



TENUTA VINARIA

DI GIMINIANI

CORROPOLI

Quattro ESPRESSIONI Una sola FIRMA

TENUTA VINARIA
DI GIMINIANI
CORROPOLI

Una collezione definita da una visione precisa:
interpretare l'Abruzzo attraverso vini dal carattere distinto, uniti da uno
stile riconoscibile.

**Montepulciano d'Abruzzo, Cerasuolo d'Abruzzo, Bianco Terre
d'Abruzzo e Grand Cuvée Brut** esprimono personalità differenti,
ma condividono la stessa ricerca di equilibrio, eleganza e identità.

Una produzione limitata, pensata per preservare il valore di ogni
selezione e la coerenza di una firma.

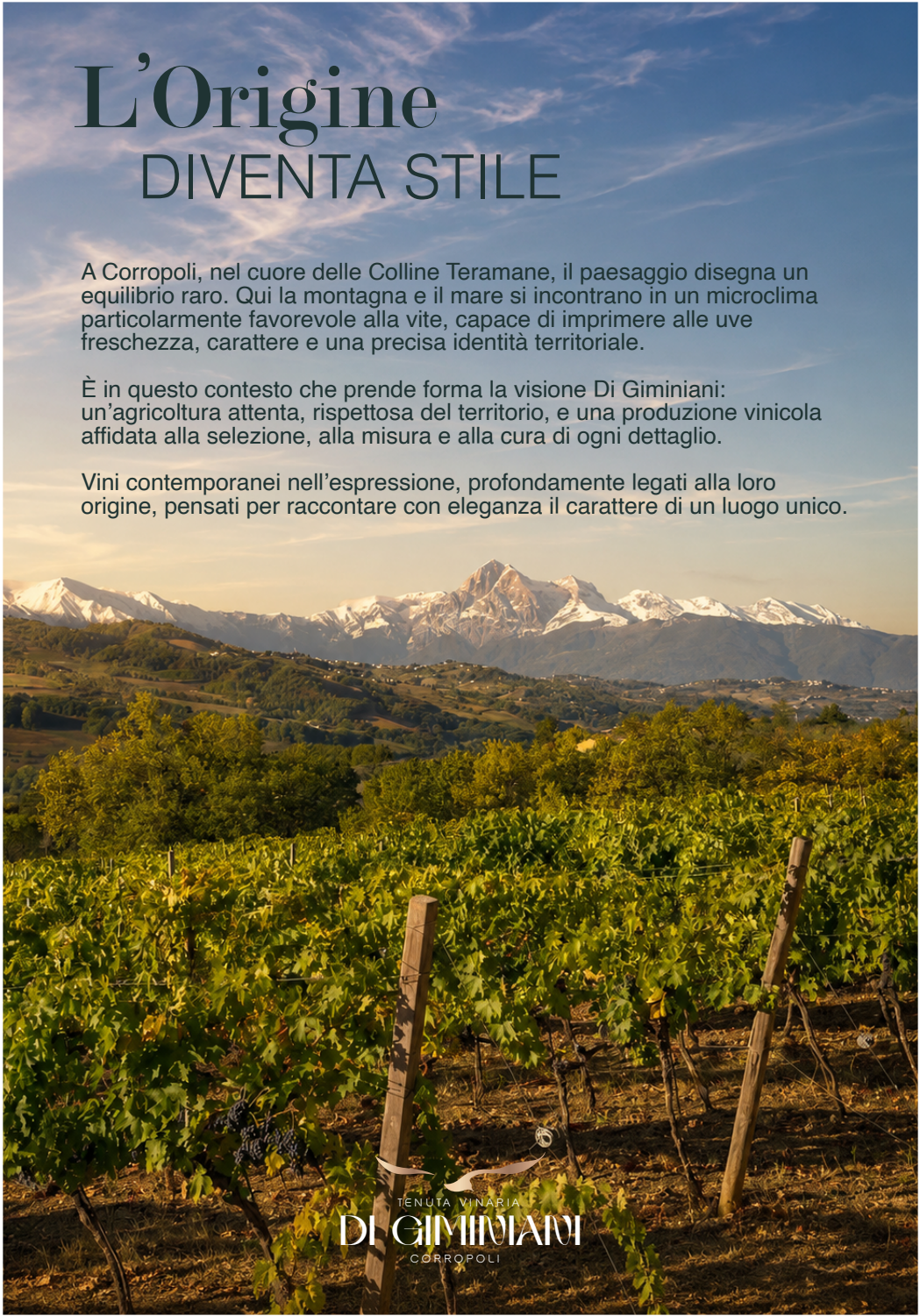


L'Origine DIVENTA STILE

A Corropoli, nel cuore delle Colline Teramane, il paesaggio disegna un equilibrio raro. Qui la montagna e il mare si incontrano in un microclima particolarmente favorevole alla vite, capace di imprimere alle uve freschezza, carattere e una precisa identità territoriale.

È in questo contesto che prende forma la visione Di Giminiani: un'agricoltura attenta, rispettosa del territorio, e una produzione vinicola affidata alla selezione, alla misura e alla cura di ogni dettaglio.

Vini contemporanei nell'espressione, profondamente legati alla loro origine, pensati per raccontare con eleganza il carattere di un luogo unico.



TENUTA VINARIA
DI GIMINIANI
CORROPOLI



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

UBICAZIONE DEI VIGNETI:

Corropoli - Teramo - Abruzzo. 150 mt. s.l.m.

UVE:

Montepulciano 100%

VENDEMMIA:

Esclusivamente manuale, a metà ottobre.

AFFINAMENTO:

6 mesi in barriques di 3° passaggio, successivamente in acciaio, per preservarne il profilo fruttato.

GRADAZIONE ALCOLICA:

13,5% vol.

COLORE:

Rosso rubino con riflessi violacei.

PROFUMO:

Intenso e avvolgente, con note di ciliegia, amarena e piccoli frutti rossi, accompagnate da delicate sfumature speziate.

GUSTO:

Pieno, armonico e ben strutturato, con trama tannica equilibrata, piacevole morbidezza e un finale persistente e fruttato.

TEMPERATURA: DI SERVIZIO

16-18°C.

ABBINAMENTI:

Ideale con primi piatti saporiti, salumi, arrosti, carni alla griglia e formaggi di media stagionatura.

PRODUZIONE LIMITATA

1280 bottiglie per annata



TENUTA VINARIA
DI GIMINIANI
CORROPOLI



CERASUOLO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

UBICAZIONE DEI VIGNETI:

Corropoli - Teramo - Abruzzo. 150 mt. s.l.m.

UVE:

Montepulciano 100%

VENDEMMIA:

esclusivamente manuale, metà settembre.

VINIFICAZIONE:

in rosato con attenta gestione della macerazione, per esaltare fragranza e freschezza del frutto.

Affinamento in serbatoi di acciaio inox per 6 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA:

13,0% vol.

COLORE:

rosa cerasuolo brillante di buona intensità

PROFUMO:

fresco con note di fragola, ciliegia e melograno.

GUSTO:

vivace, sapido e armonico, con buona freschezza e finale fruttato, pulito e persistente.

TEMPERATURA: DI SERVIZIO

10-12°C.

ABBINAMENTI:

Ideale con aperitivi, zuppe di pesce, primi piatti della tradizione, carni bianche e formaggi freschi.

PRODUZIONE LIMITATA

640 bottiglie per annata



TENUTA VINARIA
DI GIMINIANI
CORROPOLI

**BIANCO
TERRE D'ABRUZZO**
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

UBICAZIONE DEI VIGNETI:

Corropoli - Teramo - Abruzzo. 150 mt. s.l.m.

UVE:

Chardonnay, Pecorino, Malvasia

VENDEMMIA:

Esclusivamente manuale, a metà-fine agosto.

AFFINAMENTO:

Affinamento in acciaio, per preservare freschezza, aromaticità e carattere varietale.

GRADAZIONE ALCOLICA:

12,5% vol.

COLORE:

Giallo paglierino luminoso, con delicati riflessi dorati.

PROFUMO:

Fresco e fragrante, con note floreali, agrumate e di frutta a polpa bianca, accompagnate da leggere sfumature aromatiche.

GUSTO:

Fresco, sapido ed equilibrato, con piacevole morbidezza e un finale persistente e armonico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18°C.

ABBINAMENTI:

Ideale con antipasti e primi piatti di mare, pesce, carni bianche, formaggi freschi e preparazioni delicate.

PRODUZIONE LIMITATA

640 bottiglie per annata



TENUTA VINARIA
DI GIMINIANI
CORROPOLI



BOLLICINA Grand Cuvée BRUT

UBICAZIONE DEI VIGNETI:

Corropoli - Teramo - Abruzzo. 150 mt. s.l.m.

UVE:

Chardonnay, Pecorino, Malvasia

VENDEMMIA:

Esclusivamente manuale, a metà-fine agosto.

VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata. Presa di spuma con metodo Charmat lungo sui lieviti in autoclave.

GRADAZIONE ALCOLICA:

11,5% vol.

COLORE:

Giallo paglierino luminoso, con riflessi dorati e perlage fine e persistente.

PROFUMO:

Delicato e fragrante, con note di fiori bianchi, agrumi e frutta a polpa bianca, accompagnate da leggere sfumature aromatiche e lievi sentori di crosta di pane.

GUSTO:

Fresco, armonico e ben equilibrato, con bollicina fine, buona sapidità e chiusura pulita e persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

6-8°C.

ABBINAMENTI:

Ideale come aperitivo; perfetto con antipasti leggeri, crudité di mare, fritti delicati, primi piatti di pesce, crostacei e formaggi freschi.

PRODUZIONE LIMITATA

480 bottiglie per annata



TENUTA VINARIA
DI GIMINIANI
CORROPOLI



TENUTA VINARIA

DI GIMINIANI

CORROPOLI

Azienda Agricola Di Giminiani Giuseppe

Via Dante Alighieri, 5 - 64013

Corropoli (TE) - ITALIA

P.IVA: IT04388450167 - C.F: DGMGPP54R25D043G

www.vinidigiminiani.it