

D

ILDA

Gusto, Qualità, Passione, Storia



ILDA VINI

ILDA

ILDA è il completamento dell'azienda agricola fondata dai nostri nonni negli anni '60 e proseguita con amore dai nostri genitori. Il nome **IL.DA** è l'acronimo dell'attuale famiglia.

Nel corso degli ultimi anni abbiamo ampliato territorialmente l'azienda agricola, alla ricerca di miglorie in ogni dettaglio, con la passione che ci tiene uniti da sempre. La nostra azienda si sviluppa in **Abruzzo** sul chietino, principalmente nelle zone di Ortona ed Orsogna ad altitudini che variano da 20 a 300 mt. s.l.m. con vigneti autoctoni di Montepulciano, Trebbiano e Pecorino.

Utilizziamo impianti a tendone ad alta densità per garantire bassa resa ed elevata qualità dei grappoli con trattamenti fitosanitari biologici.

In cantina lavoriamo nel modo più naturale possibile intervenendo al minimo sui nostri vini; infatti sono vini a dosaggio limitato di solforosa e prestiamo molta attenzione alle stabilità proteiche e tartariche.

Il *vino* viene imbottigliato da noi con macchinari semi-automatici in lotti a numero basso e mirato a seconda delle richieste per fronteggiare precipitazioni, qualora ci fossero di origine naturale, all'interno delle bottiglie dato che sono vini non chiarificati o trattati con agenti di questo tipo.



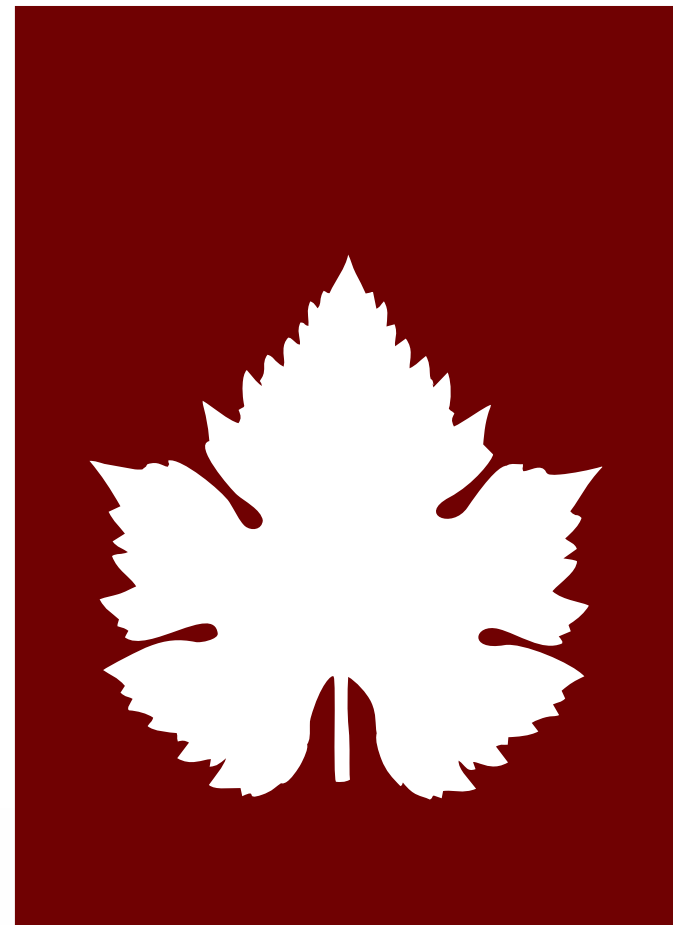
ILDA VINI

*Ileana
e Daniele*



IL
DA
VINI





IL
DA
VINI





*“ Il vino è una
delle più grandi conquiste
dell’uomo, che ha trasformato
un frutto perituro in qualcosa
di permanente. ”*



PECORINO IGT T.C.

SCHEMA TECNICA

Uve: Pecorino

Resa: circa 100 quintali/ettaro

Evoluzione: in serbatoi di acciaio inox.

Temperatura di servizio: 8/10 °C.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Vinificazione: raccolta manuale dei grappoli, pressatura soffice e decantazione del mosto fiore.

Colore: giallo intenso, con riflessi verdolini.

Olfatto: fresco e gradevolmente fruttato con sentori di ananas, frutta tropicale e note floreali di acacia.

Gusto: fragrante ed armonico, sapore pieno, rotondo e persistente.

Abbinamenti: si sposa con tutti i piatti a base di pesce e crostacei. perfettamente accompagna carni bianche, formaggi delicati e mediamente stagionati. Eccellente come aperitivo.

Processi lavorativi antecedenti alla raccolta: Potatura manuale a quattro tralci (dicembre/gennaio), legatura tralci (febbraio), concimazione biologica (marzo), pulizia terreni e zappatura meccanica (aprile e maggio), potatura verde dettagliata e manuale viene ripetuta fino alla raccolta, che ha inizio a settembre.

Vigneti a tandone (150m s.l.m.) su terreni sabbiosi ed argillosi con trattamenti fitosatinati biologici dal 1997.
Zona di produzione Ortona ed Orsogna (ABRUZZO).



TREBBIANO D'Abruzzo D.O.C.

SCHEMA TECNICA



Uve: Trebbiano d'Abruzzo

Resa: circa 100 quintali/ettaro

Evoluzione: in serbatoi di acciaio inox.

Temperatura di servizio: 8/10 °C.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Vinificazione: raccolta manuale dei grappoli, pressatura soffice e decantatura del mosto fiore.

Colore: giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli.

Olfatto: fresco e gradevolmente fruttato (sentori di mela) con note floreali di acacia.

Gusto: armonico e fragrante, vino secco, rotondo e persistente.

Abbinamenti: si abbina con tutti in piatti a base di pesce: brodetto all'abruzzese, si sposa perfettamente con carni bianche, formaggi delicati e mediamente stagionati. Eccellente come aperitivo.

Processi lavorativi antecedenti alla raccolta: Potatura manuale a quattro tralci (dicembre/gennaio), legatura tralci (febbraio), concimazione biologica (marzo), pulizia terreni e zappatura meccanica (aprile e maggio), potatura verde dettagliata e manuale viene ripetuta fino alla raccolta, che ha inizio a settembre.

Vigneti a tandone (150m s.l.m.) su terreni sabbiosi ed argillosi con trattamenti fitosatinati biologici dal 1997.
Zona di produzione Ortona ed Orsogna (ABRUZZO).



ILDA VINI

CERASUOLO D'Abruzzo D.O.C.

SCHEMA TECNICA

Uve: Montepulciano d'Abruzzo

Resa: circa 100 quintali/ettaro

Evoluzione: in serbatoi di acciaio inox.

Temperatura di servizio: 12/14 °C.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Vinificazione: il mosto ottenuto da spremitura delle uve, dopo un breve contatto con le bucce (6/9 ore), viene fermentato.

Colore: rosso ciliegia brillante.

Olfatto: intenso, dai profumi fruttati spiccano sentori di ciliegia e fragola.

Gusto: equilibrato, armonico e fragrante, con buona persistenza.

Abbinamenti: primi piatti e carni bianche, ottimo con zuppe di pesce, formaggi semi-stagionati, si abbina bene con la pizza. Eccelso con i crostacei.

Processi lavorativi antecedenti alla raccolta: Potatura manuale a quattro tralci (dicembre/gennaio), legatura tralci (febbraio), concimazione biologica (marzo), pulizia terreni e zappatura meccanica (aprile e maggio), potatura verde dettagliata e manuale viene ripetuta fino alla raccolta, che ha inizio a settembre.

Vigneti a tandone (150m s.l.m.) su terreni sabbiosi ed argillosi con trattamenti fitosatinati biologici dal 1997.
Zona di produzione Ortona ed Orsogna (ABRUZZO).



ILDA VINI

MONTEPULCIANO D'Abruzzo D.O.C.

SCHEMA TECNICA

Uve: Montepulciano d'Abruzzo (vitigno autoctono).

Resa: circa 100 quintali/ettaro.

Evoluzione: affinamento in acciaio.

Temperatura di servizio: 18/20 °C.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Vinificazione: i grappoli raccolti a mano sono vinificati tradizionalmente con una lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata (24-32°C). Il vino dopo il travaso decanta in serbatoi di acciaio inox.

Colore: rosso carico con leggeri riflessi violacei-bluastrì.

Olfatto: complesso ed intenso, con note di viola ed amarena. Esclusivi sentori di spezie, liquirizia e cacao.

Gusto: corposo e vellutato, di notevole carica e morbida tannicità, con finale persistente e piacevole.

Abbinamenti: primi piatti a base di sughi succulenti, minestre di legumi, cacciagione, carni rosse e formaggi stagionati.

Processi lavorativi antecedenti alla raccolta: Potatura manuale a quattro tralci (dicembre/gennaio), legatura tralci (febbraio), concimazione biologica (marzo), pulizia terreni e zappatura meccanica (aprile e maggio), potatura verde dettagliata manuale ripetuta fino alla raccolta con inizio a settembre. Vigneti a tandone (150m s.l.m.) su terreni sabbiosi ed argillosi con trattamenti fitosatinati biologici dal 1997. Zona di produzione Ortona ed Orsogna (ABRUZZO).



ILDA VINI

MONTEPULCIANO D'Abruzzo 1-10 D.O.C.

SCHEMA TECNICA

Uve: Montepulciano d'Abruzzo (vitigno autoctono).

Resa: circa 100 quintali/ettaro.

Evoluzione: successivo affinamento in botte.

Temperatura di servizio: 18/20 °C.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Vinificazione: i grappoli raccolti a mano sono vinificati tradizionalmente con una lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata (24-32°C). Il vino dopo il travaso, decanta in serbatoi di acciaio inox per poi essere affinato in botti di rovere (9mesi circa).

Colore: rosso carico con leggeri riflessi violacei-bluastrì.

Olfatto: Frutta rossa, confettura di mora e marasca, sentori di viola. Apprezzabili nuances di vaniglia, cacao, nocciola, cuoio, liquirizia e pepe nero.

Gusto: Caldo, corposo. Tannino morbido ed equilibrato. Finale lungo e persistente.

Abbinamenti: primi piatti a base di sughi succulenti, minestre di legumi. cacciagione, carni rosse e formaggi stagionati.

Processi lavorativi antecedenti alla raccolta: Potatura manuale a quattro tralci (dicembre/gennaio), legatura tralci (febbraio), concimazione biologica(marzo), pulizia terreni e zappatura meccanica (aprile e maggio), potatura verde dettagliata manuale ripetuta fino alla raccolta con inizio a settembre. Vigneti a tendone (150m s.l.m.) su terreni sabbiosi ed argillosi con trattamenti fitosatinati biologici dal 1997. Zona di produzione Ortona ed Orsogna (ABRUZZO).



ILDA VINI



GAGLIARDINO Rosso

SCHEMA TECNICA

Uve: A bacca rossa.

Resa: circa 150 quintali/ettaro.

Evoluzione: affinamento in acciaio.

Temperatura di servizio: 18/20 °C.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Vinificazione: i grappoli raccolti a mano sono vinificati tradizionalmente con una lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata (24-32°C). Il vino dopo il travaso decanta in serbatoi di acciaio inox.

Colore: rosso carico con leggeri riflessi violacei-bluastrì.

Olfatto: complesso ed intenso, con note di cacao ed amarena.

Gusto: corposo e vellutato, di notevole carica e morbida tannicità, con finale persistente e piacevole.

Abbinamenti: primi piatti a base di sughi succulenti, minestre di legumi, cacciagione, carni rosse e formaggi stagionati.

Processi lavorativi antecedenti alla raccolta: Potatura manuale a quattro tralci (dicembre/gennaio), legatura tralci (febbraio), concimazione biologica (marzo), pulizia terreni e zappatura meccanica (aprile e maggio), potatura verde dettagliata manuale ripetuta fino alla raccolta con inizio a settembre. Vigneti a tandone (150m s.l.m.) su terreni sabbiosi ed argillosi con trattamenti fitosatinati biologici dal 1997. Zona di produzione Ortona ed Orsogna (ABRUZZO).



ILDA VINI



GAGLIARDINO Bianco

SCHEMA TECNICA

Uve: A bacca bianca

Resa: circa 150 quintali/ettaro

Evoluzione: in serbatoi di acciaio inox.

Temperatura di servizio: 8/10 °C.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Vinificazione: raccolta manuale dei grappoli, pressatura soffice e decantazione del mosto fiore.

Colore: giallo intenso, con riflessi verdolini.

Olfatto: fresco e gradevolmente fruttato con sentori di frutta tropicale.

Gusto: fragrante ed armonico, sapore pieno, rotondo e persistente.

Abbinamenti: si sposa con tutti i piatti a base di pesce e crostacei. perfettamente accompagna carni bianche, formaggi delicati e mediamente stagionati. Eccellente come aperitivo.

Processi lavorativi antecedenti alla raccolta: Potatura manuale a quattro tralci (dicembre/gennaio), legatura tralci (febbraio), concimazione biologica (marzo), pulizia terreni e zappatura meccanica (aprile e maggio), potatura verde dettagliata e manuale viene ripetuta fino alla raccolta, che ha inizio a settembre.

Vigneti a tandone (150m s.l.m.) su terreni sabbiosi ed argillosi con trattamenti fitosatinati biologici dal 1997.
Zona di produzione Ortona ed Orsogna (ABRUZZO).



ILDA VINI



GAGLIARDINO Rosato

SCHEMA TECNICA

Uve: A bacca rossa

Resa: circa 150 quintali/ettaro

Evoluzione: in serbatoi di acciaio inox.

Temperatura di servizio: 12/14 °C.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Vinificazione: il mosto ottenuto da spremitura delle uve, dopo un breve contatto con le bucce (6/9 ore), viene fermentato.

Colore: rosso ciliegia brillante.

Olfatto: intenso, dai profumi fruttati spiccano sentori di ciliegia.

Gusto: equilibrato, armonico e fragrante, con buona persistenza.

Abbinamenti: primi piatti e carni bianche, ottimo con zuppe di pesce, formaggi semi-stagionati, si abbina bene con la pizza. Eccelso con i crostacei.

Processi lavorativi antecedenti alla raccolta: Potatura manuale a quattro tralci (dicembre/gennaio), legatura tralci (febbraio), concimazione biologica (marzo), pulizia terreni e zappatura meccanica (aprile e maggio), potatura verde dettagliata e manuale viene ripetuta fino alla raccolta, che ha inizio a settembre.

Vigneti a tandone (150m s.l.m.) su terreni sabbiosi ed argillosi con trattamenti fitosatinati biologici dal 1997.
Zona di produzione Ortona ed Orsogna (ABRUZZO).



ILDA VINI

D

ILDA

IL.DA Vini
di Daniele Esposito
sede: C.da Gagliarda snc
66026 ORTONA(CH)

contatti:
ildaviniabruzzo@gmail.com
<https://ildaviniabruzzo.wixsite.com/website>

