



CHIARIERI

Azienda Agricola dal 1927

Virtus, non copia vincint. Virtus, non copia vincint. Virtus, non copia vincint. Virtus, non copia vincint. Virtus, non copia vincint.

Chiarieri Azienda Agricola dal 1927

La famiglia Chiarieri produce vini ed olio dal 1927. Nella cornice disegnata dalle colline pescaresi, a 200 metri sul livello del mare, il lavoro di tre generazioni è dedicato alla terra e ai suoi frutti.

Ciriaco Chiarieri è un uomo concreto e di grande presenza, il motore dell'azienda. Lo ha preceduto, nella guida dell'attività di famiglia, il padre Giovanni che, con fare accogliente e da galantuomo d'altri tempi, incarna ancor oggi nelle sembianze e nei modi la sostanza dell'azienda che ha il merito di aver costruito proseguendo l'opera del capostipite Ciriaco. I Chiarieri non hanno mai ceduto alla lusinga delle mode, né tradito la filosofia della laboriosità e ponderatezza che da sempre accompagna il nome dell'azienda e che ha permesso di accedere ad un posto di tutto rispetto nel panorama vitivinicolo nazionale. In cantina i Chiarieri si avvalgono della preziosa collaborazione dell'enologo Vittorio Festa. Il futuro dell'azienda è rappresentato dai figli di Ciriaco e Marina Chiarieri, Giovanna e Francesco, la quarta generazione che avrà il compito di proseguire il cammino di crescita già solidamente avviato.

Ogni vino è una storia di passione e noi raccontiamo la nostra

Each wine is a history of passion, this is ours

Jeder wein ist eine leidenschaftsgeschichte...und wir erzählen unsere

The Chiarieri family has produced wines and oil since 1927. The work of three generations is devoted to the soil and its fruits set in the hills down to Pescara, 200 meters above sea level.

Ciriaco Chiarieri is a practical man and of great presence, the driving force of the Firm. His father Giovanni, a latter day gentleman, preceded him in the running of the business; today he still is representative of the Firm he built, continuing the work of the founder Ciriaco. The Chiarieri is have never surrendered to the flattery of fashion. They have never betrayed the philosophy of laboriousness and maturity that has accompanied the name of the firm since time immemorial and that lead to a position of respect within the national enological market. In the wine cellar the enologist Vittorio Festa gives his invaluable collaboration. The future of the Firm is represented by the young daughter and son of Ciriaco and Marina Chiarieri, Giovanna and Francesco, the fourth generation who will continue the growth of the business.

Die Familie Chiarieri produziert Wein und Olivenöl seit 1927. Im Rahmen der Hügel in der Umgebung von Pescara, 200 Meter über dem Meeresspiegel, ist die Arbeit dreier Generationen dem Erde und ihren Früchten gewidmet.

Ciriaco Chiarieri ist ein praktischer Mann und ist der große Bewegter des Familienbetriebes. Sein Vater Giovanni, ein Gentleman aus einer anderen Zeit, ist ihm vorausgegangen, den Familienbetrieb zu leiten; er hat das Werk des Stammvaters Ciriaco fortgesetzt und heute ist er weiterhin das Symbol des Betriebes. Die Familie Chiarieri ist nie nach der Mode gegangen und hat seine Liebe für Arbeitsamkeit und Fleiß, die seit immer mit dem Name des Betriebes gebunden sind, nie verraten; dank dieser Philosophie, das Chiarieri Betrieb hat eine angesehene Stellung in der nationalen Weinbau Übersicht gewonnen. Im Weinkeller bedient sich die Familie der unschätzbaren Mitarbeit des Weinbaukundiges Vittorio Festa. Die Zukunft des Betriebes ist durch den Kindern von Ciriaco und Marina Chiarieri, Giovanna und Francesco, dargestellt: das ist die vierte Generation, die die Aufgabe hat, das Wachstum des Familienbetriebs zu sichern.



Al visitatore la tenuta dell'Azienda Agricola Chiarieri si mostra adagiata come un panno verdeggianti tra le morbide colline che si incontrano provenendo da Pescara prima di giungere a Pianella (Pe). Circa cinquanta ettari di terreno, di cui trenta dedicati ai vigneti e la restante parte coltivata ad ulivo, esposti per lo più ad est, in direzione mare. Di qui si gode una vista, taluni giorni mozzafiato, che abbraccia d'un sol colpo Pescara e il suo mare, la valle del fiume omonimo fino alle sommità della Majella, tornando verso la costa passando per il maestoso massiccio del Gran Sasso. Cosa dire di una terra, l'Abruzzo, che nella sua varietà di paesaggio è unica in Italia e in Europa, tanto da meritare l'appellativo di 'polmone verde dell'Europa'. La regione italiana con la maggior parte del territorio tutelata da Parchi Nazionali ed Aree Protette, un patrimonio universale in cui la natura riesce a conservare il proprio ritmo e per ridare spazio a flora e fauna altrove in via d'estinzione.

Pianella e l'Abruzzo / Pianella and Abruzzo / Pianella und Abruzzo

To the visitor the estate of the Azienda Agricola Chiarieri appears like a verdant cloth among the soft hills. There are around fifty hectares of fields, of which thirty are devoted to the vineyards. The remaining part is cultivated with olive trees, mostly exposed to the east, in the direction of the sea. From there, an enchanting view embraces in one glance Pescara and its sea, the valley of the river bearing the same name up to the summits of the Majella mountains, down toward the coast and the stately Gran Sasso mountain. The Abruzzo is called the 'green lung of Europe', with its various landscapes which are unique in Italy.

Das Landgut des Chiarieri Landwirtschaftlichen Betriebs erscheint dem Besucher wie eine grüne Decke zwischen den sanften Hügeln, die man auf der Strasse von Pescara nach Pianella (Pe) sehen kann. Es sind etwa 50 Hektare Ackerland: dreißig sind mit Trauben bepflanzt und in dem übrigen Teil werden Olivenbäume angebaut; die Ackerländer sind nach Ost gelegen, in Richtung Meer. Von hier kann man eine atemberaubende Aussicht genießen: die kleine Stadt Pescara und seinem Meer, das gleichnamige Tal, die Gipfeln des Majella Berges, das würdevolle Gran Sasso Bergmassiv. Abruzzo ist ein einzigartiges Land dank seiner vielfältigen Landschaft: aus diesem Grund, nennt man es „grüne Lunge Europas“. Es ist eine Region, wo fast alle Gebiete geschützt werden (Nationalparks, Schutzgebiete, WWF). Wir haben ein wichtigen Universalgut, wo die Natur ihren Rhythmus bewahren kann, und wo die Flora und Fauna, die vor der Aussterbung Gefahr stehen, ihren idealen Lebensräumen finden können.









Tipologia: Vino rosso.

Uve: Montepulciano 100%.

Zona di produzione: C/da Pusciana di Pianella (PE).

Superficie del vigneto: Ha 2,34,00.

Altitudine del vigneto: Mt 198 s.l.m.

Tipologia di terreno: calcareo con presenza di argilla.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Vendemmia: dopo il 20 ottobre con raccolta e selezione manuale dei grappoli.

Resa per ettaro: 90 quintali di uva.

Vinificazione: Fermentazione e macerazione per 21 giorni in vinificatori termocondizionati inox. Fermentazione malolattica e successivo affinamento in botti di rovere francese da 20 hl. Travaso ed imbottigliamento senza filtrazione con ulteriore affinamento in bottiglia.

Imbottigliamento: 36 mesi successivi alla vendemmia.

Colore: Rosso rubino intenso.

Caratteristiche: Manifesta i suoi profumi con notevole complessità. Al naso è intrigante ed avvolgente. Al gusto si aprono sensazioni di frutti di sottobosco e liquirizia giustamente equilibrata con gradevole tannicità.

Grado alcolico: 14,5% vol.

Vinum Hannibal Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Kind: Red wine.

Grapes: Montepulciano 100%.

Production area: Contrada Pusciana in Pianella (PE).

Extension of the vineyard: Ha 2,34,00.

Altitude of the vineyard: 198 mt above sea level.

Soil type: Calcareous tending to clay.

Training method: Cordon spur.

Harvest: After 20th October by manual picking and selection of grapes.

Yield per hectare: 9.000 kg of grape clusters.

Vinification: Fermentation and maceration occurs for 21 days in stainless steel containers at a controlled temperature. Malolactic fermentation and subsequent refinement in French oak barrels of 20 hl. Racking and bottling without filtering and further refining in the bottles.

Bottling: 36 months after harvest.

Colour: Full ruby red.

Features: It shows complexity at first smells. Forest fruits and balanced liquorice open in the mouth, with a pleasant tannicity.

Alcoholic content: 14,5%.

Weinsorte: Rotwein.

Rebsorte: Montepulciano 100%.

Erstellungszone: Contrada Pusciana in Pianella (PE).

Weinbergfläche: 2.34.00 Hektare.

Anbauhöhe: 198 M. ü. d. M.

Bodeneigenschaften: Tonhaltiges Kalkgestein.

Erziehungsformen: Kordonerziehung.

Erntezeit: nach dem 20 Oktober bei Handlese.

Stockertrags: 9000 Kg.

Weinberatung: 21 Tage Maischegärung und Fermentation in Rostfreien Stahlgärbehälter mit Kühlvorrichtungen und Temperatursensoren Malolaktische Gärung und darauffolgende Reifung im Eichenfässern von 20 hl. Der Wein wird ohne das Filtern umgezogen; Flaschenabfüllung und weitere Flaschenreife.

Abfüllung: 36 Monate nach der Weinlese.

Farbe: intensiv Rubinrot.

Anmerkungen: es bietet einen komplexen Duft. Im Geschmack entdecken sich Waldfrüchten und Lakritze; geschmeidig, harmonisch und leicht tanninisch.

Alkoholgehalt: 14,5 %.

Questo vino ha carattere, nel nome e nella sostanza, e da anni rappresenta egregiamente lo spirito che anima i produttori. Annibale, in lingua fenicia, significa 'dono di Baal' a sottolineare le caratteristiche quasi divine che il destino assegnava a chi portava questo nome. Il nome Vinum Hannibal ricorda appunto la storia che portò il condottiero cartaginese a calpestare il suolo d'Abruzzo e, secondo le testimonianze, a bere il vino abbandonato nelle cantine dai contadini in fuga, durante la sua discesa dalle Alpi alla conquista di Roma, intorno al 217 a.C. Dopo l'affinamento nelle botti d'acciaio le botti di rovere di Slavonia da 20 ettolitri accolgono il Vinum Hannibal - Montepulciano d'Abruzzo Doc selezione Granaro - per un anno. Altri sei mesi in bottiglia gli permettono di giungere alla giusta maturità.

This wine has character, in the name and in the substance, and for years has represented the spirit of the producers. Hannibal, in Phoenician language, means 'gift of Baal'; this accentuates the almost divine features that destiny assigned to those who bore this name. The name Vinum Hannibal recalls the history of the passage of the Carthaginian commander - during his descent from the Alps to the conquest in Rome, around the 217 B.C. - through Abruzzo and, according to the testimonies, he tasted the wine abandoned from fleeing farmers in the wine cellars. The slavian oak barrels of 20 hectoliters accommodate Vinum Hannibal - Montepulciano of Abruzzo Doc selection Granaro - for one year, after refinement in steel barrels. Six months more in bottle assures its correct maturity.

Dieser Wein hat in seinem Name und in seiner Substanz einen starken Charakter, und er seit vielen Jahren den Geist seiner Erzeuger gut darstellt. Auf Punisch meint der Name Hannibal „Baals Gabe“, um seine fast göttliche Eigenschaften zu unterstreichen. Der Name Vinum Hannibal verweist auf die Geschichte dieses Führers, der um 217 v. Chr. hier in Abruzzo kam, Rom zu erreichen; nach der Bezeugung, trank Hannibal den Wein, den die Bauern, die auf der Flucht waren, in den Kellern verlassen hatten. Nach der Flaschenreifung in Stahlbehältern, wird der Vinum Hannibal - Montepulciano d'Abruzzo DOC Granaro Selektion - in Slavonien Eichenfässern von 20 hl. umgezogen, und da bleibt er für ein Jahr. Danach wird der Wein weitere 6 Monate in Flaschen verfeinert, um so die richtige Reife zu gewährleisten.



...io desidero vino spesso, rotondo, carnoso, nutritivo, pieno.

Un vino che mi dice tutto. Niente dolce, sodo, maturo e virile...



E' nel cuore delle nostre vigne che avviene la selezione delle uve destinate a questo vino. Non solo bevanda, ma essenza della cura e del rispetto che da sempre nutriamo per la terra da cui proviene.

It is from the heart of our vineyards that the grapes destined to this wine are selected. It's not only a drink but the essence of the care and respect that we feel for this land.

Die Auswahl der Trauben für diesen Wein findet im Herzen unseres Weinbergs statt. Er ist nicht nur eine Getränke, sondern der Beweis für die Pflege und Achtung, die wir seit jeher vor unserem Boden haben.



"Nil satis nisi optimum" - Nothing but the best is good enough

Cor di Vigna

Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo D.O.C.

Tipologia: Vino cerasuolo.

Uve: Montepulciano 100%.

Zona di produzione: C/da Pusciana di Pianella (PE).

Superficie del vigneto: Ha 1,00,00.

Altitudine del vigneto: Mt 180 s.l.m.

Tipologia di terreno: Medio impasto calcareo.

Sistema di allevamento: Pergola abruzzese.

Vendemmia: Seconda decade di ottobre con raccolta e selezione manuale dei grappoli.

Resa per ettaro: 85 quintali di uva.

Vinificazione: Pigiatura con successiva criomacerazione per 24 ore. Successivo salasso con attivazione di fermentazione in serbatoi termocondizionati.

Imbottigliamento: Maggio successivo alla vendemmia.

Colore: Cerasuolo carico.

Caratteristiche: Inizialmente manifesta profumi molto percettibili e puliti. Al gusto è pieno aprendo sensazioni di frutta di bosco matura e pesca gialla. Sul finire sorprendono l'eleganza e l'acidità giustamente equilibrata.

Grado alcolico: 14,5% vol.

Kind: Cerasuolo wine

Grapes: Montepulciano 100%

Production area: Contrada Pusciana in Pianella (PE)

Extension of the vineyard: Ha 1,00,00

Altitude of the vineyard: 180 mt above sea level

Soil type: Medium calcareous mix

Training method: Pergola abruzzese

Harvest: Second decade of October by manual picking and selection of grapes

Yield per hectare: 8.500 kg of grape clusters
Vinification: Crushing and criomacerated for 24 hours. Drawing off follows and fermentation is carried out in containers whose temperature is regulated

Bottling: May after harvest.

Colour: Full cherry

Features: First approach gives the sense of clear and clean perfumes. Full taste, reveal mature forest fruits and yellow peach. Surprising ending, thanks to a perfectly balanced acidity

Alcoholic content: 14,5%.



Weinsorte: Cerasuolo (Rosé-Wein).

Rebsorte: Montepulciano 100%.

Herstellungszone: Contrada Pusciana in Pianella (PE).

Weinbergfläche: 1,00,00 Hektare.

Anbauhöhe: 180 M. ü. d. M.

Bodeneigenschaften: mittlere kalkige Mischung.

Erziehungsformen: abruzzische Pergelerziehung.

Erntezeit: nach dem 20 Oktober bei Handlese.

Stockertrags: 8500 Kg.

Weinberatung: Maische und

Kryomazeration für 24 Stunden.

Darauffolgender Abstich und Gärung in

Temperatur-geregelten Lagertanks.

Abfüllung: Mai nach der Ernte.

Farbe: intensiv Kirschrot (Cerasuolo).

Anmerkungen: Am Anfang sind die Düfte klar und rein.

Im Geschmack ist er voll, mit

Empfindungen von Waldfrüchten und

gelben Pfirsich.

Alkoholgehalt: 14,5 %.





Senso Trebbiano d'Abruzzo D.O.C.

Kind: White wine

Grapes: Trebbiano d'Abruzzo 100%

Production area: Via San Nicola in Pianella (PE)

Extension of the vineyard: Ha 0,9532

Altitude of the vineyard: 210 mt above sea level

Soil type: Medium calcareous mix

Training method: Pergola abruzzese

Harvest: First two days of October by manual picking and selection of grapes

Yield per hectare: 7800 kg of grape clusters

Vinification: Uncrushed grapes stay 24 hours in maceration into stainless steel containers at a controlled temperature of 5 °C. Fermentation is made with selected yeasts in containers whose temperature is regulated to 14 °C.

Bottling: May after harvest.

Colour: Golden, brilliant and intense yellow

Features: Excellent mineral notes and wide nuances of fragrances since the first approach. Mature Mediterranean fruits reveal their sensation to the taste; honey, fresh butter, faded acacia. A subtle note of vanilla for a delicate and surprising ending, thanks to a perfectly balanced acidity.

Alcoholic content: 13%.

Tipologia: Vino bianco.

Uve: Trebbiano d'Abruzzo 100%.

Zona di produzione: Via San Nicola di Pianella (PE).

Superficie del vigneto: Ha 0,9532.

Altitudine del vigneto: Mt 210 s.l.m.

Tipologia di terreno: Medio impasto calcareo.

Sistema di allevamento: Pergola abruzzese.

Vendemmia: Dal primo al due ottobre con raccolta e selezione manuale dei grappoli.

Resa per ettaro: 78 quintali di uva.

Vinificazione: Macerazione per ventiquattro ore in vinificazione inox termocondizionato a 5 °C con le bucce. Successiva attivazione di fermentazione con lieviti selezionati. Fermentazione alcolica in serbatoio termocondizionato a 14 °C.

Imbottigliamento: Maggio successivo alla vendemmia.

Colore: Giallo dorato molto luminoso e consistente.

Caratteristiche: Inizialmente manifesta i suoi profumi con un ventaglio odoroso finissimo ed aggraziato, con ottime note minerali. Poi si aprono sensazioni di frutta mediterranea estiva matura che al palato lasciano spazio al miele, burro fresco, acacia appassita. Una nuance vanigliata rende i toni più delicati che sul finire sorprendono l'eleganza e acidità perfettamente bilanciata.

Grado alcolico: 13% vol.

Weinsorte: Weißwein.

Rebsorte: Trebbiano d'Abruzzo 100%.

Herstellungszone: Via San Nicola in Pianella (PE).

Weinbergsfläche: 0,9532 ha.

Anbauhöhe: 210 M. ü. d. M.

Bodeneigenschaften: mittlere kalkige Mischung.

Erziehungsformen: abruzzische Pergelerziehung.

Erntezeitpunkt: erste 2 Tage Oktobers bei Handlese.

Stockertrags: 7800 Kg.

Weinberatung: 24 Stunden Maischegärung von Trauben mit Schale in Stahlbehälter bei einer Temperatur von 5° C. Die Gärung erfolgt durch ausgewählte Hefen. Alkoholische Gärung in Tanks bei geregelter Temperatur von 14 ° C.

Abfüllung: Mai nach der Ernte.

Farbe: Gold, glänzenden und intensiv Gelb.

Anmerkungen: Am Anfang bietet er seinen feinen und geschmackvollen Düften, mit ausgezeichneten mineralischen Noten. Im Geschmack empfinden wir reife Sommerfrüchte, die sind am Gaumen von Honig, frischem Butter und welker Akazie gefolgt. Eine Vanille-Nuance macht die Noten leichter, und am Ende sind die Eleganz und der Säuregehalt des Weins sehr gut ausgewogen.

Alkoholgehalt: 13%.

L'eccellenza di un Trebbiano Doc, espressione di arte a tutto tondo. L'arte di esprimere un vitigno nella sua migliore essenza e la traccia di un artista con la sua opera. Questo è il Senso che vogliamo raccontare, solleticando i sensi e con tutti i mezzi a disposizione: il gusto e l'olfatto con il contenuto e la vista e il tatto, e perché no, l'udito con il contenitore. Una bottiglia che invita alla discussione, stimolata da un'etichetta, firmata da Gino Sabatini Odoardi, che si presta a più piani di interpretazione.

The excellence of a Trebbiano Doc expresses the art in every aspects. It best expresses the work of an artist and the best of a grape variety in its essence. This is the Senso that we want to tell you about. It tickles the senses with every available means: the taste and the sense of smell are evoked by the content and the sight, the touch and, furthermore, the hearing by the container. A bottle which provokes discussion, stimulated by a label, signed by Gino Sabatini Odoardi, leading to different ways of interpretation.

Die Vollkommenheit dieser Trebbiano Doc ist ein wahres Kunstwerk, weil dieser Wein das Werk eines Künstlers und die bessere Essenz einer Rebsorte ausdrückt. Das ist der Sinn (Senso), den wir erzählen wollen. Wir wollen alle Sinne reizen: Geschmack und Geruch durch den Gehalt, Augenlicht, Tastsinn und Gehör durch den Behälter. Es ist eine Flasche, die zur Diskussion einlädt, deren Etikette bei Gino Sabatini Odoardi signiert ist, und lässt vielseitige Auslegungen zu.



E' l'ultimo nato dalle nostre vigne; non solo bevanda ma risposta alla cura e passione che da sempre abbiamo per la terra da cui proviene.

This wine is the last-born in our vineyards; it isn't just a drink but it results from our passionate care of the land where it is produced.

Der Pecorino ist der letzte unseres Weinberges: er ist nicht nur eine Getränke, sondern das Zeugnis der Pflege und der Leidenschaft, die wir seit jeher für unsere Erde haben.



il vino è per l'anima ciò che l'acqua è per il corpo

Pecorino Colline Pescaresi I.G.T.

Tipologia: vino bianco.

Uve: pecorino 100%.

Zona di produzione: c.da Granaro Pianella (Pe).

Superficie del vigneto: Ha 00.52.40.

Altitudine del vigneto: mt 198 s.l.m.

Tipologia di terreno: medio impasto calcareo. sistema di allevamento pergola abruzzese.

Vendemmia: prima decade di settembre con raccolta e selezione manuale dei grappoli.

Resa per ettaro: 130 quintali di uva.

Vinificazione: in bianco con successiva separazione delle bucce. immediata attivazione di fermentazione con lieviti selezionati. fermentazione alcolica in serbatoio termocondizionato a 14 °C.

Imbottigliamento: novembre successivo alla vendemmia.

Caratteristiche: inizialmente manifesta i suoi profumi con un ventaglio odoroso finissimo ed aggraziato, con ottime note minerali. poi si aprono sensazioni di frutta mediterranea estiva matura che al palato lasciano spazio al miele, burro fresco, acacia appassita. una nuance vanigliata rende i toni più delicati che sul finire sorprendono l'eleganza e acidità perfettamente bilanciata.

Grado alcolico: 13% vol

Kind: White wine.

Grapes: Pecorino 100%.

Production area: Contrada Granaro in Pianella (Pe).

Extension of the vineyard: Ha 00.52.40.

Altitude of the vineyard: 198 mt above sea level.

Soil type: medium calcareous mix.

Training method: pergola abruzzese.

Harvest: first ten days of September by manual picking and selection of grapes.

Yield per hectare: 13.000 kg of grape clusters.

Vinification: off-the-skins vinification.

Fermentation is activated with selected yeasts and alcoholic fermentation is made in containers whose temperature is regulated to 14 °C.

Bottling: After the harvest, in November.

Features: Excellent mineral notes and wide nuances of fragrances since the first approach. Mature Mediterranean fruits reveal their sensation to the taste; honey, fresh butter, faded acacia.

A subtle note of vanilla for a delicate and surprising ending, thanks to a perfectly balanced acidity.

Alcoholic content: 13%.



Weinsorte: Weißwein.

Rebsorte: Pecorino 100%.

Herstellungszone: Contrada Granaro in Pianella (PE).

Weinbergsfläche: 00.52.40 Hektare.

Anbauhöhe: 198 M. ü. d. M.

Bodeneigenschaften: mittlere kalkige Mischung.

Erziehungformen: abruzzische Pergelerziehung.

Erntezeit: in den ersten zehn Septembertagen bei Handlese.

Stockertrags: 130 Kg.

Weinberatung: weiße Gärung und darauffolgende Fermentierung ohne Schalen durch ausgewählte Hefen. Alkoholische Gärung in Tanks bei geregelter Temperatur von 14 ° C.

Abfüllung: November nach der Ernte.

Anmerkungen: Am Anfang bietet er seinen feinen und geschmackvollen Düften, mit ausgezeichneten mineralischen Noten. Im Geschmack empfinden wir reife Sommerfrüchte, die sind am Gaumen von Honig, frischem Butter und welker Akazie gefolgt. Eine Vanille-Nuance macht die Noten leichter, und am Ende sind die Eleganz und der Säuregehalt des Weins sehr gut ausgewogen.

Alkoholgehalt: 13%.



Ogni bottiglia un soffio di altri tempi, di altri luoghi e ciascuno è un piccolo miracolo...



Granaro è il nome della contrada in cui si trovano i terreni e la cantina di proprietà della famiglia Chiarieri; è lo scenario del mondo che ruota attorno a noi, al nostro lavoro quotidiano e alle nostre speranze, la base di partenza delle nostre certezze: la terra. Dal colore attraente, un profumo che emana robustezza e lo ripete al gusto. Il Montepulciano Granaro è solido come le nostre radici.

Granaro is the name of the area in which most of Chiarieri's grounds and the wine cellar are situated; it is the background of the world that surrounds us and our daily jobs and hopes, the basis of our certainties: the ground. Attractive in colour, its bouquet emanates portancy which is reflected in the taste. The Montepulciano Granaro is as solid as our roots.

Granaro ist der Name des Viertels, wo sich die Grundstücke und die Kellerei der Familie Chiarieri finden; es ist die Landschaft unserer täglichen Arbeit und unserer Hoffnungen, der Grund unserer Sicherheiten: die Erde. Eine attraktive Farbe, fester Duft und Geschmack: der Montepulciano Granaro ist stark wie unsere Wurzeln.

Granaro Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Tipologia: Vino rosso.

Uve: Montepulciano 100%.

Zona di produzione: C/da Granaro di Pianella (PE).

Superficie del vigneto: Ha 10,00,00.

Altitudine del vigneto: Mt 180 s.l.m.

Tipologia di terreno: Medio impasto calcareo.

Sistema di allevamento: Pergola abruzzese.

Vendemmia: Mese di ottobre.

Resa per ettaro: 120 quintali di uva.

Vinificazione: Fermentazione e macerazione per 14 giorni in vinificatori termocondizionati inox. Subito svinato viene ultimata la fermentazione in serbatoi inox. Imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia viene commercializzato dal mese di maggio.

Colore: Rosso rubino.

Caratteristiche: Profumo intenso e penetrante con lievissimo sentore di marasca. Gusto equilibrato e piacevole, leggermente tannico e vellutato; ha nerbo di razza con una meravigliosa persistenza aromatica

Grado alcolico: 13% vol.

Kind: Red wine.

Grapes: Montepulciano 100%.

Production area: Contrada Granaro in Pianella (PE).

Extension of the vineyard: Ha 10,00,00.

Altitude of the vineyard: 180 mt above sea level.

Soil type: Medium calcareous mix.

Training method: Pergola abruzzese.

Harvest: In October.

Yield per hectare: 12.000 kg of grape clusters.

Vinification: Fermentation and maceration occur for 14 days in stainless steel containers at a controlled temperature. Fermentation takes place in stainless steel tanks after prompt racking.

Bottling: Spring after harvest.

Colour: Ruby red.

Features: Strong fragrance with slight scent of marasca cherry. Balanced and pleasant taste, slightly tannic and velvety.

Alcoholic content: 13%.



la trasformazione di una sostanza di base in quella dei desideri...



Weinsorte: Rotwein.
Rebsorte: Montepulciano 100%.
Herstellungszone: Contrada Granario in Pianella (PE).
Weinbergsfläche: 10,00,00 ha.
Anbauhöhe: 180 M. ü. d. M.
Bodeneigenschaften: mittlere kalkige Mischung.
Erziehungsformen: abruzzische Pergelerziehung.
Erntezeit: Oktober.
Stockertrags: 1200 Kg.
Weinberatung: 14 Tage Gärung und Maischegärung in Rostfreien Stahlbehälter bei geregelter Temperatur. Nach dem Anstich, abschließt die Gärung in Rostfreien Stahltanks.
Farbe: Rubinrot.
Anmerkungen: Stark Duft mit leichter Maraska-kirschen Nuance. Angenehmer und ausgewogener Geschmack, leicht tanninisch und samtig.
Alkoholgehalt: 13 %.



Tipologia: Vino cerasuolo.

Uve: Montepulciano 100%.

Zona di produzione: C/da Granaro di Pianella (PE).

Superficie del vigneto: Ha 3,00,00.

Altitudine del vigneto: Mt 180 s.l.m.

Tipologia di terreno: Medio impasto calcareo.

Sistema di allevamento: Pergola abruzzese.

Vendemmia: Dal primo al due ottobre con raccolta e selezione manuale dei grappoli.

Resa per ettaro: 120 quintali di uva.

Vinificazione: Accurata scelta delle uve. Fermentazione in serbatoi inox termocondizionati con salasso del mosto. Affinamento in acciaio inox.

Imbottigliamento: Gennaio successivo alla vendemmia.

Colore: Cerasuolo.

Caratteristiche: Al naso notevole la presenza di lampone con gusto quasi masticabile in bocca

Grado alcolico: 12,5% vol.

Granaro

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. Cerasuolo

Kind: Cerasuolo wine.

Grapes: Montepulciano 100%.

Production area: Contrada Granaro in Pianella (PE).

Extension of the vineyard: Ha 3,00,00.

Altitude of the vineyard: 180 mt above sea level.

Soil type: Medium calcareous mix.

Training method: Pergola abruzzese.

Harvest: First two days of October by manual picking and selection of grapes.

Yield per hectare: 12.000 kg of grape clusters.

Vinification: Selection of grapes. Fermentation in stainless steel containers whose temperature is regulated, with drawing off of the must. Refinement follows in stainless steel containers.

Bottling: January after harvest.

Colour: Cherry.

Features: Notes of raspberry stimulate the nose and the taste.

Alcoholic content: 12,5%.

Weinsorte: Cerasuolo (Rosé-Wein).

Rebsorte: Montepulciano 100%

Herstellungszone: Contrada Granaro in Pianella (PE).

Weinbergsfläche: 3,00,00 Hektare.

Anbauhöhe: 180 M. ü. d. M.

Bodeneigenschaften: mittlere kalkige Mischung.

Erziehungsformen: abruzzische Pergelerziehung.

Erntezeit: erste zwei Oktobertage bei Handlese.

Stockertrags: 12000 Kg.

Weinberatung: sorgfältige Auswahl der Trauben. Gärung in Temperatur-geregelten Rostfreien Stahltanks und Anstich des Mostes. Reifung in Rostfreiem Stahl.

Abfüllung: Januar nach der Ernte.

Farbe: Kirschrot.

Anmerkungen: starke Noten von Himbeere in der Nase und im Gaumen.

Alkoholgehalt: 12,5 %.

Nelle trasparenze invitanti del Cerasuolo Granaro Doc si celano profumi inaspettati che non tradiscono il gusto. Non chiamatelo rosato, alle nostre latitudini i vini hanno un nome proprio!

The inviting transparencies of Cerasuolo Granaro Doc reveal unexpected bouquets which don't detract from the taste. Don't call it rosé, at our latitudes wines have their own name!

Die einladende Transparenz des Cerasuolo Granaro Doc entdeckt unerwartete Düfte, die den Geschmack nicht verraten. Bitte, nennen Sie es nicht Rosé, weil bei uns die Weine ihren eigenen Name haben!



...io voglio del vino asciutto...rosso chiaro...con trasparenza di rubino...



Granaro Trebbiano d'Abruzzo D.O.C.

Tipologia: Vino bianco.

Uve: Trebbiano d'Abruzzo 100%.

Zona di produzione: C/da Granaro di Pianella (PE).

Superficie del vigneto: Ha 4,00,00.

Altitudine del vigneto: Mt 180 s.l.m.

Tipologia di terreno: Medio impasto calcareo.

Sistema di allevamento: Pergola abruzzese.

Vendemmia: Primi di ottobre con raccolta e selezione manuale dei grappoli.

Resa per ettaro: 120 quintali di uva.

Vinificazione: Accurata scelta delle uve. Fermentazione in serbatoi inox termocondizionati con successivo affinamento.

Imbottigliamento: Gennaio successivo alla vendemmia.

Colore: Paglierino brillante con riflessi verdognoli.

Caratteristiche: Profumo di ottima intensità, fruttato, con sentore di mele. Gusto ampio e armonico, fresco con corpo elegante, con eccellente persistenza aromatica.

Grado alcolico: 12,5% vol.

Kind: White wine.

Grapes: Trebbiano d'Abruzzo 100%.

Production area: Contrada Granaro in Pianella (PE).

Extension of the vineyard: Ha 4,00,00.

Altitude of the vineyard: 180 mt above sea level.

Soil type: Medium calcareous mix.

Training method: Pergola abruzzese.

Harvest: Beginning of October by manual picking and selection of grapes.

Yield per hectare: 12.000 kg of grape clusters
Vinification: Selection of grapes. Fermentation in stainless steel containers whose temperature is regulated. Refinement follows.

Bottling: January after harvest.

Colour: Brilliant straw, with greenish highlights.

Features: Intense perfume, fruity, with apple scent. Taste is wide and pleasant, fresh and with elegant body, excellent aromatic persistence.

Alcoholic content: 12,5%.

Weinsorte: Weißwein.

Rebsorte: Trebbiano d'Abruzzo 100%.

Herstellungszone: Contrada Granaro in Pianella (PE).

Weinbergfläche: 4,00,00 Hektare.

Anbauhöhe: 180 M. ü. d. M.

Bodeneigenschaften: mittlere kalkige Mischung.

Erziehungsformen: abruzzische Pergelerziehung.

Erntezeit: erste Oktobertage bei Handlese.

Stockertrags: 12000 Kg.

Weinberatung: sorgfältige Auswahl der Trauben. Gärung in Temperatur-geregelten Rostfreien Stahltanks. Darauf folgende Reifung.

Abfüllung: Januar nach der Ernte.

Farbe: glänzende strohgelb mit grünlichen Widerscheinen.

Anmerkungen: Intensiver und fruchtiger Duft mit Apfel-Nuance. Harmonischer und breiter Geschmack, frisch und elegant mit einer sehr guten aromatischen Beständigkeit.

Alkoholgehalt: 12,5 %.

Il Trebbiano Doc chiude il tris dei vini storici della linea Granaro. Assieme al Montepulciano e al Cerasuolo, definisce in modo unico ed inequivocabile i colori e i profumi legati ai luoghi in cui viene prodotto. Nella sua essenza, le caratteristiche di un vitigno autoctono che evoca l'armonia di un giorno d'estate sulle nostre colline, tra campi di grano, vigneti e uliveti.

The Trebbiano Doc completes the trilogy of the Granaro wines line. Along with the Montepulciano and the Cerasuolo, the Trebbiano defines in unique and unequivocal way the colours and the bouquets of the countryside in which they are produced. In its heart, the features of an autochthonous variety of grape evoking the harmony of a summer day in our hills, amongst wheat fields, vineyards and olive trees.

Der Trebbiano Doc schließt die Trilogie der Granaro Weinen. Mit dem Montepulciano und dem Cerasuolo, stellt er einzigartig die Farben und die Düfte der Orte, wo er hergestellt wird, dar. In seiner Essenz finden sich die Eigenschaften einer autochthonen Rebsorte, die die Harmonie eines Sommertages auf unseren Hügeln, zwischen Kornfelder, Weinberge und Olivenbäumen beschwört.



...io lo desidero colore dell'oro...nuovo sulla lingua, si deve distendere come l'olio e nella gola deve scendere come il velluto...

il vino prepara i cuori e li rende pronti alla passione



Nome insolito per un vino, un nome che suscita curiosità che sa far parlar si se. E' questo il montepulciano invidia, un vino che appassionerà e provocherà un piacere avvolgente in ogni palato.

Invidia, Italian translation for "Envy", it's a strange name for a wine. It fills the people with curiosity. The Montepulciano Invidia is a wine that will be able to fascinate and to delight everyone.

Invidia, italienisches Wort für Neid, ist ein sonderbarer Name für einen Wein, der von sich sprechen lassen kann. Der Montepulciano Invidia wird begeistern und in jedem Gaumen einen bezaubernden Genuss bieten.

Invidia Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Tipologia: vino rosso.

Uve: montepulciano d'abruzzo 100%.

Zona di produzione: c/da Granaro Pianella (Pe).

Superficie del vigneto: 10,00,00 ettari.

Altitudine del vigneto: mt 210 s.l.m.

Tipologia di terreno: medio impasto calcareo.

Sistema di allevamento: pergola abruzzese.

Vendemmia: seconda decade di ottobre con raccolta e selezione manuale dei grappoli.

Resa per ettaro: 120 quintali di uva.

Vinificazione macerazione per centoventi ore in vinificatori inox termocondizionati a 25 °c con le bucce. successiva svinatura controllando le fasi finali della fermentazione alcolica in serbatoi termocondizionati a 18 °C.

Colore: rosso tendente al granato.

Caratteristiche: inizialmente manifesta i suoi profumi con note minerali. al palato si aprono sensazioni ben strutturate lasciando spazio a note di amarena e tabacco.

Grado alcolico: 13,5% vol

Kind: Red wine.

Grapes: Montepulciano d'Abruzzo.

Production area: Contrada Granaro Pianella (Pe).

Extension of the vineyard: Ha 10,00,00.

Altitude of the vineyard: 210 mt above sea level.

Soil type: medium calcareous mix.

Training method: pergola abruzzese.

Harvest: after 20th October by manual picking and selection of grapes.

Yield per hectare: 12.000 kg of grape clusters.

Vinification: Uncrushed grapes stay 120 hours in maceration into stainless steel containers at a controlled temperature of 25 C°. Drawing off follows with a controlled alcoholic fermentation in containers whose temperature is regulated to 18 C°.

Colour: Red wine with granate hues.

Features: First approach gives mineral notes. Intense fragrances with notes of sour cherry and tobacco open in the mouth.

Alcoholic content: 13,5%.



Weinsorte: Rotwein.

Rebsorte: Montepulciano d'Abruzzo 100%.

Herstellungszone: Contrada Granaro in Pianella (Pe).

Weinbergsfläche: 10,00,00 Hektare.

Anbauhöhe: 210 M. ü. d. M.

Bodeneigenschaften: mittlere kalkige Mischung.

Erziehungformen: abruzzische Pergelerziehung.

Erntezeit: zweite Dekade Oktober bei Handlese.

Stockertrags: 12000 Kg.

Weinberatung: 120 Stunden Gärung von Trauben mit Schale in Rostfreien Stahlbehälter bei einer geregelten Temperatur von 25° C. Darauffolgender Anstich und alkoholische Maischegärung in Temperatur-geregelten Tanks.

Farbe: Granatrot.

Anmerkungen: Am Anfang entdecken seine Düfte mineralische Noten.

Im Gaumen kann man Sauerkirsche und Tabak empfinden.

Alkoholgehalt: 13,5 %.



Tipologia: Vino cerasuolo.
Uve: Montepulciano 100%.
Zona di produzione: C/da Granaro di Pianella (Pe).
Superficie del vigneto: Ha 3,00,00.
Altitudine del vigneto: Mt 180 s.l.m.
Tipologia di terreno: Medio impasto calcareo.
Sistema di allevamento: Pergola abruzzese.
Vendemmia: Dal primo al due ottobre con raccolta e selezione manuale dei grappoli.
Resa per ettaro: 120 quintali di uva.
Vinificazione: Accurata scelta delle uve. Fermentazione in serbatoi inox termocondizionati con salasso del mosto. Affinamento in acciaio inox.
Imbottigliamento: Gennaio successivo alla vendemmia.
Colore: Cerasuolo.
Caratteristiche: Al naso notevole la presenza di lampone con gusto quasi masticabile in bocca
Grado alcolico: 13% vol.

Invidia

Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo D.O.C.

Kind: Cerasuolo wine.

Grapes: Montepulciano d'Abruzzo 100%.

Production area: Contrada Granaro Pianella (Pe).

Extension of the vineyard: Ha 3,00,00.

Altitude of the vineyard: 210 mt above sea level.

Soil type: medium calcareous mix.

Training method: pergola abruzzese.

Harvest: first ten days of October by manual picking and selection of grapes.

Yield per hectare: 12.000 kg of grape clusters.

Vinification: Uncrushed grapes stay 12 hours in maceration into stainless steel containers at a controlled temperature of 5 C°. Drawing off follows and fermentation of the must is carried out with selected yeasts. Alcoholic fermentation in containers whose temperature is regulated to 14 C°.

Colour: Typical cherry.

Features: It shows sophisticated notes of forest fruits at first smell. Fresh and intense fragrances with raspberry nuances open in the mouth.

Alcoholic content: 13%.

Weinsorte: Cerasuolo (Rosé-Wein).

Rebsorte: Montepulciano d'Abruzzo 100%.

Herstellungszone: Contrada Granaro in Pianella (Pe).

Weinbergsfläche: 3,00,00 Hektare.

Anbauhöhe: 210 M. ü. d. M.

Bodeneigenschaften: mittlere kalkige Mischung.

Erziehungsformen: abruzzische Pergelerziehung.

Erntezeit: erste 10 Oktobertage bei Handlese.

Stockertrags: 12000 Kg.

Weinberatung: 12 Stunden Maischegärung von Trauben mit Schale in Temperatur-geregelten Rostfreien Stahltanks und Anstich des Mostes. Gärung durch ausgewählte Hefen. Alkoholische Gärung in Tanks bei geregelter Temperatur von 14 ° C.

Farbe: charakteristische Kirschrot.

Anmerkungen: Am Anfang bietet er sehr feine

Noten von kleinen Früchten.

Im Gaumen ist er

frisch und strukturiert,

mit Noten von Himbeere.

Alkoholgehalt: 13%.

Il Cerasuolo Invidia, rosato e fresco come ciliegia, attira subito la nostra attenzione. Dopo averlo assaporato ci lascia inebriati vista la sua irresistibile "squisitezza"

The Cerasuolo Invidia, is a rosé wine fresh as a cherry, that captivates us immediately. After tasting it, this wine will fill us with its fascinating deliciousness.

Der Cerasuolo Invidia, ein Rosé Wein frisch wie eine Kirsche, lenkt bald unsere Aufmerksamkeit. Dank seiner unwiderstehlichen Feinheit, lässt er uns immer berauscht.



...il vino è la parte intellettuale del pranzo...



Invidia Trebbiano d'Abruzzo D.O.C.

Kind: White wine.
Grapes: Trebbiano 100%.
Production area: Contrada Granaro in Pianella (Pe).
Extension of the vineyard: Ha 2,00,00.
Altitude of the vineyard: 210 mt above sea level.
Soil type: Medium calcareous mix tending to clay.
Training method: pergola abruzzese.
Harvest: First ten days of October by manual picking and selection of grapes.
Yield per hectare: 11.000 kg of grape clusters.
Vinification: Uncrushed grapes stay 24 hours in maceration into stainless steel containers at a controlled temperature of 5 C°. Fermentation is made with selected yeasts. Alcoholic fermentation in containers whose temperature is regulated to 14 C°.
Colour: Golden, brilliant and intense yellow.
Features: Excellent mineral notes and wide nuances of fragrances since the first approach. Mature Mediterranean fruits reveal their sensation to the taste with an aroma of Golden apple and bread crust.
Alcoholic content: 13%.

Tipologia: Vino bianco.
Uve: Trebbiano d'Abruzzo 100%.
Zona di produzione: C/da Granaro di Pianella (Pe).
Superficie del vigneto: Ha 2,00,00.
Altitudine del vigneto: Mt 180 s.l.m.
Tipologia di terreno: Medio impasto calcareo.
Sistema di allevamento: Pergola abruzzese.
Vendemmia: Primi di ottobre con raccolta e selezione manuale dei grappoli.
Resa per ettaro: 120 quintali di uva.
Vinificazione: Accurata scelta delle uve. Fermentazione in serbatoi inox termocondizionati con successivo affinamento.
Imbottigliamento: Gennaio successivo alla vendemmia.
Colore: Paglierino brillante con riflessi verdognoli.
Caratteristiche: Profumo di ottima intensità, fruttato, con sentore di mele. Gusto ampio e armonico, fresco con corpo elegante, con eccellente persistenza aromatica.
Grado alcolico: 13% vol.

Weinsorte: Weißwein.
Rebsorte: Trebbiano d'Abruzzo 100%.
Herstellungszone: Contrada Granaro in Pianella (Pe)
Weinbergsfläche: 2,00,00 Hektare.
Anbauhöhe: 210 M. ü. d. M.
Bodeneigenschaften: mittlere kalkige Mischung mit Ton.
Erziehungsformen: abruzzische Pergelerziehung.
Erntezeitpunkt: nach dem 20 Oktober bei Handlese.
Stockertrags: 11000 Kg.
Weinberatung: 24 Stunden
Maischegärung von Trauben mit Schale in Temperatur-geregelten Rostfreien Stahltanks. Gärung durch ausgewählte Hefen. Alkoholische Gärung in Tanks bei geregelter Temperatur von 14 ° C.
Farbe: sehr leuchtende und fest Goldgelb.
Anmerkungen: Am Anfang bietet er seinen feinen und geschmackvollen Düften, mit ausgezeichneten mineralischen Noten. Im Geschmack empfinden wir reife Sommerfrüchte, mit Noten von Apfel Golden und Brotrinde.
Alkoholgehalt: 13 %.

Il trebbiano D.o.c. chiude la gamma della linea invidia, il suo colore splendente, il suo profumo soave ed il genuino sapore ricordano la qualità che da sempre è ricercata dall'azienda Chiarieri.

The Trebbiano D.O.C. completes Invidia range; its brilliant colour, its sweet scent and its natural taste demonstrate the quality that the Azienda Chiarieri has ever carried out.

Dieser Trebbiano Doc ist der letzte der Invidia Weinen. Seine glänzende Farbe, der zarte Geruch und der unverfälschte Geschmack sind das Symbol der Qualität, die seit jeher dem Chiarieri Betrieb kennzeichnet.



...il vino conforta la speranza...

L'Azienda Agricola Chiarieri è stata tra le prime a cimentarsi, nel 1989, con la produzione di spumanti in Abruzzo. Da decenni lo spumante Brut Chiarieri è apprezzato da un pubblico di estimatori che ama consumarlo sia come aperitivo che a fine pasto. L'imbottigliamento avviene a sei mesi dalla rifermentazione. I nostri spumanti vengono realizzati con metodo Charmat lungo, con fermentazione in autoclave a temperatura controllata.



The Azienda Agricola Chiarieri has been amongst the few in Abruzzo to begin, in 1989, the production of sparkling wines. For decades, Chiarieri Brut sparkling wine has been appreciated by a public of tasters who prefer to consume it as an aperitif and to end a meal. The bottling takes place six months after the second fermentation. Our sparkling wines are created by the long Charmat method, with fermentation in tanks whose temperature is regulated.

1989 war das Azienda Agricola Chiarieri das erste, Schaumweine zu herstellen. Seit Jahrzehnte wird der Brut Schaumwein Chiarieri von vielen Schätzern sehr geliebt. Er ist gut sowohl als Vorspeise als auch am Ende der Mahlzeit. Unser Schaumwein wird mit der Charmat Methode hergestellt, mit Gärung in Drucktanks zu kontrollierter Temperatur.

Vino Spumante Brut / Brut Sparkling wine / Brut Schaumwein

Tipologia: Spumante brut.

Uve: Chardonnay e pinot nero.

Zona di produzione: C/da Granaro di Pianella (PE).

Superficie del vigneto: Ha 1,00,00.

Altitudine del vigneto: Mt 180 s.l.m.

Tipologia di terreno: Medio impasto calcareo.

Sistema di allevamento: Pergola abruzzese.

Vendemmia: Prima decade di settembre con raccolta e selezione manuale dei grappoli.

Resa per ettaro: 130 quintali di uva.

Vinificazione: Pigiatura, successiva decantazione del mosto ottenuto e fermentazione in serbatoi a temperatura controllata. Il vino ottenuto con un grado alcolico di circa 11% vol. viene di nuovo avviato alla fermentazione con aggiunta di saccarosio in recipiente chiuso (autoclave) utilizzando il sistema Charmat lungo.

Imbottigliamento: Dopo circa sei mesi dalla rifermentazione.

Colore: Paglierino.

Caratteristiche: La lunga sosta sui lieviti nobili dona allo spumante dei profumi di frutta esotica e crosta di pane. Al gusto la sua vena acidula sposa bene note di mela verde.

Grado alcolico: 12,5% vol.

Kind: Brut sparkling wine

Grapes: Chardonnay and black Pinot

Production area: Contrada Granaro in Pianella (PE)

Extension of the vineyard: Ha 1,00,00

Altitude of the vineyard: 180 mt above sea level

Soil type: Medium calcareous mix

Training method: Pergola abruzzese

Harvest: First decade of September by manual picking and selection of grapes

Yield per hectare: 13.000 kg of grape clusters

Vinification: Crushing, then racking of the must and fermentation in tanks whose temperature is regulated.

The base wine, about 11% alcohol content, is fermented again in tank with the addition of saccharin, using the long Charmat method.

Bottling: After six months from refermentation.

Colour: Straw

Features: A long presence of noble yeasts gives to the sparkling wine perfumes of exotic fruit and bread crust. Its sourness melts with notes of green apple.

Alcoholic content: 12,5%.



Weinsorte: Brut Schaumwein.
Rebsorte: Chardonnay und Spätburgunder.
Herstellungszone: Contrada Granaro in Pianella (PE).
Weinbergsfläche: 1,00,00 Hektare.
Anbauhöhe: 180 M. ü. d. M.
Bodeneigenschaften: mittlere kalkige Mischung.
Erziehungformen: abruzzische Pergelerziehung.
Erntezeitpunkt: erste 10 Septembertage bei Handlese.
Stockertrags: 13000 Kg.
Weinbereitung: Drücken, darauffolgende Klärung des Mostes und Gärung in Tanks bei einer geregelten Temperatur.
Abfüllung: sechs Monate nach Beginn der zweiten Gärung.
Farbe: Strohgelb.
Anmerkungen: Die Edelhefen bieten dem Schaumwein Düfte von exotischen Früchten und Brotrinde.
Im Geschmack seine Säure verbindet sich gut mit Grünenapfel Noten.
Alkoholgehalt: 12,5 %.



Tipologia: Spumante moscato.

Uve: Moscato 100%.

Zona di produzione: C/da Granaro di Pianella (PE).

Superficie del vigneto: Ha 0,60,00.

Altitudine del vigneto: Mt 180 s.l.m.

Tipologia di terreno: Medio impasto calcareo.

Sistema di allevamento: Pergola abruzzese.

Vendemmia: Prima decade di settembre con raccolta e selezione manuale dei grappoli.

Resa per ettaro: 130 quintali di uva.

Vinificazione: Pigiatura e successiva decantazione del mosto ottenuto. Successivamente viene attivata la fermentazione in recipiente chiuso (autoclave) per poter ottenere la presa di spuma. Al raggiungimento di un grado alcolico del 7% vol. viene interrotta la fermentazione per poter avviare il successivo imbottigliamento.

Imbottigliamento: Novembre successivo alla vendemmia.

Colore: Paglierino molto tenue.

Caratteristiche: Ha un'eccellente persistenza aromatica. Al gusto è dolce con un'equilibrata presenza di moscato.

Grado alcolico: 7% vol.

Vino Spumante Moscato / Muscat Sparkling wine / Muskateller Schaumwein

Kind: Muscat sparkling wine.

Grapes: 100% Muscat.

Production area: Contrada Granaro in Pianella (PE).

Extension of the vineyard: Ha 0,60,00.

Altitude of the vineyard: 180 mt above sea level.

Soil type: Medium calcareous mix.

Training method: Pergola abruzzese.

Harvest: First decade of September by manual picking and selection of grapes.

Yield per hectare: 13.000 kg of grape clusters.

Vinification: Crushing, then racking of the must. Fermentation in tanks to get the foam. When reached 7% vol. fermentation is blocked and the sparkling wine is bottled.

Bottling: After the harvest, in November.

Colour: Very light straw.

Features: Excellent and persistent fragrance. Its taste is sweet, the presence of Muscat is harmonious.

Alcoholic content: 7%.

Weinsorte: Muskateller Schaumwein.

Rebsorte: Muskateller 100%.

Herstellungszone: Contrada Granaro in Pianella (PE)

Weinbergfläche: 0,60,00 Hektare.

Anbauhöhe: 180 M. ü. d. M.

Bodeneigenschaften: mittlere kalkige Mischung.

Erziehungsformen: abruzzische Pergelerziehung.

Erntezeitpunkt: erste 10 Septembertage bei Handlese.

Stockertrags: 13000 Kg.

Weinberatung: Drücken und darauffolgende Klärung des Mostes. Dann Gärung in geschlossenen Tank, um die Schaum zu gewinnen. Wann das Alkoholgehalt erreicht 7%, wird der Wein abgefüllt.

Abfüllung: November nach der Ernte.

Farbe: sehr leichtes Strohgelb.

Anmerkungen: dieser Wein hat eine sehr gute aromatische Beständigkeit; im Geschmack ist er süß mit eine ausgewogene Note von Muskateller.

Alkoholgehalt: 7 %

Uno spumante dolce di ottimo livello, particolarmente gradito per la grande persistenza di gusto. Realizzato con uve moscato raccolte ai primi di settembre, il Moscato Chiarieri viene imbottigliato il Novembre successivo alla vendemmia.

A sweet sparkling wine of good level, particularly pleasant for the great persistence of its taste. Made with muscat grapes selected at the beginning of September, Chiarieri Muscat is bottled the November following the vintage.

Ein hohes Niveaus süßer Schaumwein, wird besonders danke seiner Beständigkeit des Geschmacks geschätzt. Der Chiarieri Muskateller wird mit Muskatellertrauben hergestellt, die in den ersten Septembertage ablesen werden. Nur im November nach der Ernte wird dieser Wein abgefüllt.





Tipologia: vino tipico.

Uve: Montepulciano.

Zona di produzione: contrada Granaro di Pianella (Pe).

Superficie del vigneto: ha 00.13.00.

Altitudine del vigneto: m 175 s.l.m.

Vendemmia: 10 ottobre.

Colore: ambrato.

Sistema produttivo: concentrazione attraverso l'ebollizione in un calderone di rame di 400 litri di mosto riducendo il tutto ad un volume di circa 40 litri. Una volta raffreddata, la massa caramellata si amalgama con una quantità di mosto fresco pari a 360 litri. Tutto viene poi riposto in carati di legno ed in un periodo compreso tra i 10 ed i 40 giorni si attiva la fermentazione alcolica che si estende per almeno 6 mesi.

Caratteristiche: di notevole complessità aromatica con marcato gusto di caramello.

Grado alcolico: 15% vol.

Vino Cotto Neve / Cooked wine / Gekochter Wein

Kind: Vino cotto (cooked wine).

Grapes: Montepulciano.

Production area: Contrada Granaro Pianella (Pe).

Extension of the vineyard: Ha 00,13,00.

Altitude of the vineyard: 175 mt. above sea level.

Harvest: 10th October.

Production method: The natural must is boiled into a copper; 400 litres of must are reduced about to 40 litres. The cooled sweet syrup is mixed with 360 litres of natural must; the "mix" is then sealed in a barrel and allowed to ferment. After a variable time-laps (10-40 days), the alcoholic fermentation is activated and continues for at least 6 months.

Colour: Amber coloured.

Features: It shows a complex aroma with an strong caramel taste.

Alcoholic content: 15%.

Weinsorte: typischer Wein.

Rebsorte: Montepulciano.

Herstellungszone: Contrada Granaro in Pianella (Pe).

Weinbergsfläche: 00,13,00 Hektare.

Anbauhöhe: 175 M. ü. d. M.

Erntezeit: 10 Oktober.

Weinberatung: Traditionell wird der Most bei konstanter Temperatur in einem Kupferkessel gekocht. Durch das Verdunsten des Wassers wird der Most zu einem süßen, sirupartigen Konzentrat. Die 400 ursprünglichen Liter Most werden zu 40 Litern reduziert. Nachdem der Most die gewünschte eingedickte Konsistenz hat, muss er zusammen mit 360 Litern frisch gewonnenem Most in einem Holzfass fermentieren. In einem schwankenden Zeitraum (10-40 Tage) beginnt die alkoholische Gärung, die 6 Monate dauert.

Farbe: bernsteinfarben.

Anmerkungen: er hat eine beträchtliche aromatische Komplexität mit einem ausgeprägten Geschmack von Karamell.

Alkoholgehalt: 15 %.

Il vino cotto è uno dei prodotti tipici della nostra terra, affonda le sue origini nel passato e ogni azienda ne custodisce gelosamente le caratteristiche tramandandole di padre in figlio.

The 'vino cotto' is a typical product of our land and has its origins in the past. Every firm wants to treasure the features of its vino cotto, whose tradition passes down from father to son.

Der Vino Cotto (gekochter Wein) ist eine ausgesprochene typische Spezialität unserer Erde, und die eine lange Tradition hat; bei zahlreichen Betrieben wird das Rezept eifersüchtig bewahrt und vom Vater zum Sohn weitergegeben.



Che vita è quella di chi è privo di vino?



Tipologia: Vino passito.

Uve: Montepulciano 100%.

Zona di produzione: C/da Granaro di Pianella (PE).

Superficie del vigneto: Ha 0,50,00.

Altitudine del vigneto: Mt 180 s.l.m.

Tipologia di terreno: Medio impasto calcareo.

Sistema di allevamento: Pergola abruzzese.

Vendemmia: Fine novembre con raccolta e selezione manuale dei grappoli.

Resa per ettaro: 30 quintali di uva.

Vinificazione: Appassimento delle uve con successiva vendemmia tardiva (fine novembre). Fermentazione e macerazione a cappello sommerso. Successivo affinamento in barriques usate.

Imbottigliamento: Marzo successivo alla vendemmia.

Colore: Rosso rubino con riflessi aranciati.

Caratteristiche: Profumo intenso e penetrante con sentore di frutta candita e caffè. Gusto equilibrato e piacevole, moderatamente dolce.

Grado alcolico: 15% vol.

Prima Fiamma Passito Rosso / Red Passito / Passito Wein

Kind: Wine from semi-dried grapes

Grapes: Montepulciano 100%

Production area: Contrada Granaro in Pianella (Pe)

Extension of the vineyard: Ha 0,50,00.

Altitude of the vineyard: 180 mt above sea level

Soil type: Medium calcareous mix

Training method: Pergola abruzzese

Harvest: End of November by manual picking and selection of grapes

Yield per hectare: 3.000 kg of grape clusters

Vinification: Drying of the grapes and late harvest. Fermentation and maceration punching down the cap. Refinement in used barrels.

Bottling: March after harvest.

Colour: Ruby red with orange highlights

Features: Strong fragrance with slight scent of candied fruit and coffee. Balanced and pleasant taste, slightly sweet.

Alcoholic content: 15%.

Weinsorte: Passito Wein.

Rebsorte: Montepulciano 100%.

Herstellungszone: Contrada Granaro in Pianella (Pe).

Weinbergfläche: 0,50,00 Hektare.

Anbauhöhe: 180 M. ü. d. M.

Bodeneigenschaften: mittlere kalkige Mischung.

Erziehungsformen: abruzzische Pergelerziehung.

Erntezeit: Ende November bei Handlese.

Stockertrags: 3000 Kg.

Weinberatung: Trocknen von Trauben; darauffolgende Spätlese (Ende November). Gärung und Maischegärung durch Untergestoßenen Tresterhut. Reifung in gebrauchten Barriques.

Abfüllung: März nach der Ernte.

Farbe: Rubinrot mit orangefelben Reflexen.

Anmerkungen: Intensiver und scharfer Duft mit Geruch von Kaffee und kandierte Früchte. Ausgewogener und angenehmer Geschmack, mäßig süß.

Alkoholgehalt: 15 %.

Una passione di nome e di fatto, Primafiamma si propone e aspira ad oltrepassare la categoria dei vini da meditazione. Il suo equilibrio e i suoi profumi sono rievocati nell'immagine sacra riportata sull'etichetta: un dipinto della Chiesa di Santa Maria Maggiore in Pianella (Pe) risalente all'XI secolo. Un vino realizzato con uve Montepulciano al 100%, moderatamente dolce che non esaurisce il proprio spessore al primo sorso.

A passion of name and facts, Primafiamma presents itself and wishes to go beyond the category of meditation wines. Its equilibrium and its bouquets are recalled in the sacred image portrayed on the label: a picture from the Church of Santa Maria Maggiore in Pianella (Pe) from the XI century. A wine made with 100% Montepulciano grapes, moderately sweet that doesn't exhaust its own thickness on the first sip.

Primafiamma, tatsächlich eine wahre Leidenschaft: er bewirbt sich um einen Ehrenplatz in der Klasse der Meditationsweine. Sein Gleichgewicht und seine Düfte vom Heiligenbild auf der Etikette dargestellt sind: ein Bild auf dem XI Jh., das sich in der Kirche von Santa Maria Maggiore in Pianella (Pe) findet. Dieser Wein ist mit 100% Montepulciano Trauben hergestellt: er ist mäßig süß, beständig und dick.



Dopo anni di riconoscimenti locali e nazionali, possiamo affermare con orgoglio che la produzione di Olio Extravergine d'Oliva è il perfetto corollario dei successi raggiunti negli anni dall'Azienda Agricola Chiarieri. L'Olio viene ottenuto da olive della cultivar Dritta, coltivate nei 18 ettari di oliveti di proprietà a circa 200 metri sul livello del mare. I nostri terreni rientrano in quella zona particolarmente vocata per la coltivazione di olive che viene chiamato 'Il Triangolo d'Oro': tre paesi – Pianella, Loreto Aprutino e Moscufo, tutti in provincia di Pescara – che è la patria del primo Olio Extravergine d'Oliva Dop italiano riconosciuto dall'Unione Europea nel 1996, la Denominazione d'Origine Protetta 'Aprutino-pescarese'.

Chiarieri e l'Olio Extra Vergine d'Oliva Chiarieri and the Extra Virgin Olive Oil Chiarieri und das Olivenöl

After years of local and national appreciations, we can proudly affirm that the production of Extra Virgin Olive Oil is the perfect corollary of the successes achieved through the years by the Azienda Agricola Chiarieri. The oil is obtained from olives of the cultivar Dritta, cultivated in the 18 hectares of olive-groves at 200 meters above sea level. Our fields are part of that zone particularly suitable for the cultivation of olives called 'The Gold Triangle': three towns - Pianella, Loreto Aprutino and Moscufo, all in the province of Pescara – where the first Italian Extra Virgin Olive Oil gained the Dop from the European Union in 1996, the Denomination of Protected Origin 'Aprutino-pescarese'.

Nach vielen örtlichen und nationalen Anerkennungen, können wir mit Stolz behaupten, dass die Herstellung von Extrareines Olivenöl das perfekte Korollar der im Laufe der Jahre von dem Chiarieri Betrieb erzielenden Erfolge darstellt.

Das Öl wird aus der Olivensorte „cultivar Dritta“ gewonnen: wir anbauen 18 ha. mit Olivenhaie, die etwa 200 Meter über dem Meeresspiegel sind. Unsere Felder finden sich in einer für den Olivenanbau besonderen Zone, die 3 Dörfer umfasst und „Goldenes Dreieck“ genannt wird: Pianella, Loreto Aprutino und Moscufo (alle in der Provinz von Pescara). Dieses Gebiet ist die Heimat erstes italienischen Extrareinen Olivenöls DOP (g. U), das 1996 bei der Europäischen Union anerkannt wurde.





Zona di produzione

Proprietà di Pianella (PE), località Granaro, Pusciana, Sant'Angelo, San Nicola.

Caratteristiche degli oliveti

Superficie: circa 18 ettari.

Altitudine: 180-250 metri s.l.m.

Natura del suolo: di medio impasto calcareo.

Sistema di allevamento: vaso policonico.

Età degli oliveti: 150 anni.

Olive impiegate

Dritta di Pianella (100%), raccolte dal 20 Ottobre al 30 Novembre.

Tecnica di produzione

Le olive, brucate a mano, vengono immediatamente trasportate al frantoio per la successiva molitura.

L'olio ottenuto viene subito decantato per poter togliere eventuali morchie e messo a riposare in recipienti inox.

Le olive, brucate a mano, vengono immediatamente trasportate al frantoio per la successiva molitura.

Caratteristiche organolettiche

Colore verdone appena ottenuto, diventa giallo dopo pochi mesi. Al naso di apre pieno e avvolgente con spiccate note di carciofo. Al gusto è pieno con toni lievemente fruttati. Esalta le proprie qualità a crudo su verdure e su grigliate in genere.

Acidità* espressa in acido oleico 0,17%.

Se conservato in ambiente fresco e senza luce

conserva le proprie caratteristiche per circa 24 mesi

Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P / D.O.P Extra Virgin Olive Oil / g. U Extrareines Olivenöl

Production area

This oil comes from olive groves belonging to the Azienda Agricola Chiarieri in Pianella (Pe), namely Contrada Granaro, Pusciana, Sant'Angelo and San Nicola.

Features

Extension: about 18 ha

Altitude: 180-250 mt above sea level

Soil type: polyconic vase

Age of olive groves: 150 years old

Varieties used

100% Dritta of Pianella picked from 20th October to 30th November.

Production method

Olives are milled soon after the hand-picking.

The oil is decanted and put into stainless steel tanks.

Organoleptic features

After a few months from the mill, the dark greenish colour becomes golden yellow.

Full and velvety at smell, with strong notes of artichoke. Its taste is full, slightly fruity.

Exalts its qualities when used to dress vegetables and grilled food. Acidity 0,17%

If kept in a cool and dark place, it can be even used after 24 months from its production.

Herstellungszone

Güter in Pianella (Pe), Ortschaften Granaro, Pusciana, Sant'Angelo, San Nicola.

Eigenschaften der Olivenhaine

Fläche: 18 ha.

Höhe: 180-250 M. ü. d. M.

Bodeneigenschaften: mittlere kalkige Mischung.

Erziehungsformen: 'vaso policonico'.

Olivensorte: Dritta di Pianella (100%), ab 20 Oktober bis 30 November.

Herstellung

Handese der Oliven. Dann werden die Früchte für das Mahlen zur Ölpresse transportiert. Das gewonnene Öl wird bald geklärt um eventuelle Ölhefen zu entfernen und es wird in rostfreien Stahl tanks gelagert.

Organoleptische Eigenschaften

Erst dunkelgrün, nach wenigen Monaten wird es gelb. In der Nase ist es voll und mit starken Artischockennoten; der Geschmack ist voll, mit leichten fruchtigen Nuancen. Das Beste ist, wenn man es roh zu Gemüse oder Grillengerichten benutzt.

Es bewahrt seine Eigenschaften für etwa 24 Monate, wenn in einem frischen und dunklen Ort konserviert wird.

Il successo dell'Olio Extravergine d'Oliva Chiarieri è stato possibile grazie ad una terra assai generosa e a piante altrettanto nobili che da 150 anni continuano ad elargire frutti ed olio di ottima qualità e che alla cura dell'uomo lasciano solo l'arte di saperla conservare. L'Olio, che si fregia dell'appellativo DOP, è prodotto e confezionato direttamente in azienda ed è particolarmente ricercato per la sua capacità di esaltare il gusto nei condimenti a crudo.

The success of Chiarieri Extra Virgin Olive Oil has been possible thanks to the generous soil as well as to the noble plants that for 150 years have continued to lavish fruits and oil of good quality and that the care of man learned to preserve. This oil, a DOP, is produced directly by our firm and is particularly appreciated for its ability to exalt the taste of and dress uncooked dishes.

Der Erfolg des Chiarieri Extrareinen Olivenöls beruht auf einer sehr fruchtbaren Erde und auf Edelbäumen, die 150 Jahre Früchten und Öl hoher Qualität spenden: man muss sie nur gut bewahren. Das g. U. Öl wird direkt bei dem Betrieb hergestellt und abgefüllt, und es ist besonders gut roh gegessen.





CHIARIERI

Azienda Agricola Chiarieri s.a.
C.da Granaro, 18
65019 Pianella - Pe
tel. +39 085 971365-973313
fax +39 085 971891

www.chiarieri.it
info@chiarieri.it
chiarieri@chiarieri.it



Design Cristina De Cesare
Foto dipaoloimmagini.it
Testi Luana Di Lorito, Francesco e Giovanna Chiarieri
Traduzioni: Lemò s.n.c. di Basilisco Mirta e Morelli Martina
Stampa Poligrafica Mancini

