



D A L I B R À



D A L I B R À

BIOLOGICO  
di FAMIGLIA.



DALIBRÀ





Dalibrà è una cantina da una lunga storia di “mani e di terra”.  
Una storia d’Abruzzo, una storia italiana.

Nonno Pippo dall’Abruzzo emigrò in America, aveva solo 22 anni.  
Tutto ciò che possedeva erano una valigia di cartone e quattro soldi, ma portava con sé il desiderio  
di tornare a casa, quella valigia sarebbe stata riempita di terra d’Abruzzo, per coltivarla,  
per “pensarla migliore”.  
Così fu.

Da allora sono passati 100 anni. Oggi quelle terre ospitano i nostri vigneti  
e noi stiamo ancora lì, nel casale del nonno, con la nostra cantina.



## LOGO

Nel nostro marchio l'obiettivo proposto è comunicare l'unicità, l'irripetibilità dei luoghi dove sono insediate le nostre vigne, al centro tra mare e montagne, nella collina protetta e racchiusa in un unico sguardo. Nel pittogramma del nostro logo sono riprese e sintetizzate le curve dolci di ogni angolo della Regione Abruzzo: le curve delle vicine montagne si riflettono su quelle delle colline che toccano le curve delle onde del mare e si aprono come foglie di un fiore a girandola sfiorato dall'incontro dei venti: un fiore elegante, profumato, delicato, unico perché sboccia solo nei nostri vigneti, unico come i nostri vini.

## INNANZITUTTO, VINO BIOLOGICO, la nostra scelta.

La Regione Abruzzo, definita "Regione Verde in Europa", destina la maggior parte del proprio territorio a parchi nazionali, regionali, riserve, aree protette dal mare alla montagna. La "collina racchiusa", tra cielo e mare, dove si trovano i nostri vigneti, che si sviluppano tra Ortona sull'Adriatico e la Majella, in provincia di Chieti, lungo la via del vino, è riconosciuta patrimonio di biodiversità grazie alla contemporanea e immediata vicinanza al mare ed alla montagna.

Siamo dentro una fortezza naturale a protezione di un territorio e che ha reso possibile e nel tempo lo sviluppo di un sistema vitivinicolo particolarmente adatto alla coltivazione biologica, di alta qualità con l'abbattimento dell'uso di pesticidi con trattamenti invasivi sui vigneti

La nostra offerta prevede vini biologici, biodinamici, vegani, solfiti free.

La nostra scelta è la natura, la sostenibilità, la conduzione tradizionale dei vigneti, la raccolta e la potatura a mano, l'investimento sul tempo che consente un controllo puntuale su ogni grappolo, vite dopo vite.

## Siamo alleati della natura.

Abbiamo selezionato le nostre migliori bottiglie per condividere l'esperienza del biologico ogni giorno, come uno stile di vita perfettamente inserito nelle abitudini alimentari, coerente con la dieta italiana e mediterranea, con la nostra cucina radicata nella tradizione e proiettata nella ricerca e nella innovazione.

L'antidoto al tutto uguale è la cura del dettaglio, del particolare che rende un vino unico ed irripetibile.

## CERTIFICAZIONI

Biologico

Demeter (certificazione biodinamica)

Vegan (vino vegano)







PRIMATUS

BIOLOGICAMENTE CANTATO

DA VITICOLTORI AFFASSETTI

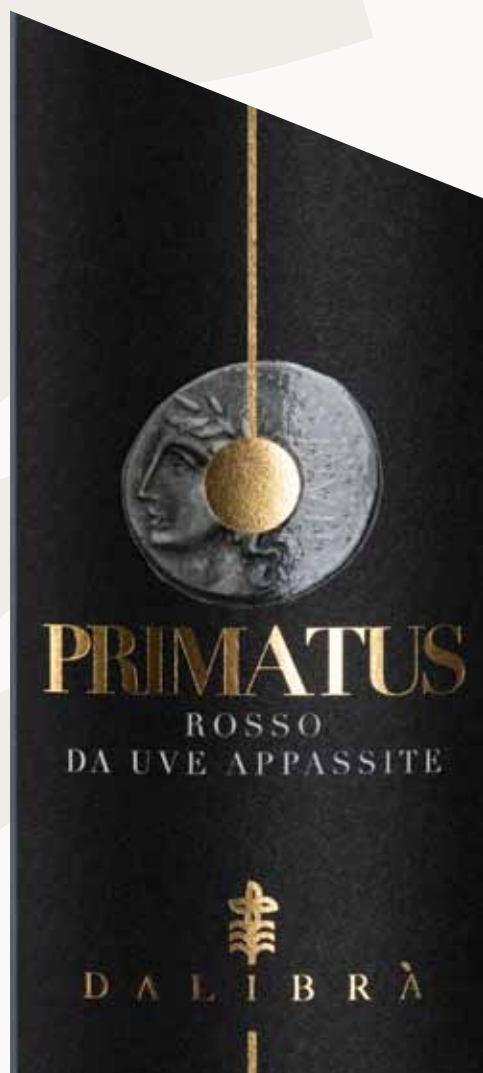
DALLA BIRRA



# PRIMATUS

## APPASSITO ROSSO

---



### Vitigno

Montepulciano 100%

Il Montepulciano è un vitigno autoctono dell'Abruzzo. Le prime testimonianze scritte risalgono alla metà del 1700 e descrivono la coltivazione del Montepulciano nella valle Peligna (Abruzzo). A partire dell'ultimo dopoguerra la sua coltivazione si è estesa a tutta la fascia collinare litoranea e oggi costituisce il principale vitigno della regione Abruzzo. Si tratta di una pianta in grado di crescere sia nelle zone montuose interne che sulle colline, fino ad arrivare alle zone costiere.

### Colore

Rosso

### In vigna

Montepulciano allevato a pergola abruzzese a un'altitudine di circa 450m s.l.m. su terreni esposti a sud - sud/est tendenzialmente calcarei e ricchi di scheletro. Conduzione dei vigneti secondo il metodo di produzione biologico Reg. (CE) n. 834/2007.

### Vendemmia

La raccolta di queste uve viene effettuata a mano in cassette da 20 kg cadauna. Vendemmiato a metà novembre, è ottenuto con la tecnica dell'appassimento dell'uva in vigna attraverso la potatura dei tralci fruttiferi al di sotto del primo grappolo. L'appassimento porta a una riduzione della resa ufficiale dettata dal disciplinare del 50%, con conseguente concentrazione degli zuccheri e di tutte le altre sostanze estrattive che concorrono alla composizione del bouquet del vino.

### In cantina

La macerazione avviene in vinificatori verticali con programmazioni delle liscivazioni e controllo della temperatura. La rottura del cappello viene eseguita più volte al giorno per circa 15 giorni, finché non è terminata la fermentazione alcolica. Il mosto viene fermentato con lieviti indigeni con circa otto-dieci giorni di macerazione.

### Affinamento

L'affinamento fino a chiusura malolattica avviene in vasca. Conclusa la malolattica segue un affinamento di almeno dodici mesi in botti di rovere di medio grandi dimensioni e successivamente l'evoluzione del vino prosegue in bottiglia.

### Caratteristiche sensoriali

Vino dal colore rosso rubino vivido con lievi sfumature violacee con tendenza al granato durante l'invecchiamento. Il bouquet è molto intenso e complesso con note di frutta rossa e spezie. In bocca è pieno, elegante, vellutato e molto armonico.

### Abbinamenti

Adatto per grandi arrostiti, selvaggina, cacciagione nobile, brasati, stufati e formaggi stagionati o piccanti. Ideale come vino da meditazione.

### Temperatura di servizio

14-16°C

### Gradazione Alcolica

14,5% vol



IDEALIS

Monopoli di

d'Alibrà D.O.P.



D'ALIBRÀ

# IDEALIS

## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP



### Vitigno

Montepulciano 100%

Il Montepulciano è un vitigno autoctono dell'Abruzzo. Le prime testimonianze scritte risalgono alla metà del 1700 e descrivono la coltivazione del Montepulciano nella valle Peligna (Abruzzo). A partire dell'ultimo dopoguerra la sua coltivazione si è estesa a tutta la fascia collinare litoranea e oggi costituisce il principale vitigno della regione Abruzzo. Si tratta di una pianta in grado di crescere sia nelle zone montuose interne che sulle colline, fino ad arrivare alle zone costiere.

### Colore

Rosso

### In vigna

Montepulciano allevato a pergola abruzzese a un'altitudine di circa 450m s.l.m. su terreni esposti a sud - sud/est tendenzialmente calcarei e ricchi di scheletro.

Conduzione dei vigneti secondo il metodo di produzione biologico Reg. (CE) n. 834/2007

### Vendemmia

Vendemmia a mano e in cassette da 20 kg quando le uve hanno raggiunto la piena maturazione, generalmente a metà ottobre.

### In cantina

Gli acini, una volta diraspati in maniera soffice, subiscono una macerazione di otto dieci giorni circa. Durante questo periodo il vino completa anche la fermentazione alcolica a una temperatura non superiore ai 20°C.

### Affinamento

La maturazione avviene in vasca dove termina la fermentazione malolattica. L'affinamento prosegue in botte grande per ulteriori otto dieci mesi a cui segue qualche mese di riposo in bottiglia.

### Caratteristiche sensoriali

Vino dal colore rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendenza al granato con l'invecchiamento. Profumi di frutti rossi e spezie, intenso ed etereo. Al palato pieno, asciutto, armonico, giustamente tannico.

### Abbinamenti

Vino che gastronomicamente predilige brasati, arrostiti, pollame nobile e formaggi a pasta stagionata.

### Temperatura di servizio

14-16 °C

### Gradazione alcolica

14 % Vol.

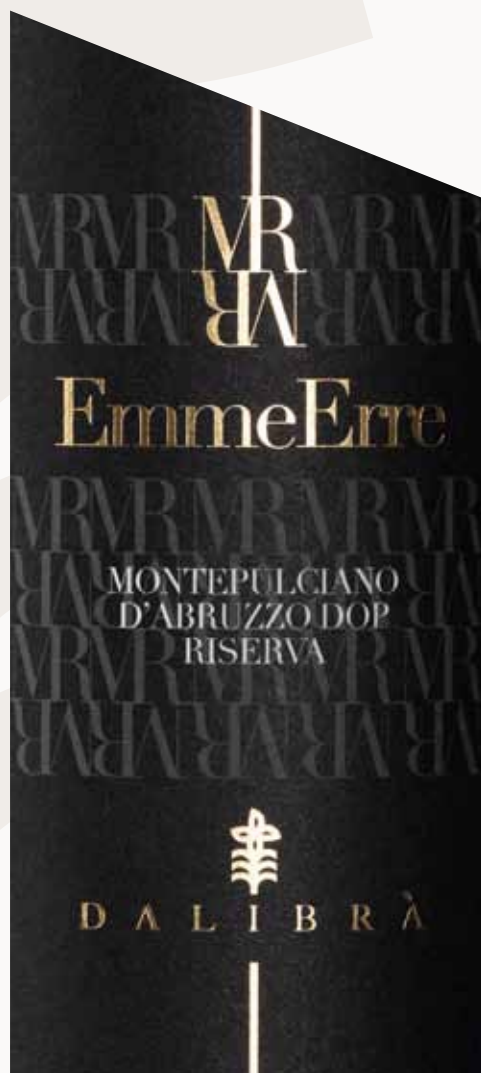


MR MR MR MR MR  
MR MR MR MR MR  
MR MR MR MR MR  
MR MR MR MR MR  
MR MR MR MR MR  
MR MR MR MR MR  
MR MR MR MR MR  
MR MR MR MR MR  
MR MR MR MR MR  
MR MR MR MR MR



# EMMEERRE

## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP RISERVA



### Vitigno

Montepulciano 100%

Il Montepulciano è un vitigno autoctono dell'Abruzzo. Le prime testimonianze scritte risalgono alla metà del 1700 e descrivono la coltivazione del Montepulciano nella valle Peligna (Abruzzo). A partire dell'ultimo dopoguerra la sua coltivazione si è estesa a tutta la fascia collinare litoranea e oggi costituisce il principale vitigno della regione Abruzzo. Si tratta di una pianta in grado di crescere sia nelle zone montuose interne che sulle colline, fino ad arrivare alle zone costiere.

### Colore

Rosso

### In vigna

Allevato a pergola abruzzese a un'altitudine di circa 450m s.l.m. su terreni esposti a sud – sud/est tendenzialmente calcarei e ricchi di scheletro.

Conduzione dei vigneti secondo il metodo di produzione biologico Reg. (CE) n. 834/2007.

### Vendemmia

Le uve del progetto ... Riserva sono tra le più zuccherine e mantengono un alto livello qualitativo anche nelle annate meno favorevoli. La raccolta di queste uve viene effettuata a mano in cassette da 20 kg cadauna.

### In cantina

La macerazione avviene in vinificatori verticali con programmazioni delle liscivazioni e controllo della temperatura. Il mosto viene fermentato con lieviti indigeni con circa otto-dieci giorni di macerazione.

### Affinamento

L'affinamento fino a chiusura malolattica avviene in vasche inox. Conclusa la malolattica segue un affinamento di almeno 18 mesi in botti di rovere di medio grandi dimensioni, mentre solo una parte in piccole botti di rovere francese da 225 litri. La sua evoluzione prosegue con un successivo affinamento in bottiglia.

### Caratteristiche sensoriali

Il vino si presenta brillante, dal colore rosso rubino con lievi riflessi aranciati. Ha un profumo intenso, etereo, speziato. In bocca si presenta morbido, con tannini leggeri e dolci, molto persistente.

### Abbinamenti

Taglieri di salumi, carni alla brace e al forno, primi piatti con salse molto strutturate..

### Temperatura di servizio

16-18°C

### Gradazione Alcolica

14,5%



ORIGINE  
Primitivo

D. A. C. B. S. I.

# ORIGINE

## PRIMITIVO IGP

---



### **Vitigno**

Primitivo 85% minimo

I primi documenti storici attendibili sul vitigno risalgono alla seconda metà del 1700, quando un uomo di chiesa, don Francesco Filippo Indelicati, primicerio della chiesa di Gioia del Colle, notò che tra i tanti vitigni delle sue vigne ve n'era uno che giungeva a maturazione prima degli altri e dava un'uva particolarmente nera, dolce e gustosa. L'Indelicati selezionò queste viti e impiantò il primo vigneto monovarietale di "Primitivo" (all'epoca era chiamato anche "Primaticcio").

### **Colore**

Rosso

### **Zona di coltivazione**

Puglia: colline 300/400m s.l.m.

### **In vigna**

Forma di allevamento a Guyot in terreni ricchi di scheletro e calcarei. Conduzione dei vigneti secondo il metodo di produzione biologico Reg. (CE) n. 834/2007

### **Vendemmia**

Vendemmiato a mano e in cassette da 20 kg, a metà settembre.

### **In cantina**

La fermentazione avviene con lieviti autoctoni con una durata della macerazione con le bucce di circa 10 giorni. Durante questo periodo il vino completa la fermentazione alcolica a una temperatura non superiore ai 24°C e viene poi introdotto in botti inox dove termina la fermentazione malolattica.

### **Affinamento**

La maturazione avviene prima in vasca sulle sue fecce fini con successivamente un affinamento di ulteriori 6 mesi in bottiglia.

### **Caratteristiche sensoriali**

Il colore è di un piacevole rosso rubino intenso, al naso il vino presenta note fruttate e floreali.

In bocca è strutturato, di corpo e caldo.

### **Abbinamenti**

Ideale con cacciagione, carni rosse alla brace e formaggi stagionati.

### **Temperatura di servizio**

14-16 °C

### **Gradazione Alcolica**

14,0 % Vol.



Manzanilla Rosa



Manzanilla Rosa  
HALIBRA



# MAMMAROSA

## CERASUOLO D'ABRUZZO DOP



### **Vitigno**

Montepulciano 100%

Il Montepulciano è un vitigno autoctono dell'Abruzzo. Le prime testimonianze scritte risalgono alla metà del 1700 e descrivono la coltivazione del Montepulciano nella valle Peligna (Abruzzo). A partire dell'ultimo dopoguerra la sua coltivazione si è estesa a tutta la fascia collinare litoranea e oggi costituisce il principale vitigno della regione Abruzzo. Si tratta di una pianta in grado di crescere sia nelle zone montuose interne che sulle colline, fino ad arrivare alle zone costiere.

### **Colore**

Rosato

### **In vigna**

Montepulciano allevato a pergola abruzzese a un'altitudine di circa 450m s.l.m. su terreni esposti a sud – sud/est tendenzialmente calcarei e ricchi di scheletro.

Conduzione dei vigneti secondo il metodo di produzione biologico Reg. (CE) n. 834/2007.

### **Vendemmia**

Vendemmiato alla sua maturità tecnologica in modo da ottenere il grado zuccherino desiderato e la giusta acidità. È bene non anticipare troppo il momento della vendemmia per evitare di ottenere prodotti erbacei, aspri e non al massimo del corredo aromatico.

### **In cantina**

Le uve vengono vinificate "in bianco" (cioè senza contatto con le bucce). La fermentazione con lieviti autoctoni è condotta a temperatura controllata.

### **Affinamento**

La maturazione avviene per qualche mese, in serbatoi inox, sulle buone fecce fini che fanno acquisire toni complessi e importanti al vino. L'evoluzione del vino prosegue in un successivo affinamento in bottiglia.

### **Caratteristiche sensoriali**

Colore rosa ciliegia intenso e brillante. Al naso si presenta con una spiccata presenza olfattiva di frutta rossa come lamponi, e melagrana. Sapidità e sensazione tannica conferiscono grande vitalità al vino. In bocca il tannino e l'acidità, ben integrata, rendono il vino scalpitante e fresco.

### **Abbinamenti**

Perfetto per accompagnare antipasti, pastasciutta, formaggi delicati, arrosti purché leggeri. Questo vino è perfetto anche con piatti non impegnativi come la pizza.

### **Temperatura di servizio**

10-12°C

### **Gradazione alcolica**

13,5% Vol.



G.A.G.A.

PINOT GRIGIO

HOLLAND & CO.

# MAGNALIA

## PINOT GRIGIO IGP TERRE DI CHIETI



### **Vitigno**

Pinot Grigio 85% minimo

Il Pinot Grigio può vantare un genitore importante: è, infatti, una mutazione gemmaria del Pinot Nero. Le sue origini si possono ricondurre in Germania e in Francia. Il suo colore caratteristico, grigio tendente al rosa, dà origine a vini di colore ramato. In Italia pare sia stato importato dalla Borgogna dal generale Sambuy per le sue vigne in provincia di Como. Da qui si diffuse lentamente nelle tre Venezie e Lombardia. Solo negli ultimi decenni ha raggiunto le altre regioni viticole italiane.

### **Colore**

Ramato

### **Zona di coltivazione**

Colline di Chieti - Pendici della Maiella ad un'altitudine di circa 450m s.l.m.

### **In vigna**

Allevato a pergola abruzzese su terreni esposti a sud – sud/est tendenzialmente calcarei e ricchi di scheletro. Conduzione dei vigneti secondo il metodo di produzione biologico Reg. (CE) n. 834/2007

### **Vendemmia**

Vendemmiato a mano e in cassette da 20 kg a inizio settembre in modo da mantenere il suo grado di acidità piuttosto elevato e ottenere una colorazione della buccia piuttosto uniforme che trasmette al vino la tipica colorazione "buccia di cipolla".

### **In cantina**

La fermentazione con lieviti autoctoni ed è condotta a temperatura controllata. Il colore originale, ramato/rosato, si conserva in quanto l'azienda non utilizza su questo vino carboni decoloranti.

### **Affinamento**

La maturazione in vasca sulle buone fecce che fanno acquisire al vino toni complessi e importanti.

### **Caratteristiche sensoriali**

Vino dal colore ramato con riflessi rosati legati all'annata e allo stato di maturazione delle uve.

Il suo bouquet è intenso, complesso e floreale con note fruttate di bacche rosse come ciliegia e amarena. In bocca è morbido ed elegante, equilibrato e molto persistente. Il finale è lungo e fruttato.

### **Abbinamenti**

Vino che predilige antipasti leggeri e piatti a base di verdure, perfetto con il pesce e con cotture delicate, è il compagno ideale dei piatti estivi.

### **Temperatura di servizio**

9-11 °C

### **Gradazione Alcolica**

13,5 % Vol.



ZECARIELLO

DALIBRA

# ARGELLO

## PECORINO IGP TERRE DI CHIETI



### **Vitigno**

Pecorino 85% minimo

Vitigno a bacca bianca autoctono delle Marche e dell'Abruzzo. Diffuso già prima della fillossera, nel corso del Novecento è stato gradualmente abbandonato per lasciare spazio a varietà come il Trebbiano, maggiormente produttivo. Chiamato anche "uva dei pecorari" a causa dell'uva reputata di scarso pregio, adatta appunto a gente umile come "i pecorari" (termine dispregiativo).

### **Colore**

Bianco

### **In vigna**

Allevato a pergola abruzzese a un'altitudine di circa 450m s.l.m. su terreni esposti a sud - sud/est tendenzialmente calcarei e ricchi di scheletro.

Conduzione dei vigneti secondo il metodo di produzione biologico Reg. (CE) n. 834/2007

### **Vendemmia**

Vendemmiato a mano e in cassette da 20 kg quando le uve hanno raggiunto la piena maturazione, generalmente tra la fine di settembre e la prima decade di ottobre.

### **In cantina**

La fermentazione con lieviti autoctoni è condotta a temperatura controllata.

### **Affinamento**

Maturazione in vasca sulle fecce fini della fermentazione che fa acquisire al vino toni complessi e importanti.

### **Caratteristiche sensoriali**

Vino dal colore giallo paglierino tenue. All'olfatto odori di frutta matura con sentori di pera. Dotato di una buona vena acidula che si bilancia con una importante struttura. Il tutto in equilibrio per creare una giusta morbidezza.

### **Abbinamenti**

Ottimo l'abbinamento con crudi di pesce, salumi, risotti, animali da cortile e formaggi di media stagionatura.

### **Temperatura di servizio**

9-11 °C

### **Gradazione Alcolica**

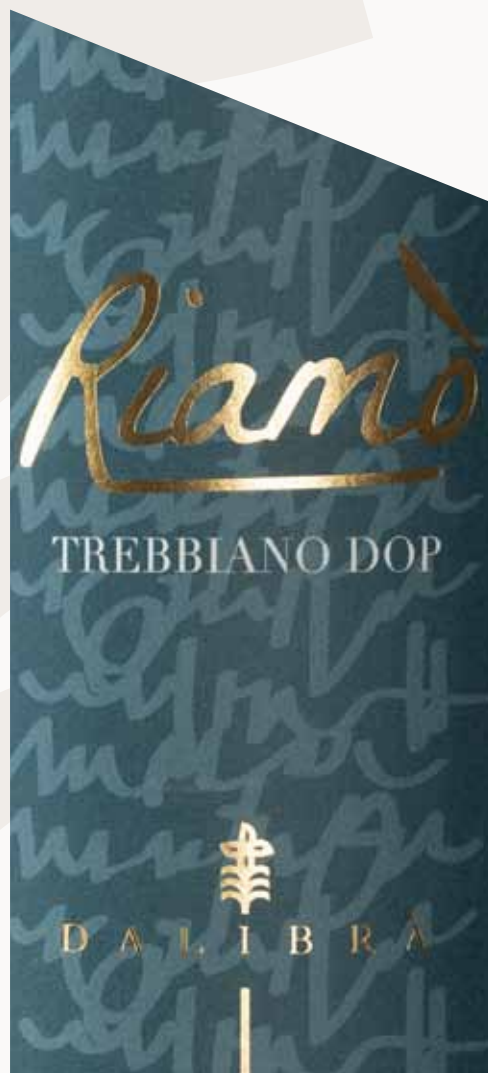
13,5 % Vol.



# RIAMÒ

## TREBBIANO DOP

---



### **Vitigno**

Trebbiano abruzzese 100%

Il vitigno Trebbiano è spesso accompagnato dal nome della zona di provenienza (Trebbiano Abruzzese, Toscano, Romagnolo e tanti altri). Il suo nome deriva da "Trebula" che significa "vino casereccio". Per questo si dice che bere del buon Trebbiano è come tornare al sapore del vino prodotto in casa.

### **Colore**

Bianco

### **Zona di coltivazione**

Colline di Chieti - Pendici della Maiella a un'altitudine di circa 450m s.l.m.

### **In vigna**

Allevato a pergola abruzzese su terreni esposti a sud - sud/est tendenzialmente calcarei e ricchi di scheletro. Conduzione dei vigneti secondo il metodo di produzione biologico Reg. (CE) n. 834/2007

### **Vendemmia**

Vendemmiato a mano e in cassette da 20 kg a metà settembre, quando il suo grado di acidità è piuttosto elevato e l'uva ha raggiunto un giusto equilibrio con la gradazione zuccherina in modo da conferire equilibrio e freschezza al vino.

### **In cantina**

La fermentazione con lieviti autoctoni, condotta a temperatura controllata.

### **Affinamento**

La maturazione a fine fermentazione sulle fecce fini in serbatoi inox per circa tre mesi che fa acquisire complessità e importanza al vino.

### **Caratteristiche sensoriali**

Giallo paglierino dal bouquet delicato floreale con note di fiori bianchi e sfumature olfattive che ricordano la nocciola. Al palato fresco, sapido e minerale.

### **Abbinamenti**

Ottimo con antipasti di pesce e tutta la cucina marinara, carni bianche e formaggi di media stagionatura.

### **Temperatura di servizio**

9-11 °C

### **Gradazione Alcolica**

12,5 % Vol..







D A L I B R À



+39 0872 466361  
+39 347 902 94 55  
info@dalibra.it  
[www.dalibra.it](http://www.dalibra.it)