

DIUBALDO

UN VINO DI STOFFA

DIUBALDO
UN VINO DI STOFFA

L'azienda agricola Diubaldo nasce dall'incontro tra un'esperienza pluriennale nella produzione artigianale di accessori di moda e una profonda passione per il territorio e per la viticoltura. Due mondi solo in apparenza lontani, uniti dalla stessa attenzione al dettaglio, alla manualità e all'unicità del risultato finale.
Questa visione si riflette non solo nei vini, ma anche nella loro veste: ogni bottiglia è caratterizzata da un'etichetta in cotone, realizzata attraverso un mix di tecniche di stampa che rende ogni esemplare diverso dall'altro, unico e irripetibile, come il vino che custodisce.
Il legame con il territorio trova ulteriore espressione nei nomi dei vini, spesso ispirati al dialetto locale e alla memoria collettiva. LALÓ identifica un vino maturo e saggio, come lo è un uomo avanti negli anni; ZAUOTT richiama l'energia di un vino giovane, forte e orgoglioso; PARÈ, infine, è il saluto familiare rivolto a un amico, simbolo di condivisione e vicinanza.
Accanto a questi, nomi come OTIUM, FUGA e SCAPPATELLO evocano momenti di evasione e libertà, mentre MARCUZZO richiama con precisione un territorio di confine, tra Marche e Abruzzo, antica terra dei Piceni, dove storia e identità si intrecciano.

Ma più dei nomi e delle parole contano i vini stessi: perché ogni racconto trova il suo compimento solo nel tempo lento e consapevole della degustazione.

Diubaldo winery was born from the meeting of two worlds: a long-standing experience in the artisanal production of fashion accessories and a deep passion for the land, vine growing and winemaking. Two seemingly distant paths, united by the same attention to detail, craftsmanship and the pursuit of uniqueness.
This vision is reflected not only in the wines, but also in their presentation. Each bottle features a cotton label, created through a combination of printing techniques that make every label different, unique and unrepeatable, just like the wine it holds.
The connection with the territory is further expressed through the names of the wines, often inspired by local dialect and collective memory. LALÓ refers to a mature, wise wine, like a man advanced in years; ZAUOTT evokes the strength and pride of youth; PARÈ, instead, is the familiar greeting exchanged between friends, a symbol of closeness and sharing.
Alongside these, names such as OTIUM, FUGA and SCAPPATELLO recall moments of escape and freedom, while MARCUZZO precisely identifies a historic borderland between Marche and Abruzzo, once home to the ancient Piceni, where history and identity continue to evolve.

Yet more important than names and words are the wines themselves, whose true character can only be fully appreciated through calm, attentive and pleasurable tasting.



Etichetta: PARÈ

Vino: Colline Teramane Abruzzo Pecorino DOC superiore

Parè nasce per raccontare il Pecorino in una chiave moderna, verticale e diretta: un vino sapido e profondo, che privilegia chiarezza e continuità di sorso, lasciando emergere senza mediazioni l'identità del territorio.

Uvaggio: Pecorino 100%, biologico

Zona di produzione: vigneti nel comune di Sant'Egidio alla Vibrata

Natura del terreno: argilloso, mediamente calcareo **Altitudine**: 400 mt

Esposizione del vigneto: sud **Sistema di allevamento**: spalliera

Densità di impianto: 4.000 ceppi per ettaro **Resa(uva per ettaro)**: 100 ql

Epoca vendemmia: inizio settembre **Raccolta:** a mano in bins da 200 kg

Vinificazione: l'uva appena raccolta viene raffreddata a 0 gradi, la fermentazione inizia successivamente alla macerazione a freddo delle bucce e prosegue a temperatura controllata in serbatoi di acciaio, affinamento in acciaio e bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE VISIVE:
Limpidezza cristallina, colore colore giallo paglierino, abbastanza consistente.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE OLFATTIVE:
Sentori di frutta esotica con note minerali, balsamiche e persistenza aromatica

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE GUSTATIVE:

Label: PARÈ

Wine: Colline Teramane Abruzzo Pecorino DOC superiore

Parè was created to express Pecorino in a modern, vertical and direct style: a savoury, deep wine that favours clarity and continuity of the palate, allowing the identity of its territory to emerge without mediation.

Grape variety: 100% Organic Pecorino

Grape growing region: vineyards in the municipal territory of Sant'Egidio alla Vibrata

Soil characteristics: clayey and moderately calcareous

Altitude: 400 m a.s.l **Vineyard position:** south-facing

Training system: espalier **Vine density:** 4.000 vines per hectare

Yield (grapes per hectare): 100 ql **Harvest period:** at the beginning of September **Harvest type:** by hand into 200 kg bins

Vinification: the picked-up grapes are cooled at a temperature of 0°C. After a cold skin maceration begins the fermentation and proceeds in steel tanks at a controlled temperature. Ageing in steel vats and bottles.

SENSORY CHARACTERISTICS - COLOUR AND CLARITY:
Crystal clear, straw-yellow color, quite dense.

SENSORY CHARACTERISTICS - BOUQUET:
Bouquet of exotic fruits with mineral, balsamic notes and and aromatic persistence.

SENSORY CHARACTERISTICS - TASTE :
Lovely richness of flavor due to the presence of mineral salts with intense aromatic persistence.

Vendemmia: 2025
Alcool: 13,5% vol
Acidità: 5,5 g/l
Zuccheri residui < 1g/l


Viticoltura ed Enologia



Etichetta: OTIUM
Vino: Colline Teramane Abruzzo Passerina DOC superiore
Una Passerina che interpreta il territorio con delicatezza e freschezza, esprimendo un profilo armonico, sapido e di immediata bevibilità.
Uvaggio: Passerina 100%, biologica
Zona di produzione: vigneti nel comune di Sant'Egidio alla Vibrata
Natura del terreno: argilloso, mediamente calcareo **Altitudine**: 350 mt
Esposizione del vigneto: sud **Sistema di allevamento**: spalliera
Densità di impianto: 4.000 ceppi per ettaro **Resa (uva per ettaro)**: 100 ql
Epoca vendemmia: metà settembre **Raccolta:** a mano in bins da 200 kg
Vinificazione: Le uve, raffreddate subito dopo la raccolta, fermentano a temperatura controllata in acciaio per preservare freschezza e aromaticità. Affinamento in acciaio e bottiglia.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE VISIVE:
Limpidezza cristallina, colore giallo paglierino, abbastanza consistente.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE OLFATTIVE:
Sentori floreali e fruttati di mela e agrumi
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE GUSTATIVE:
Al palato si presenta fresco, equilibrato e snello, sostenuto da una viva sapidità e da una chiusura pulita e minerale.

Label: OTIUM
Wine: Colline Teramane Abruzzo Passerina DOC superiore
A Passerina that interprets the territory with delicacy and freshness, expressing a harmonious, savoury profile with immediate drinkability.
Grape variety: 100% Organic Passerina
Grape growing region: vineyards in the municipal territory of Sant'Egidio alla Vibrata **Soil characteristics:** clayey and moderately calcareous
Altitude: 350 m a.s.l.
Vineyard position: south-facing **Training system:** espalier
Vine density: 4.000 vines per hectare **Yield (grapes per hectare):**100 ql
Harvest period: at the beginning of September
Harvest type: by hand into 200 kg bins
Vinification: After cooling, fermentation takes place in stainless steel at controlled temperature to preserve freshness and aromatic expression. Aged in steel and bottle.
SENSORY CHARACTERISTICS - COLOUR AND CLARITY:
Crystal clear, straw-yellow color, good consistency.
SENSORY CHARACTERISTICS - BOUQUET:
Floral and fruity scents of apple and citrus.
SENSORY CHARACTERISTICS - TASTE :
On the palate it is fresh and harmonious, light-bodied, with pleasant savoury notes and a clean, mineral finish.

Vendemmia: 2025
Alcool: 13% vol
Acidità: 5,5 g/l
Zuccheri residui < 1g/l





Etichetta: FUGA
Vino: Trebbiana D'Abruzzo Doc Colline Teramane superiore
Un Trebbiano elegante e contemporaneo, che esprime freschezza, equilibrio e una chiara identità territoriale.
Uvaggio: Trebbiano abruzzese 100%, biologico
Zona di produzione: vigneti nel comune di Controguerra
Natura del terreno: argilloso, mediamente calcareo **Altitudine**: 300 mt
Esposizione del vigneto: sud **Sistema di allevamento**: spalliera
Densità di impianto: 4.000 ceppi per ettaro **Resa (uva per ettaro)**: 90 ql
Epoca vendemmia: fine settembre **Raccolta:** a mano in bins da 200 kg
Vinificazione: Le uve, raffreddate subito dopo la raccolta, fermentano a temperatura controllata in serbatoi di acciaio per preservare integrità aromatica e freschezza. Affinamento in acciaio e bottiglia.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE VISIVE:
Limpidezza cristallina, colore giallo paglierino luminoso, di buona consistenza.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE OLFATTIVE:
Profilo aromatico fine ed equilibrato, con note di fiori bianchi, mela fresca e leggere sfumature agrumati
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE GUSTATIVE:
Al palato è fresco e armonico, di media struttura, sostenuto da una piacevole sapidità e da un finale pulito e minerale.

Label: FUGA
Wine: Trebbiano D'Abruzzo Doc Colline Teramane superiore
An elegant and contemporary Trebbiano, expressing freshness, balance and a clear sense of place.
Grape variety: 100% Organic Trebbiano abruzzese
Grape growing region: vineyards in the municipal territory of Controguerra
Soil characteristics: clayey and moderately calcareous
Altitude: 300 m a.s.l. **Vineyard position:** south-facing
Training system: espalier **Vine density:** 4.000 vines per hectare
Yield (grapes per hectare): 100 ql **Harvest period:** at the end of September **Harvest type:** by hand into 200 kg bins
Vinification: Following harvest, the grapes are cooled and fermented in stainless steel tanks at controlled temperature, allowing for a clean and precise fermentation. Ageing in stainless steel and bottle enhances balance and varietal expression.
SENSORY CHARACTERISTICS - COLOUR AND CLARITY:
Crystal clear, bright straw-yellow colour with good consistency.
SENSORY CHARACTERISTICS - BOUQUET:
Fine and balanced aromatic profile, with notes of white flowers, fresh apple and delicate citrus nuances.
SENSORY CHARACTERISTICS - TASTE :
On the palate it is fresh and harmonious, medium-bodied, supported by pleasant savoury notes and a clean, mineral finish.

Vendemmia: 2025
Alcool: 13% vol
Acidità: 5,5 g/l
Zuccheri residui < 1g/l





Etichetta: PARÈ Evolution
Vino: Abruzzo Pecorino DOC
Un Pecorino fuori dagli schemi, pensato per il tempo: il lungo affinamento in acciaio e in bottiglia ne esalta la vocazione all'invecchiamento, scolpendo struttura e complessità in un profilo profondo e teso, capace di evolvere con grande finezza.
Uvaggio: Pecorino 100%, biologico
Zona di produzione: vigneti nel comune di Sant'Egidio alla Vibrata
Natura del terreno: argilloso, mediamente calcareo
Altitudine: 400 mt
Esposizione del vigneto: sud **Sistema di allevamento**: spalliera
Densità di impianto: 4.000 ceppi per ettaro **Res (uva per ettaro)**: 100 ql
Epoca vendemmia: inizio settembre **Raccolta:** a mano in bins da 200 kg
Vinificazione: Dopo la fermentazione, il vino affina per due anni in serbatoi di acciaio, un periodo che consente una lenta evoluzione preservando precisione aromatica e tensione minerale. Segue un ulteriore affinamento di tre anni in bottiglia, durante il quale il vino sviluppa maggiore complessità, profondità e armonia.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE VISIVE:
Colore giallo intenso con riflessi dorati, limpido e consistente.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE OLFATTIVE:
Profilo aromatico complesso e stratificato, con note di agrumi maturi, pietra focaia, idrocarburo e leggere sfumature balsamiche.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE GUSTATIVE:
Al palato è strutturato e teso, sostenuto da una solida componente alcolica e minerale, con una persistenza lunga e profonda.

Label: PARÈ Evolution
Wine: Abruzzo Pecorino DOC
An unconventional Pecorino, designed for time: extended ageing in stainless steel and bottle enhances its ageing potential, shaping structure and complexity into a deep, taut profile capable of evolving with great finesse.
Grape variety: 100% Organic Pecorino
Grape growing region: vineyards in the municipal territory of Sant'Egidio alla Vibrata
Soil characteristics: clayey and moderately calcareous
Altitude: 400 m a.s.l **Vineyard position:** south-facing
Training system: espalier **Vine density:** 4.000 vines per hectare
Yield (grapes per hectare): 100 ql **Harvest period:** at the beginning of September **Harvest type:** by hand into 200 kg bins
Vinification: After fermentation, the wine undergoes a two-year ageing period in stainless steel tanks, allowing for slow, controlled evolution while preserving aromatic precision and mineral tension. This is followed by a further three years of bottle ageing, during which the wine gains complexity, depth and overall harmony.
SENSORY CHARACTERISTICS - COLOUR AND CLARITY:
Deep straw-yellow with golden highlights, clear and dense.
SENSORY CHARACTERISTICS - BOUQUET:
Complex and layered bouquet with mature citrus, flinty mineral notes and subtle hydrocarbon nuances.
SENSORY CHARACTERISTICS - TASTE :
On the palate it is structured and linear, supported by alcohol and mineral tension, leading to a long and deep finish.

Vendemmia: 2019
Alcool: 14% vol
Acidità: 5,5 g/l
Zuccheri residui < 1g/l





Etichetta: ROSA ROSAE
Vino: Rosato IGT Colli Aprutini
Un rosato elegante e contemporaneo, nato dall'incontro tra la morbidezza del Merlot e la vivacità aromatica del Syrah, capace di unire freschezza, equilibrio e carattere.
Uvaggio: Syrah, merlot
Zona di produzione: vigneti nel comune di Civitella del Tronto
Natura del terreno: argilloso, mediamente calcareo **Altitudine**: 450 mt
Esposizione del vigneto: sud **Sistema di allevamento**: spalliera
Densità di impianto: 4.000 ceppi per ettarom **Resa (uva per ettaro)**: 100 ql
Epoca vendemmia: fine agosto/inizi settembre
Raccolta: a mano in bins da 200 kg
Vinificazione: Le uve vengono raccolte precocemente e sottoposte a una brevissima macerazione sulle bucce, seguita da una pressatura soffice per ottenere un colore tenue. La fermentazione avviene a bassa temperatura in serbatoi di acciaio inox, al fine di preservare freschezza ed espressione aromatica. Il vino affina successivamente in acciaio e in bottiglia.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE VISIVE:
Colore rosa tenue brillante, limpido e luminoso
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE OLFATTIVE:
Profilo aromatico fine e fragrante, con note di frutti rossi freschi, fragolina di bosco e delicati accenni floreali.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE GUSTATIVE:
Al palato è fresco e scorrevole, equilibrato, con una piacevole sapidità e un finale pulito e armonico.

Label: ROSA ROSAE
Wine: Rosato IGT Colli Aprutini
A refined and contemporary rosé, born from the combination of Merlot's softness and Syrah's aromatic vibrancy, offering freshness, balance and character
Grape variety: Syrah, Merlot
Grape growing region: vineyards in the municipal territory of Civitella Del Tronto
Soil characteristics: clayey and moderately calcareous
Altitude: 400 m a.s.l **Vineyard position:** south-facing
Training system: espalier **Vine density:** 4.000 vines per hectare
Yield (grapes per hectare): 100 ql **Harvest period:** late August / early September **Harvest type:** by hand into 200 kg bins
Vinification: After harvest, the grapes are gently pressed following a short skin contact to obtain the desired rosé colour. Fermentation takes place at controlled temperature in stainless steel tanks to preserve freshness and aromatic expression. The wine is then aged in stainless steel and bottle.
SENSORY CHARACTERISTICS - COLOUR AND CLARITY:
Bright, pale pink colour, clear and luminous.
SENSORY CHARACTERISTICS - BOUQUET:
Fine and fresh aromatic profile, with notes of red berries, wild strawberry and delicate floral nuances.
SENSORY CHARACTERISTICS - TASTE :
On the palate it is fresh and smooth, well-balanced, with pleasant savoury notes and a clean, harmonious finish.

Vendemmia: 2025
Alcool: 12% vol
Acidità: 5 g/l
Zuccheri residui < 1g/l


FIGA
FIGA



Etichetta: SCAPPATELLO
Vino: Cerasuolo D'Abruzzo DOC
Un Cerasuolo d'Abruzzo fresco e luminoso, che unisce la vivacità del rosato alla struttura del Montepulciano, esprimendo il territorio con immediatezza e equilibrio.
Uvaggio: Montepulciano 100%
Zona di produzione: vigneti nel comune di Sant'Egidio alla Vibrata
Natura del terreno: argilloso, mediamente calcareo **Altitudine**: 400 mt
Esposizione del vigneto: sud **Sistema di allevamento**: spalliera
Densità di impianto: 4.000 ceppi per ettaro **Resa (uva per ettaro)**:100 ql
Epoca vendemmia: inizio ottobre **Raccolta:** a mano in bins da 200 kg
Vinificazione: l'uva appena raccolta viene raffreddata a 0 gradi, la fermentazione inizia successivamente alla macerazione a freddo delle bucce e prosegue a temperatura controllata in serbatoi di acciaio, affinamento in acciaio e bottiglia.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE VISIVE:
Limpidezza cristallina, colore cerasuolo brillante, di buona consistenza.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE OLFATTIVE:
Il naso è floreale e fruttato,con ricordi di frutti rossi che vengono gradevolmente impreziositi da leggere sfumature minerali
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE GUSTATIVE:
Al palato è fresco e scorrevole, sostenuto da una piacevole sapidità e da un finale equilibrato.

Label: SCAPPATELLO
Wine: Cerasuolo D'Abruzzo DOC
A fresh and vibrant Cerasuolo d'Abruzzo, combining the brightness of a rosé with the structure of Montepulciano, offering an immediate and balanced expression of the territory.
Grape variety: 100% organic Montepulciano
Grape growing region: vineyards in the municipal territory of Sant'Egidio alla Vibrata
Soil characteristics: clayey and moderately calcareous
Altitude: 400 m a.s.l. **Vineyard position:** south-facing
Training system: espalier **Vine density:** 4.000 vines per hectare
Yield (grapes per hectare): 100 ql **Harvest period:** at the beginning of October **Harvest type:** by hand into 200 kg bins
Vinification: the picked-up grapes are cooled at a temperature of 0°C. After a cold skin maceration begins the fermentation and proceeds in steel-tanks at a controlled temperature. Ageing in steel vats and bottles.
SENSORY CHARACTERISTICS - COLOUR AND CLARITY:
Crystal clear, cherry red color, good consistency.
SENSORY CHARACTERISTICS - BOUQUET:
Floral and fruity aromatic profile,
with notes of red fruits and subtle mineral nuances.
SENSORY CHARACTERISTICS - TASTE :
On the palate it is fresh and smooth,
with pleasant savoury notes and a balanced finish.

Vendemmia: 2025
Alcool: 13,5% vol
Acidità: 6 g/l
Zuccheri residui < 1g/l





Etichetta: MARCUZZO
Vino: Montepulciano D'Abruzzo Doc
Un Montepulciano d'Abruzzo giovane e autentico, interpretato in chiave fresca e contemporanea, che valorizza il frutto e la tipicità per un'espressione immediata e versatile.
Uvaggio: Montepulciano 100%, biologico
Zona di produzione: vigneti nel comune di Sant'Egidio alla Vibrata
Natura del terreno: argilloso, mediamente calcareo **Altitudine**: 400 mt
Esposizione del vigneto: sud **Sistema di allevamento**: spalliera
Densità di impianto: 4.000 ceppi per ettaro **Resa (uva per ettaro)**: 90 ql
Epoca vendemmia: metà ottobre **Raccolta:** a mano in bins da 200 kg
Vinificazione: Dopo la raccolta a mano, le uve fermentano a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox, con macerazione sulle bucce finalizzata all'estrazione del colore e degli aromi varietali. Il vino affina successivamente in acciaio e in bottiglia per preservare freschezza, frutto e bevibilità.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE VISIVE:
Colore rosso rubino brillante con riflessi violacei.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE OLFATTIVE:
Profilo aromatico intenso e fragrante, con note di frutti rossi maturi, ciliegia e lievi sfumature floreali
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE GUSTATIVE:
Al palato è fresco e armonico, di media struttura, con tannini morbidi, buona sapidità e un finale pulito e fruttato.

Label: MARCUZZO
Wine: Montepulciano D'Abruzzo Doc
A young and authentic Montepulciano d'Abruzzo, interpreted in a fresh and contemporary style, enhancing fruit and varietal typicity for an immediate and versatile expression.
Grape variety: 100% Organic Montepulciano
Grape growing region: vineyards in the municipal territory of Sant'Egidio alla Vibrata
Soil characteristics: clayey and moderately calcareous
Altitude: 400 m a.s.l.
Vineyard position: south-facing **Training system:** espalier
Vine density: 4.000 vines per hectare **Yield(grapes per hectare):** 100 ql
Harvest period: in mid-october **Harvest type:** by hand into 200 kg bins
Vinification: After manual harvesting, fermentation takes place at controlled temperature in stainless steel tanks, with skin maceration aimed at extracting colour and varietal aromas. The wine is then aged in stainless steel and bottle to preserve freshness, fruit expression and drinkability.
SENSORY CHARACTERISTICS - COLOUR AND CLARITY:
Bright ruby red with purplish highlights.
SENSORY CHARACTERISTICS - BOUQUET:
Fresh and expressive aromatic profile, with notes of ripe red fruits, cherry and subtle floral nuances.
SENSORY CHARACTERISTICS - TASTE :
On the palate it is fresh and well-balanced, medium-bodied, with soft tannins, pleasant savoury notes and a clean, fruity finish.

Vendemmia: 2024
Alcool: 13,5% vol
Acidità: 4,8 g/l
Zuccheri residui < 1g/l





Etichetta: ZAUOTT
Vino: Montepulciano D'Abruzzo Doc
Un Montepulciano d'Abruzzo di struttura ed equilibrio, in cui l'affinamento in legno usato accompagna il frutto verso maggiore profondità e complessità.
Uvaggio: Montepulciano 100%
Zona di produzione: vigneti nel comune di Controguerra
Natura del terreno: argilloso, mediamente calcareo**Altitudine**: 250 mt
Esposizione del vigneto: sud **Sistema di allevamento**: spalliera
Densità di impianto: 4.000 ceppi per ettaro **Resa (uva per ettaro)**: 90 ql
Epoca vendemmia: metà ottobre **Raccolta:** a mano in bins da 200 kg
Vinificazione: Dopo la raccolta manuale, le uve fermentano a temperatura controllata con macerazione sulle bucce. Il vino affina successivamente per almeno 10 mesi in botti di rovere usate, sia di origine americana che francese, seguiti da un periodo di affinamento in bottiglia. L'utilizzo di legno non nuovo consente una lenta evoluzione del vino, preservando il frutto e favorendo equilibrio e complessità.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE VISIVE:
Colore rosso rubino intenso con riflessi granato
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE OLFATTIVE:
Bouquet articolato, caratterizzato da frutto maturo, note speziate e un lieve contributo del legno ben integrato.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE GUSTATIVE:
Al palato è strutturato e armonico, con tannini maturi e ben integrati, buona

Label: ZAUOTT
Wine: Montepulciano D'Abruzzo Doc
A structured and well-balanced Montepulciano d'Abruzzo, where ageing in used oak enhances depth and complexity without overshadowing varietal character.
Grape variety: 100% Montepulciano
Grape growing region: vineyards in the municipal territory of Controguerra
Soil characteristics: clayey and moderately calcareous
Altitude: 350 m a.s.l.
Vineyard position: south-facing **Training system:** espalier
Vine density: 4.000 vines per hectare **Yield (grapes per hectare):** 100 ql
Harvest period: in mid-october **Harvest type:** by hand into 200 kg bins
Vinification: After manual harvesting, fermentation takes place at control-led temperature with skin maceration. The wine is then aged for at least 10 months in used American and French oak barrels, followed by bottle ageing. The use of seasoned oak allows for gradual evolution, preserving fruit character while enhancing balance and complexity.
SENSORY CHARACTERISTICS - COLOUR AND CLARITY:
Deep ruby red with garnet highlights.
SENSORY CHARACTERISTICS - BOUQUET:
Complex and elegant aromatic profile, with notes of ripe red and black fruits, sweet spices and subtle toasted nuances.
SENSORY CHARACTERISTICS - TASTE :
On the palate it is structured and harmonious, with ripe, well-integrated tannins, good freshness and a long, persistent finish.

Vendemmia: 2022
Alcool: 14,5% vol
Acidità: 5 g/l
Zuccheri residui < 1g/l





Etichetta: LALÓ
Vino: Montepulciano D'Abruzzo Doc
Un Montepulciano d'Abruzzo di grande struttura e intensità, espressione matura del vitigno, valorizzato da un affinamento in legno nuovo che ne accompagna l'evoluzione e la profondità.
Uvaggio: Montepulciano 100%
Zona di produzione: vigneti nel comune di Controguerra
Natura del terreno: argilloso, mediamente calcareo **Altitudine**: 250 mt
Esposizione del vigneto: sud **Sistema di allevamento**: spalliera
Densità di impianto: 3.500 ceppi per ettaro **Resa (uva per ettaro)**: 90 ql
Epoca vendemmia: metà ottobre **Raccolta:** a mano in bins da 200 kg
Vinificazione: Dopo la raccolta manuale, le uve fermentano a temperatura controllata con lunga macerazione sulle bucce, finalizzata a una profonda estrazione di colore, struttura e componenti polifenoliche. Il vino affina successivamente per almeno 12 mesi in barrique e botti nuove di rovere, seguiti da un ulteriore affinamento in bottiglia. L'utilizzo di legno nuovo contribuisce a conferire complessità, profondità e capacità di evoluzione nel tempo.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE VISIVE:
Colore rosso rubino profondo con riflessi granato.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE OLFATTIVE:
Bouquet intenso e complesso, con note di frutta nera matura, confettura di amarena, spezie dolci, cacao e sfumature tostate.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE GUSTATIVE:
Al palato è potente e avvolgente, di grande struttura, con tannini fitti e maturi, perfettamente integrati alla componente alcolica.
Il finale è lungo, profondo e persistente.

Label: LALÓ
Wine: Montepulciano D'Abruzzo Doc
A Montepulciano d'Abruzzo of great structure and intensity, a mature expression of the variety, enhanced by ageing in new oak that supports its depth and evolution.
Grape variety: 100% Montepulciano
Grape growing region: vineyards in the municipal territory of Controguerra
Soil characteristics: clayey and moderately calcareous
Altitude: 350 m a.s.l.
Vineyard position: south-facing**Training system:** espalier
Vine density: 4.000 vines per hectare**Yield (grapes per hectare):** 90 ql
Harvest period: in mid-october **Harvest type:** by hand into 200 kg bins
Vinification: After manual harvesting, fermentation takes place at controlled temperature with extended skin maceration to achieve deep colour and structure. The wine is then aged for at least 12 months in new oak barriques and barrels, followed by bottle ageing. The use of new oak enhances complexity, depth and long-term ageing potential.
SENSORY CHARACTERISTICS - COLOUR AND CLARITY:
Deep ruby red with garnet highlights.
SENSORY CHARACTERISTICS - BOUQUET:
Intense and complex aromatic profile, with notes of ripe black fruit, sour cherry jam, sweet spices, cocoa and toasted nuances.
SENSORY CHARACTERISTICS - TASTE :
On the palate it is powerful and enveloping, full-bodied, with dense, ripe tannins well integrated with the alcohol, leading to a long and persistent finish.

Vendemmia: 2020
Alcool: 15% vol
Acidità: 5 g/l
Zuccheri residui < 1g/l


TORNER
TORNER

Spumante metodo classico pecorino

Etichetta: BALDO pecorino
Vino: Metodo classico - Vino spumante di Qualità - Millesimato
Uvaggio: Pecorino 100%
Zona di produzione: vigneti nel comune di Sant'Egidio alla vibrata
Natura del terreno: argilloso, mediamente calcareo **Altitudine**: 400 mt
Esposizione del vigneto: sud **Sistema di allevamento**: spalliera
•**Densità di impianto:** 3.500 ceppi per ettaro• **Resa (uva per ettaro)**: 90 ql
•**Epoca vendemmia:** metà agosto • **Raccolta:** a mano in bins da 200 kg
Affinamento sui lieviti: Almeno 24 mesi sui lieviti, seguiti da sboccatura senza dosaggio (Dosaggio Zero).



Vendemmia: 2022 **Tiraggio**: da aprile a giugno dell'anno successivo
Alcool: 12,5% (variabile in base all'annata) **Dosaggio zero**
Affinamento sui lieviti ≥ 24 mesi

Il Pecorino è un vitigno autoctono dell'Appennino centrale, tradizionalmente vinificato in versione ferma, dove esprime struttura, sapidità e una marcata impronta territoriale. Proprio per queste caratteristiche, non è considerato un'uva naturalmente vocata alla spumantizzazione: la sua personalità intensa e la ricchezza estrattiva richiedono scelte precise e misurate.
Allo stesso tempo, il Pecorino possiede qualità rare e preziose per il Metodo Classico: acidità naturale elevata, pH contenuti, spiccata componente salina e una forte resistenza all'ossidazione. Se raccolto con anticipo e accompagnato senza forzature, è capace di dare vini base tesi, profondi e straordinariamente longevi.

La scelta di spumantizzare il Pecorino nasce quindi dalla volontà di interpretare il vitigno in una chiave diversa, sottraendo peso e immediatezza per lasciare spazio a verticalità, precisione ed evoluzione nel tempo. **Non un esercizio di stile, ma una lettura coerente del suo potenziale più nascosto**

Sul Colle Cervinara, a circa 400 metri di altitudine, in un equilibrio tra aria di montagna e apertura verso il mare lungo la Val Vibrata, trova un contesto ideale per preservare tensione e identità. La gestione del vigneto è orientata alla misura e all'equilibrio vegeto-produttivo, senza ricerca di concentrazione o rese estreme. Il vigneto è condotto secondo i principi dell'agricoltura biologica, con trattamenti limitati a zolfo e rame e concimazioni organiche a base di letame essiccato.

La vendemmia è anticipata rispetto alla piena maturazione zuccherina. Dopo la raccolta manuale e la selezione dei grappoli, le uve sostano in cella frigorifera a temperature prossime agli 0 °C. Per la base spumante viene utilizzato esclusivamente mosto fiore ottenuto per sgrondatura naturale, senza applicazione di pressione.
La fermentazione avviene a temperatura controllata; i vini base non svolgono fermentazione malolattica.

La presa di spuma avviene in primavera, quando le temperature naturalmente fresche e costanti favoriscono una rifermentazione armoniosa e una grana del perlage fine. Dopo almeno 24 mesi sui lieviti, la sboccatura è effettuata a dosaggio zero, per lasciare che siano il tempo, il territorio e le scelte fatte in vigna e in cantina a parlare nel bicchiere.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE VISIVE:
Colore giallo paglierino brillante, con riflessi verdolini. Perlage fine e continuo, di buona persistenza.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE OLFATTIVE:
Al naso si esprime inizialmente su note varietali nitide: agrumi freschi, scorza di limone, erbe mediterranee e cenni floreali. La componente evolutiva legata all'affinamento sui lieviti è presente ma misurata, con richiami delicati di pane fresco e mandorla, lasciando spazio alla verticalità e alla freschezza del vitigno.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE GUSTATIVE:
Al palato è teso, verticale, con un ingresso deciso e una spiccata impronta sapida. L'acidità è vibrante ma integrata, sostenuta da una struttura asciutta e precisa. Il finale è lungo, salino e minerale, con una persistenza più giocata sulla profondità che sulla cremosità.

Spumante metodo classico chardonnay

Etichetta: BALDO chardonnay
Vino: Metodo classico - Vino spumante di Qualità - Millesimato
Uvaggio: Chardonnay 100% bio
Zona di produzione: vigneti nel comune di Sant'Egidio alla vibrata
Natura del terreno: argilloso, mediamente calcareo **Altitudine**: 400 mt
Esposizione del vigneto: sud **Sistema di allevamento**: spalliera
•**Densità di impianto:** 3.500 ceppi per ettaro• **Resa (uva per ettaro)**: 90 ql
•**Epoca vendemmia:** metà agosto • **Raccolta:** a mano in bins da 200 kg
Affinamento sui lieviti: Almeno 24 mesi sui lieviti, seguiti da sboccatura senza dosaggio (Dosaggio Zero).



Vendemmia: 2022 **Tiraggio**: da aprile a giugno dell'anno successivo
Alcool: 12,5% (variabile in base all'annata) **Dosaggio zero**
Affinamento sui lieviti ≥ 24 mesi

Il vigneto di Chardonnay si trova sul **Colle Cervinara**, a circa 400 metri di altitudine, ai piedi dei Monti Gemelli. Una posizione che beneficia della ventilazione costante proveniente dalle montagne e, nelle giornate più limpide, dello sguardo aperto verso il mare lungo la Val Vibrata, elemento che contribuisce all'equilibrio climatico dell'area.

La gestione agronomica è orientata alla misura e all'equilibrio vegeto-produttivo. Non cerchiamo concentrazioni nè rese estreme. Una pianta in equilibrio consente di ottenere uve complete, con pH contenuti e maturazioni omogenee, capaci di sostenere la rifermentazione e il lungo affinamento sui lieviti.

Il vigneto è condotto secondo i principi dell'agricoltura biologica, con trattamenti limitati a zolfo e rame. La fertilità del suolo è mantenuta attraverso concimazioni organiche a base di letame essiccato, nel rispetto della vitalità e della continuità del sistema vigneto.
La vendemmia è anticipata rispetto alla piena maturazione zuccherina, privilegiando la maturità gustativa e la tenuta acida, in coerenza con uno stile che ricerca tensione, finezza ed equilibrio evolutivo.

Dopo la raccolta manuale e un'attenta selezione dei grappoli, le uve vengono conferite in bins e trasferite in cantina, dove sostano in cella frigorifera a temperature prossime agli 0 °C. Il freddo, in questa fase, è uno strumento di precisione: serve a proteggere l'integrità del frutto, limitare le ossidazioni e preservare la naturale tensione dello Chardonnay.

Per la base spumante viene utilizzato esclusivamente mosto fiore ottenuto per sgrondatura naturale, senza applicazione di pressione, derivante unicamente dalla pigiatura delicata delle uve. È la frazione più pura e naturalmente più acida, scelta per costruire vini base fini, stabili e capaci di evolvere nel tempo.

La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata, in modo lento e regolare, senza forzature. I vini base non svolgono fermentazione malolattica: una decisione stilistica che preserva verticalità e sapidità, lasciando all'affinamento il compito di trasformare l'acidità in profondità.

La presa di spuma avviene in primavera, quando le temperature naturalmente fresche e costanti favoriscono una rifermentazione armoniosa e una grana del perlage fine. Dopo almeno 24 mesi sui lieviti, la sboccatura è effettuata a dosaggio zero, per lasciare che siano il tempo, il territorio e le scelte fatte in vigna e in cantina a parlare nel bicchiere.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE VISIVE:
Colore giallo paglierino luminoso con riflessi dorati. Perlage fine e persistente.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE OLFATTIVE:
Bouquet elegante e complesso, con note di agrumi maturi, mela, crosta di pane e delicate sfumature di lievito.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE GUSTATIVE:
Al palato è pieno e misurato, con una trama fine e continua. La freschezza accompagna una progressione armonica verso un finale lungo e salino, di grande equilibrio.



Spumante metodo classico Rosè

Etichetta: BALDO Rosè
Vino: Metodo classico - Vino spumante di Qualità
Uvaggio: 40 % pinot nero, 40% viognier, 20 %chardonnay
Zona di produzione: vigneti nel comune di Civitella Del Tronto
Natura del terreno: argilloso, mediamente calcareo **Altitudine**: 400 mt
Esposizione del vigneto: sud **Sistema di allevamento**: spalliera
•**Densità di impianto:** 3.500 ceppi per ettaro• **Resa (uva per ettaro)**: 90 ql
•**Epoca vendemmia:** metà agosto • **Raccolta:** a mano in bins da 200 kg
Affinamento sui lieviti: Almeno 24 mesi sui lieviti, seguiti da sboccatura senza dosaggio (Dosaggio Zero).



Questo Metodo Classico Rosé nasce a **Civitella del Tronto**, in un contesto collinare dove l'influenza appenninica e le marcate escursioni termiche favoriscono maturazioni regolari e un naturale equilibrio del frutto. I vigneti insistono su suoli argilloso-sabbiosi, caratterizzati da buon drenaggio e adeguata capacità di ritenzione idrica, condizioni che contribuiscono a maturazioni omogenee e a una trama gustativa misurata.

L'annata 2021 è interpretata attraverso un assemblaggio attento, in cui struttura, freschezza e colore convivono in modo naturale, senza sovrapposizioni. Un vino che nasce dalla ricerca di armonia tra varietà diverse e che affida al tempo il compito di accompagnarne l'evoluzione.

Il Pinot Nero apporta sostegno e profondità, il Viognier contribuisce con ampiezza aromatica e morbidezza di tessitura, mentre lo Chardonnay completa l'insieme con equilibrio e continuità. I vini base derivano da vendemmie effettuate in momenti diversi della stagione, così da lavorare su maturità complementari e costruire un assemblaggio coerente e articolato.

Dopo la raccolta manuale e la selezione dei grappoli, le uve sostano in cella frigorifera a temperature prossime agli 0 °C. Per la base spumante viene utilizzato esclusivamente mosto fiore ottenuto per sgrondatura naturale, senza applicazione di pressione. La fermentazione avviene a temperatura controllata; i vini base non svolgono fermentazione malolattica, per preservare freschezza e definizione gustativa.

La rifermentazione in bottiglia prende avvio in primavera, quando condizioni termiche naturalmente stabili accompagnano una presa di spuma lenta e regolare, favorendo finezza e continuità del perlage. L'affinamento sui lieviti si protrae per almeno 24 mesi, al termine dei quali la sboccatura avviene a dosaggio zero, scelta che consente al vino di esprimere con chiarezza il percorso compiuto nel tempo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE VISIVE:
Colore rosa tenue, luminoso, con riflessi ramati. Perlage fine e continuo.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE OLFATTIVE:
Al naso emergono note di piccoli frutti rossi freschi, agrumi e delicati richiami floreali. La componente evolutiva è misurata, con accenni di crosta di pane e sfumature minerali, a sostegno della freschezza.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE GUSTATIVE:
Al palato è teso e asciutto, con un ingresso preciso e una trama sapida ben definita. L'acidità è vibrante, la struttura è equilibrata e il finale lungo, minerale e pulito, senza concessioni alla dolcezza.

Vendemmia: 2021 **Tiraggio**: da aprile a giugno dell'anno successivo
Alcool: 11,5% (variabile in base all'annata) **Dosaggio zero**
Affinamento sui lieviti ≥ 24 mesi





CONTATTI

Azienda Agricola Diubaldo

Via dei Sabini, 35 - 64016
S.Egidio alla Vibrata (TE)
ITALIA

Tel. +39 0861 841111

www.diubaldo.it
diubaldo@diubaldo.it