

# ORTENSE

*Bag in Box d'Autore*

## Montepulciano d'Abruzzo DOC



Zona di produzione: Abruzzo, media collina in provincia di Chieti.  
Production Area: Abruzzo, medium hill in Chieti province.



**Vinificazione:** i grappoli raccolti sono vinificati tradizionalmente con una macerazione delle bucce a temperatura controllata. In apposite vasche di acciaio inox, il mosto viene a contatto con le vinacce attraverso rimontaggi giornalieri che assicurano l'estrazione del colore e dei precursori aromatici.

**Vinification:** grapes are traditionally picked and vinified by means of a maceration of the skins at a controlled temperature in appropriate stainless steel tanks. The must is frequently pumped over onto marc to ensure colour extraction and aromatic precursors.



**Colore:** rosso intenso con riflessi violacei.  
Colour: Intense red with violet nuances.

**Olfatto:** intenso, con profumi di amarena e frutti di bosco, note di viola.  
Bouquet: Intense with black cherry and sour cherry hints, notes of violet.

**Gusto:** corposo con morbida tannicità, con finale persistente.  
Taste: full-bodied with smooth tannins and persistent finish.

**Abbinamenti:** primi piatti a base di sughi ricchi, carne arrosto, selvaggina, salumi, formaggi stagionati.

**Food pairing:** Main courses containing rich sauces, roasted meat, game, cold cuts, seasoned cheeses.



**Temperatura di servizio:** 16/18°C  
Service temperature: 60/64°F

**Gradazione alcolica:** 13% vol  
Alcohol content: 13% Vol.

**Formato:** 2,25 l  
Size: 2,25 l.



# ORTENSE

*Bag in Box d'Autore*

## Terre di Chieti IGT Pecorino



Zona di produzione: Italia, Abruzzo. Production Area: Italy, Abruzzo.



**Vinificazione:** I grappoli vengono sottoposti a una soffice ammostatura a bassa temperatura. Il mosto così ottenuto, si lascia decantare per poi avviarlo alla fermentazione a temperatura controllata, che esalta le peculiarità aromatiche del vitigno.

**Vinification:** grapes are softly crushed at a low temperature. The most is pressed then decanted and fermented at a controlled temperature, to enhance the aromatic qualities of this grape variety.



**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli. Colour: Straw-yellow with greenish tinges.

**Olfatto** Floreale, con sentori balsamici di salvia. Profumi di frutta tropicale, ananas. Bouquet: A floral bouquet with balsamic hints of sage. Scents of tropical fruits and pineapple.

**Gusto:** fresco, sapido, fragrante e persistente, con note minerali. Taste: fresh, zesty and fragrant, with mineral notes.



**Abbinamenti:** Ideale con tutta la cucina marinara: crostacei, crudi di pesce; si accompagna ottimamente anche con antipasti primi e secondi piatti delicati e alle carni bianche.

**Food pairing:** Ideal with seafood, shellfish and row fish. Excellent with hors d'oeuvres, delicate courses, and white meats.



**Temperatura di servizio:** 10/12°C  
Service temperature: 50/53°F

**Gradazione alcolica:** 12,5% vol  
Alcohol content: 12,5% Vol.

**Formato:** 2,25 l  
Size: 2,25 l.

**CITRA**  
VINI. VOLTI. VALORI.



Affinamento: acciaio  
Refinement: stainless steel tanks



Uve: Pecorino (vitigno autoctono).  
Grapes: Pecorino (autochthonous vine).



# ORTENSE

*Bag in Box d'Autore*

## Terre di Chieti IGT Pinot Grigio



Zona di produzione: Italia, Abruzzo. Production Area: Italy, Abruzzo.



Vinificazione: pigiatura soffice e macerazione a freddo delle uve ammostate. Solo il mosto di prima pressione, separato per gravità, fermenta a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inossidabile.

Vinification: light crushing and cold press maceration of pressed grapes. Only the first pressing must, which is separated by gravity, ferments at a controlled temperature in stainless steel tanks.



Colore: giallo paglierino tenue.  
Colour: soft straw-yellow

Olfatto: 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.



Abbinamenti: ideale con crostacei, frutti di mare e primi a base di pesce, sushi, soufflé, carni bianche e formaggi delicati.

Food pairing: perfect with shellfish, seafood and fish based first courses, sushi, soufflé, white meats and delicate cheese.



Temperatura di servizio: 10/12°C  
Service temperature: 50/53°F

Gradazione alcolica: 12,5% vol  
Alcohol content: 12,5% Vol.

Formato: 2,25 l  
Size: 2,25 l.

**CITRA**  
VINI. VOLTI. VALORI.



Affinamento: acciaio  
Refinement: stainless steel tanks



Uve: Pinot Grigio  
Grapes: Pinot Grigio



# ORTENSE

*Bag in Box d'Autore*

## Terre di Chieti IGT Primitivo



Zona di produzione: Italia, Abruzzo. Production Area: Italy, Abruzzo.



**Vinificazione:** i grappoli raccolti sono vinificati con una lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata. Il vino dopo il travaso a malolattica terminata, decanta in serbatoi di acciaio inox.

**Vinification:** the picked grapes are vinified by a long maceration of the skins with submerged cap at controlled temperature. Wine is racked off, pumped over and decanted into stainless steel tanks at the end of the malolactic process.



**Colore:** rosso intenso.  
**Colour:** intense red.

**Olfatto:** elegante con sentori di frutta rossa matura prugna, mora, note di violetta e lamponi.  
**Bouquet:** elegant with hints of ripe red fruit, plum, blackberry, notes of violet and raspberry.

**Gusto:** ricco e persistente, al palato è pieno e corposo, armonico con un piacevole retrogusto di frutta rossa.

**Taste:** rich and persistent, on the palate is full bodied and harmonious with a pleasant after taste of red fruit.



**Abbinamenti:** primi piatti importanti, carni rosse, carne alla brace o stufati, cacciagione e formaggi stagionati.

**Food pairing:** important first courses, red meats, grilled meat or stews, game and mature cheeses.



**Temperatura di servizio:** 16/18°C  
**Service temperature:** 61/64 °F.

**Gradazione alcolica:** 14% vol  
**Alcohol content:** 14% Vol.

**Formato:** 2,25 l  
**Size:** 2,25 l.

**CITRA**  
VINI. VOLTI. VALORI.



**Affinamento:** acciaio e legno.  
**Refinement:** stainless steel tanks and oak barrels.



**Uve:** Primitivo  
**Grapes:** Primitivo

