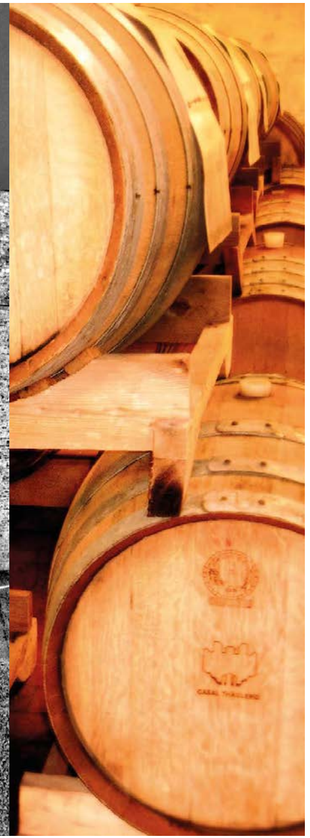
CASAL THAULERO

I vini Casal Thaulero affondano le proprie radici nella nella storica famiglia dei nobili Thaulero. Oggi come allora, le mani degli infaticabili vignaioli traggono i frutti preziosi dalla terra e li trasformano in vini apprezzati in tutto il mondo.

Casal Thaulero wines grounds its roots in Thaulero's noble family. Today, as in the past, the tireless vine-grower hands turn the precious fruits of the land into excellence wines appreciated all over the world.

Casal Thaulero.



CASAL THAULERO

Giovanni Thaulero "padre" del vino in Abruzzo.

La Cantina Casal Thaulero prende il nome dalla piccola località di Casal Thaulero (TE) dove le dolci colline abruzzesi incontrano il mar Adriatico. Qui risiedeva la nobile famiglia dei Thaulero, di tradizione militare e proveniente da Amburgo, che si stabilì in Abruzzo nel XVI secolo con un mandato, ricevuto direttamente da Carlo V, di sovrintendere quest'area dell'Abruzzo.
A tutti gli effetti Giovanni Thaulero può essere considerato il precursore della viticoltura in Abruzzo grazie ai numerosi trattati scritti e al lavoro di recupero dei suoi possedimenti: piantando viti moderne, sperimentando tecniche agricole d'avanguardia.
Questa storia ricca di tradizione e passione ha spinto alcuni vignaioli, nel 1961, ad associarsi e costituire una cantina cooperativa, per produrre ed esportare i vini abruzzesi nel mondo. Infatti nel 1968 Casal Thaulero è stata la prima cooperativa abruzzese ad imbottigliare ed esportare vini a Denominazione di Origine Controllata nei paesi NAFTA. Dal 2005 ad Ortona nasce la nuova cantina Casal Thaulero.

Giovanni Thaulero "father" of wine in Abruzzo.

The Cantina Casal Thaulero takes its name from the small town of Casal Thaulero (TE) where the rolling hills of Abruzzo meet the Adriatic Sea. Here lived the noble Thaulero family, coming from a line of military service and migrants from Hamburg, who settled in Abruzzo in the sixteenth century with a mandate (received directly from Charles V) to oversee this area of Abruzzo.
To all intents and purposes, Giovanni Thaulero can be considered the precursor of viticulture in Abruzzo, thanks to the numerous written treatises and to the work of recovery made on his estate, like planting modern vines, and experimenting with avant-garde agricultural techniques.
This history, rich of tradition and passion, pushed some winemakers, in 1961, to join and develop a cooperative winery to produce and export Abruzzo wines to the world. In 1968, Casal Thaulero was the first Abruzzese cooperative to bottle and export wines with Protected Designation of Origin in the NAFTA countries.
In 2005 the new Casal Thaulero winery borns in Ortona.

CASAL THAULERO

accarezzati dalla brezza del mare e dalle correnti delle montagne.

Nel cuore dell'Abruzzo, i vigneti di Casal Thaulero si estendono sulle colline della provincia di Chieti, da Vasto fino a Torrevecchia Teatina. Sono racchiusi, da una parte, dalla Majella e più a ovest il Gran Sasso, detta anche la "Bella Addormentata", e dall'altra, dall'Adriatico. Un terroir unico che dona a questi vigneti la possibilità di essere accarezzati dalla brezza del mare e dalle correnti delle montagne creando così microclimi differenti, con escursioni termiche ideali per lo sviluppo della vite. Questi fattori climatici e geologici concorrono a determinare le caratteristiche uniche dei vini che vengono prodotti in questa zona. I vigneti sono principalmente con il sistema Pergola di allevamento, ma si possono trovare anche alcuni vigneti coltivati con sistema di formazione "Guyot". La produzione Casal Thaulero offre principalmente i vitigni autoctoni dell'Abruzzo quali: il Montepulciano, il Trebbiano, il Cerasuolo, La Cococciola, il Pecorino e la Passerina. Questi ultimi sono perfettamente abbinabili, oltre che con la cucina tipica Italiana, anche con quella Internazionale e hanno avuto molti successi nei ristoranti Giapponesi e Thai e in tutta la Nouvelle Couisine. A completamento della gamma produttiva Casal Thaulero propone anche vini derivanti da vitigni alloctoni: Chardonnay, Merlot, Sangiovese, Cabernet, Pinot Grigio e il Moscato.

Brushed by sea breezes and mountain currents.

Nowadays Casal Thaulero vineyards cover the hills of the province of Chieti. They are surrounded by 2 mountains: The Majella and the Gran Sasso, which is the highest mountain of the Appeninni Chain. On the other side there is the magnificence of an alternation of different blues from the sky to the Adriatic Coast: a spectacular four seasons show. Abruzzo has a unique terroir which gives the vineyards the opportunity to be caressed by the sea breeze and the mountain's currents, creating microclimates with an ideal temperatures for the growth of the vine. This is why in Abruzzo there are a lot of Authocthonous Wines. Casal Thaulero wines are created from the tireless work of the growers that extract from their land precious and exciting fruits. Without forgetting that today the makers of the goodness of these wines are also our oenologists who, together with the growers, select the best grapes, checking them throughout all the winemaking process and its evolution. It is a long natural process that leads to a blend of beautifully smells, tastes and local identity gathered inside Casal Thaulero's wines. The product range is made by both, autochthonous and allochthonous wines. The wines that originate and can grow only in Abruzzo are the Autochthonous ones such as, Montepulciano D'Abruzzo, Trebbiano D'Abruzzo, Cerasuolo d'Abruzzo, Pecorino, Passerina, Cococciola and Moscardello.These wines perfectly match, besides with the italian food, also with the international ones: they recently had a great success in Japanese, Thai restaurants and with all the Nouvelle Cuisine. The allochtonous wines instead concern the International varietals, such as, Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Grigio and Pinot Noir.

CASAL THAULERO

uva, vino, cuore, sughero, vetro, etichetta.

Casal Thaulero lavora rispettando rigorose norme in tutti i processi lavorativi: dal personale, ai viticoltori e ai tecnici. Tutti i produttori devono raggiungere i livelli di qualità stabiliti secondo parametri internazionali. Qualsiasi sughero, vetro, etichetta viene sottoposto a stretto controllo ed il marketing insieme al reparto commerciale decide con i propri partner le politiche da seguire per essere flessibili come il mercato moderno richiede. Uno staff di agronomi affianca i produttori per aumentare la qualità in vigna. Questo lavoro è notevolmente aumentato grazie alla professionalità e alle competenze del team. Viene fatta una rigorosa selezione delle uve e successivamente anche del vino, che viene sottoposto a controlli, degustazioni, filtrazioni e stabilizzazioni della temperatura; questi sono solo alcuni dei processi svolti nella stagione invernale. I vini, quindi, vengono spostati nella cantina di invecchiamento, dove botti e barrique contribuiscono ad affinarli e a farli riposare prima del loro risveglio in tutto il loro splendore e la loro perfezione.

Grapes, wine, heart, cork, glass, label.

Casal Thaulero staff, growers and technicians work respecting strict standards in all the phases of each processes. Any cork, glass or label come under scrutiny and both the sales and marketing department together with its partners, decide the strategies to follow in order to be as flexible as the current market demands. A team of agronomists follows the growers to increase quality in the vineyard. This work has greatly increased thanks to the professionalism and expertise of Casal Thaulero's team. First there is a selection of the best grapes and then, there are agricultural controls in all the processes of winemaking. These are just some of the phases carried out in the winter, and then the wines are moved to the aging cellar, where barrels and barriques refine the quality of these wines and let them evolve before they come to the world with their magnificence and perfection.

THALÈ

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CONTROLLED DESIGNATION OF ORIGIN

RISERVA

Vitigno / Montepulciano.
Vine Variety / Montepulciano.

Zona di Produzione / Abruzzo. Le colline in provincia di Chieti. **Production Area** / Abruzzo. The hills of Chieti province.

Epoca di vendemmia / Ottobre
Harvest period / October

Colore / Rosso intenso.
Colour / intense ruby red.

Bouquet / Intenso, note di frutta rossa, vaniglia e spezie. **Bouquet** / Intense, notes of red fruits, vanilla and spicy hints.

Sapore / Avvolgente, corposo ed equilibrato, piacevolmente tannico, lungo e persistente. **Taste** / Round, full bodied and well balanced, pleasantly tannic with a long lingering.

Affinamento / Iniziale in botti grandi, fino al raggiungimento di una complessità strutturale per sostenere l'ulteriore affinamento in barrique. **Ageing** / first refines in big oak casks, until it reaches a high structural complexity in order to stand a further evolution in barrique.

Gradazione Alcolica / 14 % vol
Alcohol content / 14 % vol

Temperatura di Servizio / 16/18°C
Serving temperature / 61/64°F

Abbinamenti Gastronomici / Primi piatti importanti, arrosti e grigliate di carne, polenta. Ottimo con salumi e formaggi a lunga stagionatura. **Food Pairing** / Elaborated first courses, roasted and grilled meats, polenta. Excellent with cold cuts and mature cheeses.

Formato / 750ml **Size** / 750ml

Duca Thaulero

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CONTROLLED DESIGNATION OF ORIGIN

RISERVA

Vitigno / Montepulciano
Vine Variety / Montepulciano

Zona di Produzione / Abruzzo
Production Area / Abruzzo

Colore / Rosso intenso con riflessi violacei. **Colour** / Intense red with purple shades.

Bouquet / Complesso ed elegante, con sentori di frutti di bosco, cuoio e finale speziato. **Bouquet** /Complex and elegant, with sour fruit, leather notes and a spicy final scent.

Sapore / Pieno, armonico, equilibrato, piacevolmente tannico e persistente. **Taste** / Full, harmonic, well balanced, pleasantly tannic and persistent.

Affinamento / In botte grande e barrique. **Ageing** / big oak barrels and barriques

Gradazione Alcolica / 14 % vol.
Alcohol content / 14 % vol.

Temperatura di Servizio / 16/18ºC
Serving temperature / 61/64ºF

Abbinamenti Gastronomici / salumi, antipasti, formaggi stagionati, primi importanti con sughi di carne, tartufi e funghi. Ideale con arrosti e cacciagione. **Food pairing** / cold cuts, appetizers, seasoned cheeses, important first courses with meat sauces, truffles and mushrooms. Ideal with roasts and game.

Formato / 750ml **Size** / 750ml

Duca Thaulero

PECORINO SUPERIORE

ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CONTROLLED DESIGNATION OF ORIGIN

Vitigno / Pecorino, autoctono recentemente riscoperto e recuperato
Vine Variety / Pecorino, indigenous vine, has been recently rediscovered.

Zona di Produzione / Abruzzo
Production Area / Abruzzo

Colore / Giallo paglierino.**Colour** / Bright straw-yellow.

Bouquet / Ampio, floreale, balsamico e con sentori di frutta esotica. **Bouquet** / Abundant, floral, balsamic with hints of exotic fruit.

Sapore / Sapido, buona struttura e persistenza. **Taste** / Tasty, well structured and persistent.

Affinamento / In acciaio. **Ageing** / stainless steel tanks and oak barrels.

Gradazione Alcolica / 13 % vol.
Alcohol content / 13 % vol.

Temperatura di Servizio / 10/12 ºC
Serving temperature / 10/12 ºC

Abbinamenti Gastronomici / Ideale con antipasti di mare, pietanze a base di pesce, carni bianche e formaggi freschi. **Food Pairing** / Perfect with fish starters, fish dishes, white meats and fresh cheeses.

Formato / 750ml **Size** / 750ml

Duca Thaulero

PASSERINA SUPERIORE

ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CONTROLLED DESIGNATION OF ORIGIN

Vitigno / Passerina, antico vitigno autoctono dell'area centro-Adriatica
Vine Variety / Passerina, ancient indigenous vine from the center-Adriatic area

Zona di Produzione / Abruzzo
Production Area / Abruzzo
Colore / Giallo paglierino con riflessi dorati. **Colour** / straw yellow with golden hints.

Bouquet / Delicato ed al contempo complesso, note di fiori bianchi si legano a sentori di pesca e cedro. **Bouquet** / Delicate and complex at the same time, white flowers' hints with peach and cedar notes.

Sapore / Fresco, complesso con affascinanti sensazioni olfattive e persistente. **Taste** / Fresh , complex with olfactory sensations and persistent.

Affinamento / In acciaio. **Ageing** / stainless steel tanks and oak barrels.

Gradazione Alcolica / 13 % vol.
Alcohol content / 13 % vol.

Temperatura di Servizio / 10/12 ºC
Serving temperature / 10/12 ºC

Abbinamenti Gastronomici / Da un ricco aperitivo, a piatti complessi e strutturati, a base di pesce e carni bianche. Ideale con le crudité. **Food Pairing** / As aperitif, with complex and structured dishes, with fish and white meats dishes. Excellent with crudités.

Formato / 750ml **Size** / 750ml

Orsetto Oro

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CONTROLLED DESIGNATION OF ORIGIN

Vitigno / Montepulciano
Vine Variety / Montepulciano

Zona di Produzione / Abruzzo
Production Area / Abruzzo

Colore / Rosso intenso. **Colour** / Deep red.

Bouquet / Etereo e complesso, con sentori di amarena e frutti di bosco. **Bouquet** /Ethereal and complex, with sour black cherry and soft fruit scents.

Sapore / Rotondo, elegante, corposo e vellutato. Finale speziato. **Taste** / Round, elegant, full-bodied and velvety, a final spicy hint.

Affinamento / Iniziale affinamento in acciaio e successivamente in botte. **Ageing** / stainless steel tanks and oak barrels.

Gradazione Alcolica / 13,5 % vol
Alcohol content / 13,5 % vol

Temperatura di Servizio / 16/18 °C
Serving temperature / 61/64 °F

Abbinamenti Gastronomici / Ragù, arrosti, grigliate, cacciagione e formaggi stagionati. **Food Pairing** / Ragout, roasts, grills, game and mature cheeses.

Formato / 750ml **Size** / 750ml

Orsetto Oro

CERASUOLO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CONTROLLED DESIGNATION OF ORIGIN

Vitigno / Uve a bacca rossa
Vine Variety / Red grapes varieties

Zona di Produzione / Abruzzo
Production Area / Abruzzo

Colore / Rosso ciliegio acceso.
Colour / Bright cherry red.

Bouquet / Fruttato, fine ed intenso, spiccano sentori di marasca e cerasa. **Bouquet** / Fruity, refined and intense, with Marasca and Cerasa cherry fragrances.

Sapore / Secco, armonico e persistente.
Taste / Dry, armonic and persistent.

Affinamento / In acciaio.
Ageing / Stainless steel tanks.

Gradazione Alcolica / 12,5 % vol
Alcohol content / 12,5 % vol

Temperatura di Servizio / 12/14 °C
Serving temperature / 54/57 °F

Abbinamenti Gastronomici / Perfetto per la cucina di pesce, ideale con brodetti, pasta al sugo, formaggi e pizza. **Food Pairing** / Ideal with all fish dishes, fish soups, pasta with sauce, cheese and pizza.

Formato / 750ml **Size** / 750ml

Orsetto Oro

TERRE DI CHIETI PECORINO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
TYPICAL GEOGRAPHICAL INDICATIONS

Vitigno / Pecorino
Vine Variety / Pecorino

Zona di Produzione / Abruzzo
Production Area / Abruzzo

Colore / Giallo paglierino brillante, lievemente carico. **Colour** / Bright straw-yellow.

Bouquet / Ampio, con note floreali di ginestra e acacia, sentori di frutta esotica e nuances balsamiche. **Bouquet** / Round, with floral hints of broom and acacia, exotic fruit notes and balsamic nuances.

Sapore / Sapido, buona struttura e persistenza. **Taste** / Tasty, well-structured and persistent.

Affinamento / In acciaio.
Ageing / Stainless steel tanks.

Gradazione Alcolica / 13 % vol.
Alcohol content / 13 % vol.

Temperatura di Servizio / 10/12 °C
Serving temperature / 50/54 °F

Abbinamenti Gastronomici / Antipasti in genere, piatti leggeri a base di pesce, carni bianche e fomaggi freschi. **Food Pairing** / Hors d'oeuvres, light fish dishes, white meats and fresh cheeses.

Formato / 750ml **Size** / 750ml

Orsetto Oro

TERRE DI CHIETI PASSERINA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
TYPICAL GEOGRAPHICAL INDICATIONS

Vitigno / Passerina, antico vitigno autoctono dell'area centro-Adriatica.
Vine Variety / Passerina, ancient indigenous vine from the center-Adriatic area.

Zona di Produzione / Abruzzo
Production Area / Abruzzo

Colore / Giallo dorato.
Colour / Gold yellow.

Bouquet / Intensamente floreale con note di fiori d'acacia e agrumi. **Bouquet** / Intensely floral with notes of acacia flowers and citrus.

Sapore / Fresco e persistente e minerale.
Taste / Fresh, persistent and mineral.

Affinamento / In acciaio.
Ageing / Stainless steel tanks.

Gradazione Alcolica / 13 % vol
Alcohol content / 13 % vol

Temperatura di Servizio / 10/12 °C
Serving temperature / 50/54 °F

Abbinamenti Gastronomici / Si abbina con i primi piatti, aperitivi e piatti complessi e strutturati a base di pesce e carni bianche. Ideale con crostacei e crudité. **Food Pairing** / Goes well with all pasta dishes, aperitifs and complex structured plates with fish and white meats. Ideal with shellfish and crudités.

Formato / 750ml **Size** / 750ml

Orsetto Oro

TERRE DI CHIETI COCOCCIOLA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
TYPICAL GEOGRAPHICAL INDICATIONS

Vitigno / Cococciola
Vine Variety / Cococciola

Zona di Produzione / Abruzzo.
Production Area / Abruzzo.

Colore / Giallo paglierino tenue con sfumature dorate. **Colour** / Light straw-yellow with golden hints.

Bouquet / Ampio, dai profumi avvolgenti. Sentori floreali di ginestra e biancospino con note di frutta esotica. **Bouquet** / Generous bouquet, flowery overtones of broom and hawthorn with exotic fruit scents.

Sapore / Delicato, armonico, sapido, persistente con un finale che ricorda i sentori amarognoli di pompelmo. **Taste** / Delicate, well balance of flavor, lingering with a slightly bitter grapefruit finish.

Affinamento / In acciaio.
Ageing / Stainless steel tanks.

Gradazione Alcolica / 13 % vol
Alcohol content / 13 % vol

Temperatura di Servizio / 10/12 °C
Serving temperature / 50/54 °F

Abbinamenti Gastronomici / Ottimo come aperitivo, ideale a tavola con insalate di mare, crudi e primi piatti a base di pesce e crostacei. **Food Pairing** / Excellent as an aperitif, ideal with seafood salads, raw fish and shellfish-based first courses.

Formato / 750ml **Size** / 750ml

Borgo Thaulero

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CONTROLLED DESIGNATION OF ORIGIN

Vitigno / Montepulciano.
Vine Variety / Montepulciano.

Zona di Produzione / Abruzzo.
Production Area / Abruzzo.

Colore / Rosso porpora.
Colour / Purple red.

Bouquet / Intenso, gradevole, sentori di frutti a bacca rossa, amarena e spezie. **Bouquet** / Intense, pleasant, red berries, sour black cherry and spicy hints.

Sapore / Pieno, armonico e gradevolmente tannico. **Taste** / Full, harmonic and pleasantly tannic.

Affinamento / In acciaio.
Ageing / Stainless steel tanks.

Gradazione Alcolica / 13 % vol
Alcohol content / 13 % vol

Temperatura di Servizio / 14/16 °C
Serving temperature / 57/61 °F

Abbinamenti Gastronomici / Pasta, carni in umido, arrosti, grigliate e selvaggina.
Food Pairing / Pasta, stewed meats, roasts, grills and game.

Formato / 750ml **Size** / 750ml

Borgo Thaulero

TERRE DI CHIETI PECORINO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
TYPICAL GEOGRAPHICAL INDICATIONS

Vitigno / Pecorino.
Vine Variety / Pecorino.

Zona di Produzione / Abruzzo.
Production Area / Abruzzo.

Colore / Giallo paglierino vivace.
Colour / Bright straw-yellow.

Bouquet / Ampio, con note fruttate di pesca e albicocca, note di fiori bianchi e gialli e finale balsamico. **Bouquet** / Round, with fruity notes of peach and apricot, hints of white flowers with a balsamic final.

Sapore / Fresco, minerale e ben equilibrato. **Taste** / Fresh, mineral and well balanced.

Affinamento / In acciaio.
Ageing / Stainless steel tanks.

Gradazione Alcolica / 13 % vol
Alcohol content / 13 % vol

Temperatura di Servizio / 8/10 °C
Serving temperature / 46/50 °F

Abbinamenti Gastronomici / Antipasti di mare, primi piatti di pesce, sushi, carni bianche. **Food Pairing** / Seafood hors d'oeuvres, fish-based first courses, sushi, white meats and cheeses.

Formato / 750ml **Size** / 750ml

Borgo Thaulero

TREBBIANO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CONTROLLED DESIGNATION OF ORIGIN

Vitigno / Trebbiano
Vine Variety / Trebbiano

Zona di Produzione / Abruzzo
Production Area / Abruzzo

Colore / Giallo paglierino tenue con riflessi verdolini. **Colour** / Light straw-yellow with greenish shades.

Bouquet / Fresco delicato e fruttato. **Bouquet** / Fresh, delicate and fruity.

Sapore / Asciutto, sapido ed armonico. **Taste** / Dry, tasty and harmonic.

Affinamento / In acciaio. **Ageing** / Stainless steel tanks.

Gradazione Alcolica / 13 % vol. **Alcohol content** / 13 % vol.

Temperatura di Servizio / 8/10 °C **Serving temperature** / 46/50 °F

Abbinamenti Gastronomici / Ideale per accompagnare tutta la cucina a base di pesce, carni bianche e formaggi. Ottimo come aperitivo. **Food Pairing** / Perfect with all fish dishes, with meats and cheeses. Excellent as aperitif.

Formato / 750ml **Size** / 750ml

Borgo Thaulero

CERASUOLO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CONTROLLED DESIGNATION OF ORIGIN

Vitigno / Uve a bacca rossa (da vitigno autoctono) **Vine Variety** / Red grapes varieties (indigenous vine

Zona di Produzione / Abruzzo **Production Area** / Abruzzo

Vinificazione / il mosto ottenuto da spremitura soffice delle uve, dopo un breve contatto con le bucce a bassa temperatura (crio-macerazione), viene fermentato a temperatura controllata. **Winemaking** / The must extracted by gently pressing the grapes, after a short contact with the peels at low temperature (cryo-maceration) is fermented at controlled temperature.

Colore / Rosso ciliegia. **Colour** / Cherry red.

Bouquet / Fruttato, note di cerasa e rosa. **Bouquet** / Fruity with cerasa and cherry notes and floral hints of rose.

Sapore / Fresco ed armonico. **Taste** / Fresh and harmonic.

Affinamento / In acciaio. **Ageing** / Stainless steel tanks.

Gradazione Alcolica / 12 % vol. **Alcohol content** / 12 % vol.

Temperatura di Servizio / 8/10 °C **Serving temperature** / 46/50 °F

Abbinamenti Gastronomici / Antipasti, primi piatti, carni bianche, zuppe di pesce, e formaggi. Ottimo con la pizza. **Food Pairing** / Hors d'oeuvres, first courses, white meats, fish soups, and cheese. Excellent with pizza.

Formato / 750ml **Size** / 750ml

Borgo Thaulero

TERRE DI CHIETI PASSERINA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
TYPICAL GEOGRAPHICAL INDICATIONS

Vitigno / Passerina.
Vine Variety / Passerina.

Zona di Produzione / Abruzzo.
Production Area / Abruzzo.

Colore / Giallo paglierino con riflessi verdognoli. **Colour** / Straw-yellow with greenish reflections.

Bouquet / Floreale con note di fiori bianchi e nuances di agrumi e albicocca. **Bouquet** /Floral where stand out notes of white flowers and fruity nuances of citrus and apricot.

Sapore / Fresco e fragrante, pieno, complesso e persistente. **Taste** / Fresh and fragrant, full, complex and persistent.

Affinamento / In acciaio. **Ageing** / Stainless steel tanks.

Gradazione Alcolica / 13 % vol **Alcohol content** / 13 % vol

Temperatura di Servizio / 8/10 °C **Serving temperature** / 46/50 °F

Abbinamenti Gastronomici / Si abbina con tutti i piatti di cucina marinara, aperitivi con piatti complessi e strutturati a base di pesce e carni bianche. Ideale con crudité. **Food Pairing** / Goes well with all seafood dishes, from a rich appetizer to complex structured plates with fish and white meats. Ideal with crudités.

Formato / 750ml **Size** / 750ml

Borgo Thaulero

TERRE DI CHIETI CHARDONNAY

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
TYPICAL GEOGRAPHICAL INDICATIONS

Vitigno / Chardonnay.
Vine Variety / Chardonnay.

Zona di Produzione / Abruzzo.
Production Area / Abruzzo.

Colore / Giallo paglierino.
Colour / Straw-yellow.

Bouquet / Delicato e gradevolmente fruttato, sentori di agrumi. **Bouquet** / Delicate and pleasantly fruity with hints of citrus.

Sapore / Gradevole sapido e fragrante. **Taste** / Tasty and fragrant.

Affinamento / In acciaio. **Ageing** / Stainless steel tanks.

Gradazione Alcolica / 13 % vol **Alcohol content** / 13 % vol

Temperatura di Servizio / 8/10 °C **Serving temperature** / 46/50 °F

Abbinamenti Gastronomici / Ideale per accompagnare pesce, formaggi delicati e carni bianche. Ottimo come aperitivo. **Food Pairing** / Perfect with fish, delicate cheese and white meats. Excellent as aperitif.

Formato / 750ml **Size** / 750ml

Borgo Thaulero

TERRE DI CHIETI PINOT GRIGIO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
TYPICAL GEOGRAPHICAL INDICATIONS

Vitigno / Pinot Grigio
Vine Variety / Pinot Grigio

Zona di Produzione / Abruzzo
Production Area / Abruzzo

Colore / Giallo paglierino tenue con sfumature verdognole.
Colour / Soft straw-yellow.

Bouquet / Delicato e gradevolmente fruttato, note di pesca bianca ed ananas.
Bouquet / Delicate and lightly fruity, white peach and pineapple hints.

Sapore / Secco, fresco, elegante ed armonico. **Taste** / Dry, fresh, elegant and harmonic.

Affinamento / In acciaio.
Ageing / stainless steel tanks.

Gradazione Alcolica / 13 % vol.
Alcohol content / 13 % vol.

Temperatura di Servizio / 8/10 °C
Serving temperature / 46/50 °F

Abbinamenti Gastronomici / Ideale con crostacei, frutti di mare e primi a base di pesce, sushi, soufflé, carni bianche e formaggi delicati. Ottimo come aperitivo. **Food Pairing** / Perfect with shellfish, seafood and fish based first courses, sushi, soufflé, white meats and delicate cheese. Excellent as aperitif.

Formato / 750ml **Size** / 750ml

Borgo Thaulero

TERRE DI CHIETI SANGIOVESE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
TYPICAL GEOGRAPHICAL INDICATIONS

Vitigno / Sangiovese
Vine Variety / Sangiovese

Zona di Produzione / Abruzzo
Production Area / Abruzzo

Colore / Rosso carico.
Colour / Deep red.

Bouquet / Fruttato, note di frutta a bacca rossa con sfumature speziate. **Bouquet** / Fruity, red berries with spicy hints.

Sapore / Corposo, lievemente tannico, persistente. **Taste** / Full-bodied, lightly tannic, persistent.

Affinamento / In acciaio.
Ageing / stainless steel tanks.

Gradazione Alcolica / 13 % vol.
Alcohol content / 13 % vol.

Temperatura di Servizio / 14/16 °C
Serving temperature / 57/61 °F

Abbinamenti Gastronomici / Primi importanti, carni rosse, cacciagione, affettati e formaggi stagionati.
Food Pairings / Elaborated first courses, red meats, game, cold cuts and mature cheese.

Formato / 750ml **Size** / 750ml

Borgo Thaulero

TERRE DI CHIETI MERLOT

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
TYPICAL GEOGRAPHICAL INDICATIONS

Vitigno / Merlot.
Vine Variety / Merlot.

Zona di Produzione / Abruzzo.
Production Area / Abruzzo.

Colore / Rosso intenso, con sfumature violacee. **Colour** / Dark red, with purplish shades.

Bouquet / Intenso, fruttato con sentori di mora. **Bouquet** / Intense, fruity with hints of blackberry.

Sapore / Morbido, strutturato e vellutato.
Taste / Soft, structured and velvety.

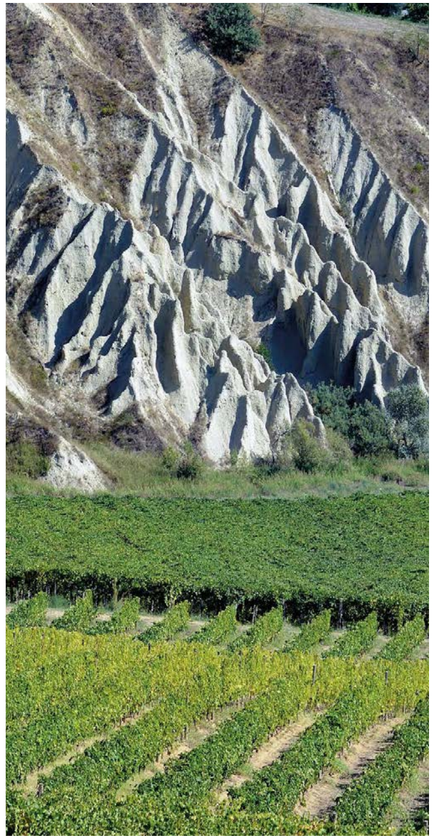
Affinamento / In acciaio.
Ageing / Stainless steel tanks.

Gradazione Alcolica / 13 % vol.
Alcohol content / 13 % vol.

Temperatura di Servizio / 14/16 °C
Serving temperature / 57/61 °F

Abbinamenti Gastronomici / Primi piatti, arrosti, grigliate di carne e salumi.
Food Pairing / First courses, roasts, grilled meat and cold cuts.

Formato / 750ml **Size** / 750ml



Voilà

PECORINO

VINO SPUMANTE BRUT
SPARKLING WINE

Vitigno / Pecorino
Vine Variety / Pecorino

Zona di Produzione / Abruzzo
Production Area / Abruzzo

Colore / Giallo paglierino brillante, perlage a grana fine. **Colour** / Bright straw-yellow fine-grained perlage.

Bouquet / Fragrante, nitido sentore di crosta di pane, nota floreale di gelsomino e ginestra e balsamico di salvia. **Bouquet** / Fragrant, limpid bread crust scent, floral notes of jasmine, broom and balsamic sage.

Sapore / Gusto deciso e avvolgente, spiccata mineralità, piacevolmente fresco, dalla struttura complessa ed equilibrata. **Taste** / Sharp and enveloping taste, strong minerality, pleasantly fresh, with a complex and well balanced structure.

Gradazione Alcolica / 12,5 % vol.
Alcohol content / 12,5 % vol.

Temperatura di Servizio / 4/6 °C
Serving temperature / 40/43 °F

Abbinamenti Gastronomici / Ideale con crostacei, frutti di mare, sushi, primi di pesce, formaggi freschi e salumi delicati. Perfetto come aperitivo. **Food Pairing** / Perfect with shellfish, seafood products, sushi, fish-based first courses, fresh cheese and delicate cold meats. Excellent as aperitif.

Formato / 750ml - 1,5l **Size** / 750ml - 1,5l

Voilà

MOSCATO

VINO SPUMANTE DOLCE
SWEET SPARKLING WINE

Vitigno / Moscato
Vine Variety / Moscato.

Zona di Produzione / Colline della provincia di Chieti **Production Area** / Hills of Chieti's province.

Colore / Giallo paglierino tenui con riflessi verdognoli. Brillante. **Colour** / Bright straw-yellow with greenish tints.

Bouquet / Diretto, fruttato di albicocca e mela, agrumi e frutta esotica, floreale di rosa. **Bouquet** / Direct, fruity notes of apricot, apple and exotic fruit, floral hints of rose.

Sapore / Dolce e quilibrato. Denota cremosità grazie alla persistenza dell'anidride carbonica che libera delicatamente. **Taste** / Sweet and well-balanced. It's smooth to the palate thanks to the persistence of carbon dioxide gently released. Perlage fine and lingering.

Gradazione Alcolica / 7,5 % vol.
Alcohol content / 7,5 % vol.

Temperatura di Servizio / 6/7 °C.
Serving temperature / 43/46 °F.

Abbinamenti Gastronomici / Pasticceria fresca e dolci al cucchiaio. **Food Pairing** / Fresh pastries and desserts.

Formato / 750ml **Size** / 750ml

Letizia

VINO BIANCO FRIZZANTE
WHITE SPARKLING WINE

Vitigno / Uve a bacca bianca.
Vine Variety / White grapes varieties.

Zona di Produzione / Abruzzo.
Production Area / Abruzzo.

Colore / Paglierino tenue.
Colour / Light straw-yellow.

Bouquet / Fresco e fruttato.
Bouquet / Freshand Fruity.

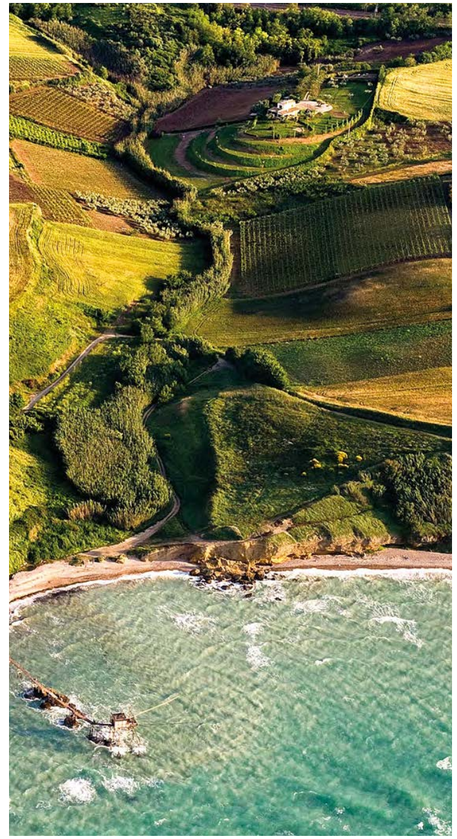
Sapore / Fragrante ed armonico.
Taste / Soft and armonic.

Gradazione Alcolica / 11 % vol.
Alcohol content / 11 % vol.

Temperatura di Servizio / 6/8 °C.
Serving temperature / 43/46°F.

Abbinamenti Gastronomici / Perfetto come aperitivo con stuzzichini ed antipasti. **Food Pairing** / Perfect as aperitf, with appetizers and hors d'oeuvres.

Formato / 750ml **Size** / 750ml



“L’uva è il centro del nostro universo,
del nostro territorio, delle nostra vita…
e dei nostri cuori.”

“The grape is the centre of our universe,
of our territory, of our life...
and of our hearts.”

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO (EU) REGULATION NO. 1308/2013

CASAL THAULERO

Contrada Cucullo 32,
66026 Ortona, Chieti, Italia.
T +39 085 9032 533 | F +39 085 9032 537

www.casalthaulero.it
info@casalthaulero.it

THALÈ
CASAL THAULERO
a Matter
CASAL THAULERO
Of
Experience

CASAL THAULERO

Contrada Cucullo 32,
66026 Ortona, Chieti, Italia.
T +39 085 9032 533 | F +39 085 9032 537

www.casalthaulero.it
info@casalthaulero.it