDUCCIO DOC



Montepulciano d'Abruzzo



COLORE: rosa scarico tendente al cerasuolo

PROFUMO: vinoso in cui si sottolinea la viola

SAPORE: secco, sapido, leggero e ammandorlato



aperitivo, antipasti, primi piatti della tradizione mediterranea, piatti di pesce in genere



0,75lt

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO FEUDUCCIO DOC



Montepulciano d'Abruzzo



COLORE: rosso rubino mediamente intenso

PROFUMO: vinoso, tenue e sano

SAPORE: asciutto, sapido e leggermente tannico



minestre asciutte, carni bianche e rosse, pizza



0,75lt 1,5lt

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO URSONIA DOC



Montepulciano d'Abruzzo



COLORE: esibisce un colore rosso rubino carico

PROFUMO: al naso esprime una notevole intensità di frutta matura e spezie

SAPORE: al gusto si rivela complesso, il finale lungo, puro e concentrato denota un giusto equilibrio nell'invecchiamento



ottimo per essere abbinato a carne, selvaggina o pollame nobile. Da provare in accompagnamento alla pasta abruzzese con sugo di agnello



0,75lt

MONTEPULCIANO MARGAE DOC



Montepulciano d'Abruzzo



COLORE: rosso rubino intenso

PROFUMO: vinoso ed inebriante

SAPORE: asciutto, sapido, morbido e vellutato



arrosti e brasati di carni rosse, selvaggina e formaggi sapidi e stagionati

V I N I
SPUMANTI

V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI

