

CHI SIAMO

LA NOSTRA ARTE E TECNOLOGIA

L'esperienza pluriennale, il contributo di appassionati coltivatori, la crescita costante della tecnica enologica ed agronomica e le favorevoli condizioni del clima e del terreno donano unicità e pregio a tutti i vini della Casa Vinicola Vinopolis. Una struttura dalla grande valenza sociale, che svolge un ruolo primario nell'economia agricola del territorio.

La viticoltura è per noi della cantina Vinopolis un'arte che si compie come un rito oramai da molti anni, supportata oggi dagli impianti di produzione e conservazione più all'avanguardia. Gli investimenti effettuati in strumentazione e qualità hanno infatti trasformato la Casa Vinicola Vinopolis in una realtà produttiva dinamica dalle grandi potenzialità tecnologiche, a garanzia di una sempre migliore riuscita dei nostri vini.

I vini Vinopolis rappresentano la piena espressione di una terra vocata per tradizione alla coltivazione della vite.

Con gesti carichi di esperienza e dedizione, i produttori affidano le proprie uve selezionate ai tecnici ed agli enologi della Vinopolis i quali seguono con cura tutto il processo produttivo che dà origine ad una combinazione unica di doti umane, profondo attaccamento alla terra e privilegio di natura.

CONTATTI

Indirizzo: Contrada Tratturo, 1 65020 Rosciano (PE) Abruzzo

Tel: +39 085 8505683 • info@vinopolis.it



VINOPOLIS



- DAL 1967, QUALITÀ ED ELEGANZA -

CAMPO SACRO



Alla produzione di questo vino vengono destinate solo le uve accuratamente selezionate provenienti da una zona circoscritta del territorio di Loreto Aprutino. L'invecchiamento in botti di rovere ne esalta le qualità naturali.

Di colore rosso rubino intenso con tendenza al granato, presenta un profumo di confettura d'uva e spezie tostate ed un gusto ampio e persistente con note di tannini dolci.

Può essere destinato ad una lunga permanenza in bottiglia se in posizione coricata. Per preservarne le caratteristiche questo vino non è stato stabilizzato a freddo, pertanto potrebbe presentare un leggero sedimento naturale.

ACÀNTO



Ottenuto da uve Chardonnay coltivate sulle colline pescaresi, dove germoglia l'Acànto, pianta erbacea perenne con fiori bianchi. Le uve macerate a bassa temperatura fermentano successivamente in contenitori di acciaio e legno di piccola caratura.

Presenta colore giallo dorato, profumo intenso di fiori bianchi e caramello, gusto pieno, vellutato e sapido.

Per preservarne le caratteristiche questo vino non è stato stabilizzato a freddo, pertanto potrebbe presentare un leggero sedimento naturale.

GAUDIO



È uno spumante brut con spuma ampia e persistente, perlage fino e continuo, di colore paglierino chiaro.

Il profumo è intenso e di equilibrata finezza. Il sapore pieno esprime la tipicità della zona di produzione.