



ZURLE

Abruzzo

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*Rosso*

*La Zurle: nel dialetto tradizionale  
abruzzese è la parola che descrive il  
divertimento del saltellare e del  
rincorrersi dei bambini.*



TERRA D'ALIGI

# ZURLE: L'ENERGIA DELLA GIOVINEZZA

*Zurle: the energy of youth*

È giornata di festa in paese. La gente ride, il vino scorre, l'orchestra suona, e le vie echeggiano della zurle dei fanciulli. In dialetto abruzzese la zurle indica il divertimento chiassoso e la vivacità tipici dei bambini, che nasce soprattutto dalla musica: zurla è anche il nome di un antico strumento musicale, progenitore dell'oboe.

Zurle esprime dunque energia, carattere solare, aperto e sincero. È il carattere di questo Rosso d'Abruzzo, che vediamo bene accompagnare, in una festa paesana, le carni arrostate all'aperto, sotto una pergola che guarda le colline. Un vino schietto ma tutt'altro che elementare: prodotto con uve selezionate, nobilitato da profumi ampi e intensi di frutta con sottili note speziate, è ricco, energico e di ottima struttura.

It is a celebration day in town. People are laughing, the orchestra is playing, and the streets are ringing with the zurle of young people. The word zurle comes from the Abruzzo dialect, and means the vivacious racket of children, especially when linked to music: zurla is also the name of an ancient musical instrument, the ancestor of the oboe.

Zurle means energy, and a sunny, open and sincere character. It is the character of this red wine of Abruzzo, which perfectly accompanies a town celebration, with grilled meats, under a pavilion looking out over the hills. A straightforward, but far from elementary wine: produced with select grapes, enhanced with powerful, intense fruity aromas and spiced undertones, rich, energetic and full-bodied.

## VITIGNI

80% Montepulciano, 20% uve di altri vitigni a bacca nera.

## VINIFICAZIONE

Macerazione delle bucce in serbatoi di acciaio inox con lieviti indigeni e senza controllo della temperatura. La fermentazione malolattica si svolge in grandi botti di rovere di Slavonia.

## AFFINAMENTO

24 mesi in botti di rovere di Slavonia e barriques di rovere francese, per un terzo nuove.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino profondo. Profumi di frutta nera con note di mora, mirtillo, amarena e viola e nuances spezzate di liquirizia, vaniglia e affumicato. In affinamento sviluppa note di sottobosco, goudron e cuoio.

## GRAPE VARIETY

80% Montepulciano, 20% other red grape varieties.

## VINIFICATION

Maceration on the skins in stainless steel tanks with indigenous yeasts, without temperature control. Malolactic fermentation takes place in large Slavonian oak barrels.

## REFINING PROCESS

24 months in Slavonian oak barrels and French oak barriques, a third of them new.

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Deep ruby red in colour. Aromas of dark red fruit with hints of blackberries, blueberries, sour black cherries and violets, with spicy nuances of liquorice, vanilla and smoky sensations. When refined, it develops hints of undergrowth, tar and leather.