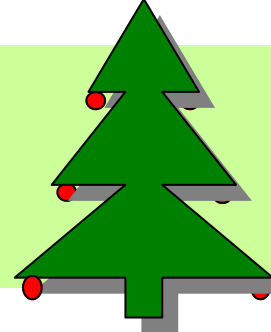


Natale 2008



CESTI e OMAGGI di NATALE
ACQUISTATI DIRETTAMENTE
in AZIENDE AGRICOLE A CONDUZIONE FAMILIARE



06.3612629

PRODOTTI GENUINI e DI QUALITA'
RISPARMIO ECONOMICO
CONFEZIONAMENTO PERSONALIZZATO
CONTENUTO PERSONALIZZATO

**PREPARIAMO CESTI E CONFEZIONI IN BASE
A QUANTO SI DESIDERA SPENDERE..
IL CLIENTE PUO' ABBINARE TUTTI
I NOSTRI PRODOTTI
NEL MODO CHE PREFERISCE.**

I prodotti che proponiamo per i regali di Natale sono Vino Doc
Abruzzese cantina Margiotta,, Miele, Tartufo, Sott'oli, Olio extra
vergine d'oliva, , Legumi, Cereali, Confetture extra di Frutti, Li-
quori, Miele millefiori, Biscotti, Formaggi e Salumi abruzzesi,
Sopressata, Confetti di Sulmona e Torrone artigianale, etc.

**Tutti prodotti tipici d'Abruzzo
da aziende agricole a conduzione familiare
nel rispetto delle antiche tradizioni contadine abruzzesi.**

**I CESTI SONO CONFEZIONATI DIRETTAMENTE
DALLA CANTINA MARGIOTTA
NON C'E' INTERMEDIAZIONE**

TUTTI I PREZZI SONO INCLUSA IVA
NEL COSTO DEI CESTI SI CONSIDERA LA CONFEZIONE
REGALO DEL CESTO SENZA MANICO + UNA SCATOLA
ESTERNA CHE LO CONTIENE - Possibili personalizzazioni

Tutti i costi vanno verificati all'atto del preventivo
e vanno aggiunte le spese di spedizione



B
R
O
C
C
E
R
I
E
S
T
E

Preventivi personalizzati

>> Contatto preliminare

Dott.ssa Amelia Iuliano

AbruzzoToEurope project

v.le Carso 14 – 00195 Roma – tel.

06.3612629

fax 1782739299 – cell. 347.2366409

info@abruzzotoeurope.com

www.iulianomarketingrelazionale.it

info@iulianomarketingrelazionale.it

M MARGIOTTA

Azienda agricola Carlo Mario Margiotta

via Corfiniense, snc 67035 Pratola Peligna (AQ)

Fax (+39) 0864.272659

Cell. (+39) 328.7457941

www.margiottavini.it

info@margiottavini.it

MARGIOTTA **Natale 2008**



CASSETTE VINO DOC ABRUZZESE



Cofanetto in legno laccato con accessori

1 bottiglia Montepulciano Doc affinati in legno 12 mesi linea Pentima
oppure 1 bottiglia Trebbiano Doc affinati in legno 6 mesi linea Pentima

Costo Euro 31,00

Cofanetto in pelle con accessori in radica

1 bottiglia Montepulciano Doc affinati in legno 12 mesi linea Pentima
oppure 1 bottiglia Trebbiano Doc affinati in legno 6 mesi linea Pentima

Costo Euro 52,00

Lanterna in legno laccato con

1 bottiglia Montepulciano Doc affinati in legno 12 mesi linea Pentima
1 bottiglia Trebbiano Doc affinati in legno 6 mesi linea Pentima
1 bottiglia Montepulciano Doc linea Cretara
1 bottiglia Trebbiano Doc linea Cretara

Costo Euro 50,00

Cassetta di vini da 3

2 Pentima (affinati in legno) + 1 Montepulciano D'Abruzzo Doc linea Cretara

Costo 36 euro

2 bottiglie vino doc linea Cretara + 1 doc linea Pentima (affinati in legno)

Costo 32 euro

Cassetta di vini da 4

3 bottiglie vino doc linea Cretara + 1 doc line Pentima (affinati in legno)

Costo 28 euro

2 bottiglie Montepulciano Doc affinato in legno 12 mesi linea Pentima

2 bottiglie Trebbiano Doc affinato in legno 6 mesi linea Pentima

Costo 48 euro

Confezione di vini da 3 in cartone ondulato

3 bottiglie vino doc linea Cretara (Montepulciano, Cerasuolo, Trebbiano DOC)

Costo 16 euro

2 bottiglie Montepulciano Doc affinato in legno 12 mesi linea Pentima

1 bottiglie Trebbiano Doc affinato in legno 6 mesi linea Pentima

Costo 29 euro

Confezione di vini da 2 in cartone ondulato

2 bottiglie vino doc linea Cretara (Montepulciano, Trebbiano DOC)

Costo 10 euro

1 bottiglie Montepulciano Doc affinato in legno 12 mesi linea Pentima

1 bottiglie Trebbiano Doc affinato in legno 6 mesi linea Pentima

Costo 19 euro

0030 0030 0030 0030





CESTI NATALIZI Prodotti tipici abruzzesi

Costo < 40 euro



2 bottiglie linea Creatara (Montepulciano d'Abruzzo Doc e Trebbiano DOC)
1 formaggio pecorino abruzzese da 500 gr
1 salsa tartufata da 250 gr

32,5

2 bottiglie linea Creatara (Montepulciano d'Abruzzo Doc e Trebbiano DOC)
1 spicchio di formaggio abruzzese di mucca da circa 600 gr
1 conf di pasta trafilata al bronzo
1 crema di procini tartufata da 250 gr

37,3



OSOPRESSATA
PECORINO

2 bottiglie linea Creatara (Montepulciano d'Abruzzo Doc e Trebbiano DOC)
1 sopressata Paligna
1 formaggio pecorino abruzzese da 500 gr

37,3



3 bottiglie linea Cretara Vino abruzzese Doc
1 conf di Piccantino Abruzzese da 106gr
1 conf di pasta trafilata al bronzo
1 crema di procini tartufata da 250 gr

39,5



Margiotta nella
Guida dei vini italiani 2008
di Luca Maroni

Due versioni di trebbiano per Margiotta: il Trebbiano d'Abruzzo Cretara 2006 di classica esecuzione è nitida freschezza al naso; il Trebbiano d'Abruzzo Pentima 2006 di più avvolgente corpo scorre morbido e glicerinoso nel contatto con la sua pesca. Il Cerasuolo Cretara 2006 ha tinta intensità con una fittezza fuori dal comune, anche se cede nella pulizia della sua ciliegia compositiva.

Il Montepulciano d'Abruzzo Pentima 2006 ha muscoli e carica, da tenere ancora più perfettamente integro al naso per eccellere. Morbido e ciliegioso il Montepulciano d'Abruzzo Cretara 2006 turgido e ricco al contempo.



CESTI NATALIZI Prodotti tipici abruzzesi

Costo 40 / 60 euro



- 1 bottiglia di Montepulciano DOC affinato in legno (12 mesi) linea Pentima
- 1 bottiglia di Trebbiano DOC affinato in legno (6 mesi) linea Pentima
- 1 bottiglia di Montepulciano d'Abruzzo DOC o Trebbiano DOC o Cerasuolo linea Cretara
- 1 vasetto di miele da 500 gr (a scelta tra acacia, agrumi, castagno, eucalipto, girasoli, lupinella, timo, millefiori, melata di bosco)
- 1 confettura di Uva
- 1 torrone artigianale
- 1 confettura di Uva

52,6

- 1 bottiglia di Montepulciano DOC affinato in legno (12 mesi) linea Pentima
- 1 bottiglia di Trebbiano DOC affinato in legno (6 mesi) linea Pentima
- 1 bottiglia di Montepulciano d'Abruzzo DOC o Trebbiano DOC o Cerasuolo linea Cretara
- 1 torrone artigianale
- 1 conf di confetti di Sulmona

39,8

- 3 bottiglie linea Cretara Vino abruzzese Doc
- 1 conf. salsicce angioletti
- 1 sopressata Peligna
- 1 formaggio pecorino abruzzese da 500 gr

52,5

- 3 bottiglie linea Cretara Vino abruzzese Doc
- 1 formaggio pecorino abruzzese da 500 gr
- 1 sopressata Peligna
- 1 conf di pasta trafilata al bronzo
- 1 salsa tartufata da 250 gr
- 1 crema di procini tartufata da 250 gr

61,5

- 3 bottiglie linea Cretara Vino abruzzese Doc
- 1 formaggio pecorino abruzzese da 500 gr
- 1 conf. di Ceci di Navelli da 500 gr
- 1 conf di Piccantino Abruzzese da 106gr
- 1 conf di pasta trafilata al bronzo
- 1 torrone artigianale
- 1 conf di confetti di Sulmona

49,1

**CESTI ED OMAGGI
NATALIZI
Prodotti tipici abruzzesi
Costo 60 / 90 euro**

MARGIOTTA

00030-0-73050



1 bottiglia di Montepulciano DOC affinato in legno (12 mesi) linea Pentima

1 bottiglia di Trebbiano DOC affinato in legno (6 mesi) linea Pentima

1 bottiglia di Montepulciano d'Abruzzo DOC o Trebbiano DOC o Cerasuolo linea Creatara

1 sopressata Peligna

1 formaggio pecorino abruzzese da 500 gr

1 salsa tartufata da 250 gr

1 conf di pasta trafilata al bronzo

1 confettura di Uva

66,9

1 bottiglia di Montepulciano DOC affinato in legno (12 mesi) linea Pentima

1 bottiglia di Trebbiano DOC affinato in legno (6 mesi) linea Pentima

1 bottiglia di Montepulciano d'Abruzzo DOC o Trebbiano DOC o Cerasuolo linea Creatara

1 conf salsicce diavoletti

1 conf di pasta trafilata al bronzo

1 crema di procini tartufata da 250 gr

1 vasetto di miele da 500 gr (a scelta tra acacia, agrumi, castagno, eucalipto, girasoli, lupinella, timo, millefiori, melata di bosco)

1 liquore di cornioli, fragolino, genziana, lamponi, prugnolo, ratafia, ribes nero da 200ml (agr. Biologica)

1 torrone artigianale

1 conf di confetti di Sulmona

1 confettura di Uva

81,3

2 bottiglie linea Creatara (Montepulciano d'Abruzzo Doc e Trebbiano DOC)

1 bottiglia di Montepulciano DOC affinato in legno (12 mesi) linea Pentima

1 torrone artigianale

1 conf di confetti di Sulmona

1 sopressata Peligna

1 spicchio di formaggio abruzzese di mucca da circa 600 gr

1 conf di pasta trafilata al bronzo

1 conf. salsicce angioletti

67,7



- 1 bottiglia di Montepulciano DOC affinato in legno (12 mesi) linea Pentima
- 1 bottiglia di Trebbiano DOC affinato in legno (6 mesi) linea Pentima
- 3 bottiglie linea Cretara Vino abruzzese Doc
- 1 soppresata Peligna
- 1 formaggio pecorino abruzzese da 500 gr
- 1 conf di pasta trafilata al bronzo
- 1 salsa tartufata da 250 gr
- 1 liquore di cornioli, fragolino, genziana, lamponi, prugnolo, ratafia, ribes nero da 200ml (agr. Biologica)
- 1 conf. di Ceci di Navelli da 500 gr
- 1 conf salsicce diavoletti

93,7



- 1 bottiglia di Montepulciano DOC affinato in legno (12 mesi) linea Pentima
- 1 bottiglia di Trebbiano DOC affinato in legno (6 mesi) linea Pentima
- 3 bottiglie linea Cretara Vino abruzzese Doc
- 1 olio extra vergine di oliva 750 ml
- 1 soppresata Peligna
- 1 formaggio pecorino abruzzese da 500 gr
- 1 crema di procini tartufata da 250 gr
- 1 conf di pasta trafilata al bronzo

- 1 vasetto di miele da 500 gr (a scelta tra acacia, agrumi, castagno, eucalipto, girasoli, lupinella, timo, millefiori, melata di bosco)

- 1 torrone artigianale
- 1 conf di confetti di Sulmona

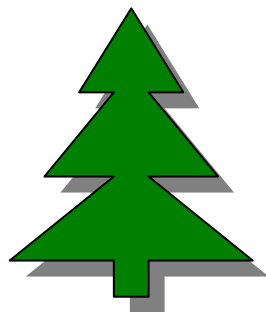
91,9

CESTI ED OMAGGI NATALIZI Prodotti tipici abruzzesi Costo > 90 euro



- 3 bottiglie linea Cretara Vino abruzzese Doc
- 1 bottiglia di Montepulciano DOC affinato in legno (12 mesi) linea Pentima
- 1 bottiglia di Trebbiano DOC affinato in legno (6 mesi) linea Pentima
- 1 olio extra vergine di oliva 750 ml
- 1 vasetto di zafferano puro di Navelli da 1 gr
- 1 conf. di Ceci di Navelli da 500 gr
- 1 soppresata Peligna
- 1 spicchio di formaggio abruzzese di mucca da circa 600 gr
- 1 conf di Piccantino Abruzzese da 106gr
- 1 crema di procini tartufata da 250 gr
- 1 conf salsicce diavoletti
- 1 liquore di cornioli, fragolino, genziana, lamponi, prugnolo, ratafia, ribes nero da 200ml (agr. Biologica)
- 1 torrone artigianale
- 1 conf di confetti di Sulmona
- 1 confettura di Uva

134,8



MARGIOTTA

Una antica tradizione
Una giovane cantina
Una profonda cultura **del vino**

Il mio bisnonno Gabriele già nel 1920 conduceva vigneti, con l'antica forma di allevamento ad alberello, solo con la fatica delle braccia, dalle lavorazioni del terreno alla raccolta. Oggi l'azienda viticola Margiotta rappresenta una delle realtà più dinamiche in Abruzzo. In onore del nonno e di mio padre Silvio, ho trasformato le uve Peligne in una nuova cantina, ripercorrendo la scelta dei padri e della tradizione. L'amore profondo per la mia terra mi ha guidato anche nella scelta dei nomi: Pentima e Cretara.

Colle Cretara, una delle zone di Pratola Peligna, importante culla della viticoltura abruzzese. Qui furono allevate le prime viti dagli avi della mia famiglia. Pentima, risorta dall'antica Corfinium, dove gli Italici, uniti contro Roma, fecero risuonare per la prima volta il nome Italia, domina la Valle. La posizione di privilegio ha influito sui destini delle popolazioni che vi dimorarono dall'antichità allevando le prime viti.

"Bacchus amat colles" (Bacco ama le colline), dicevano i Romani. E certamente Bacco dovette avere una particolare predilezione per i colli della Valle Peligna se da secoli questi luoghi offrono generosamente gustose uve, base di vini unici e prestigiosi. In questa valle, dice Margiotta, nacquero antichi vitigni coltivati dai primi cristiani che hanno fatto

conoscere il vino della Valle Peligna a Roma, attraverso i loro lunghi viaggi come pellegrini percorrendo la via tibertina. Il vitigno Margiotta è autoctono e nasce proprio da un antico vitigno che già i Romani conoscevano e la cui coltivazione era stata rilanciata dai Cristiani. L'Abruzzo fu una delle prime zone a conoscere la cristianizzazione grazie alla Tiburtina Valeria, un'importante via di comunicazione che collegava la Regione a Roma. La diffusione del Cristianesimo svolse un ruolo importantissimo nella ripresa della viticoltura: la liturgia cristiana aveva elevato il pane e il vino a immagine del corpo e del sangue di Cristo, e pane e vino venivano elargiti durante la comunione dei fedeli nelle funzioni sacre. Con l'avvento del cristianesimo, inoltre, il vino è stato compagno fidato dei contadini nei loro pellegrinaggi dall'Abruzzo a Roma, elemento essenziale nella sosta lungo la Valeriana Tiberina ad accompagnare il frugale pasto fatto solo di pane e formaggio. Ed il "viaggio", un viaggio anche nei sapori, negli odori, nei colori, nell'animo umano, sono il tema sottostante il mio concetto di vino. Il vino come esperienza sensoriale, ormai dicono in tanti, il vino come espressione di se e della propria cultura, dico io.

Ed è per questo, aggiunge Margiotta, che ho voluto che il mio sito si aprisse con la citazione di Ignazio Silone, da *Vino e Pane* (1947), quando parlando del vino abruzzese dice "... esso da solo ben giustifica un viaggio."

Carlo Mario Margiotta

L'indiscreto

"EVOLUZIONE E CRESCITA della vendemmia in Valle Peligna



di ANTONIO DE PANFILIS

Un esempio di famiglia e azienda nella tradizione

Certo, da quando il bisnonno Gabriele "zappava" o "scassava" dalla mattina alla sera la terra, con la forma antica e faticosa della coltivazione "ad alberello", sotto il sole del 1920, di progressi ne sono stati fatti nella tecnica di vinificazione in Valle Peligna. Ma una costante è rimasta: la famiglia che solo nell'aprile 2007 si è trasformata in un'azienda, grazie all'ultima linea genealogica nella persona di Carlo Margiotta e attraversando geograficamente le zone di Pratola Peligna e Corfinio, vicino Sulmona. Un transito che rappresenta una delle particolarità della vinicola per la diversa dislocazione dei vigneti, che danno poi risultato e nome diverso ai vini. Il nucleo è a Colle Cretara, nel pratolano, la culla biologica dove furono piantate le prime viti. Segue Pentima, nella zona di Corfinio, l'antica Corfinium come amano dire in famiglia. Anche quest'anno, da queste parti, i movimenti ed i gesti di sempre hanno dato inizio alla vendemmia. Tavolate imbandite dentro la cantina Margiotta, per sfamare le stesse bocche prima e dopo il lavoro, per un massimo di 15 persone: gambe che spuntano dai filari, braccia che si intrecciano. Braccia in cui scorre lo stesso sangue. La famiglia è ancora presente nell'ambito azien-

dale, anzi è l'azienda, visto che durante la vendemmia, si vedono all'opera le facce dei familiari di ogni ordine e grado. Questa, oltre ad essere una caratteristica lavora-

"meta-vendemmia", come ad esempio avviene in un set cinematografico quando il film visto dallo spettatore è la ripresa della lavorazione sul set del film stesso. E qui lo spet-



tiva e gestionale, diviene anche una caratteristica tecnica, intesa nei tempi di raccolta e produzione che per forza di cose si allungano. L'anno scorso sono persino arrivati altri parenti dall'America, rinforzi che hanno voluto a tutti i costi partecipare, vissuti nella Valle Peligna solo da bambini, emigrati per necessità oltre l'Oceano, tornati per rivedere i luoghi e se stessi reinserti nella terra dell'infanzia, quando vendemmiavano circa mezzo secolo fa. Parenti, nella famiglia allargata della vinicola. Come dire, una

tacolo, la rappresentazione è l'azienda che attraverso il suo nucleo allargato inizia con la tradizionale "raccolta dei grappoli a mano", per non rovinarne l'equilibrio biochimico, lasciandoli intatti. I grappoli vengono presi dagli "archetti" della vite, una tipologia di allevamento caratteristica delle zone peligne, con i quali vengono poi riempite le ceste e le cassette, a differenza dei grandi produttori che usano vasche trainate da trattori, in cui i chicchi possono rovinarsi per la pressione del contatto. Neanche ad un'ora

Segue sul web www.margiottavini.it

Altri articoli e crediti su www.margiottavini.it