

# CASAL THAUERO

ABRUZZO  
ORTONA (CHIETI)

- ◆ **Anno di fondazione:** 1961
- ◆ **Presidente:** Angelo Baccile
- ◆ **Enologi:** Romeo Taraborrelli, Pasquale Caldora e Lino Olivastri
- ◆ **Bottiglie prodotte:** 3.000.000
- ◆ **Vendita diretta:** sì
- ◆ **Visite all'azienda:** sì, solo su prenotazione
- ◆ **Come arrivarci:** A14 uscita Ortona. Dopo il casello girare a sinistra e, superato il passaggio a livello, svoltare a destra in direzione Orsogna proseguendo per circa 4 km. La sede dell'azienda si trova sulla destra



Le barrique

## CONTATTI

CASAL THAUERO  
Contrada Cucullo  
66026 Ortona (Chieti)  
☎ 085.90.32.533, fax 085.90.32.537  
✉ info@casalthaulero.it  
www.casalthaulero.it

*Export manager:* Destro Carulli  
*Customer service:* Matteo Salviani  
e Domenica Santacecilia

## VINO DELL'ANNO



### Borgo Thaulero Pecorino 2007

Costituisce il fiore all'occhiello della produzione di bianchi della Casal Thaulero; è senza dubbio un vino di grande fascino

I primi in Abruzzo, decisero di dedicare questa nuova Cantina proprio alla memoria e all'onore dei Thaulero. Dalla fondazione a oggi, l'azienda non ha mai tradito la sua innata vocazione alla qualità e tuttora si pone all'apice della produzione enologica abruzzese. Creare vini dal valore inestimabile è da sempre lo scopo degli enologi della casa e i riconoscimenti ottenuti in tutto il mondo, i titoli meritatamente conferiti alla Casal Thaulero, dimostrano come tale obiettivo sia stato pienamente raggiunto. Casal Thaulero ha il merito e il primato di aver valorizzato i vini Doc d'Abruzzo, il Montepulciano, il Trebbiano e il Cerasuolo, e di averli diffusi anche fuori dall'Italia. Proprio per aumentare sempre di più la presenza sui mercati internazionali, la linea di prodotti è stata completamente modificata, così da soddisfare le esigenze più varie ed esigenti dei clienti di tutti i paesi. La vasta gamma di vini è composta sia da vitigni autoctoni, come il Pecorino e la Cococciola, sia da vitigni esteri, tra i quali lo Chardonnay, il Merlot, il Cabernet Sauvignon e il Sangiovese, che nelle dolci colline abruzzesi hanno trovato un habitat adatto. Oggi le etichette Casal Thaulero, prodotte in più di tre milioni di bottiglie all'anno, sono distribuite dagli Stati Uniti al Giappone, dalla Danimarca a Hong Kong.

Fascia di prezzo - Nome del vino	Annata	Uve	Gradi	Vinificazione e affinamento	Longevità	Formati
F Borgo Thaulero, Pecorino Igt Terre di Chieti	2007	Pecorino 100%	13	In acciaio	1-2 anni	-
G Borgo Thaulero, Trebbiano d'Abruzzo Doc	2007	Trebbiano 100%	12	In acciaio	1-2 anni	mezza bott.
G Casal Thaulero, Trebbiano d'Abruzzo Doc	2007	Trebbiano 100%	12	In acciaio	1-2 anni	M.
B Thalé, Trebbiano d'Abruzzo Doc	2005	Trebbiano 100%	14	14 mesi in barrique, 5 mesi in bottiglia	4-5 anni	-
G Casal Thaulero, Montepulciano d'Abruzzo Doc	2007	Montepulciano 100%	12	In acciaio	1-2 anni	M.
F Orsetto Oro, Montepulciano d'Abruzzo Doc	2007	Montepulciano 100%	12,5	In acciaio	1-2 anni	-
G Borgo Thaulero, Montepulciano d'Abruzzo Doc	2007	Montepulciano 100%	13	In acciaio	2 anni	mezza bott.
G Casal Thaulero, Montepulciano d'Abruzzo Doc	2007	Montepulciano 100%	13	In acciaio	2 anni	M.
G Chorus, Montepulciano d'Abruzzo Doc	2007	Montepulciano 100%	13	In acciaio	2 anni	-
D Duca Thaulero, Montepulciano d'Abruzzo Doc	2005	Montepulciano 100%	13,5	18 mesi in botte grande, 6 mesi in bottiglia	5-7 anni	-
B Thalé, Montepulciano d'Abruzzo Doc	2003	Montepulciano 100%	14	2 anni in botte grande e in barrique, 8 mesi in bottiglia	6-10 anni	-