

# Natale 2009

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

B  
C  
O  
C  
C  
E  
S  
T  
I



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, Olio eXtra vergine  
d'oliva, Legumi, Cereali, Confetture extra di Frutti, Liquori,  
Miele millefiori, Formaggi e Salumi abruzzesi, Zafferano di Na-  
velli, Confetti di Sulmona e Torrione 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 RE-  
GALO DEL CESTO SENZA MANICO + UNA SCATOLA ESTER-  
NA CHE LO CONTIENE - Possibili personalizzazioni  
Seguono esempi di cesti - i costi vanno verificati alla richiesta preventivo

**Vanno aggiunte solo le spese di spedizione**

**Preventivi personalizzati**

  
**MARGIOTTA**

**Azienda agricola Carlo Mario Margiotta**  
via Corfiniense, snc 67035 Pratola Peligna (AQ)  
Fax (+39) 0864.272659  
Cell. (+39) 328.7457941  
[www.margiottavini.it](http://www.margiottavini.it)  
[info@margiottavini.it](mailto:info@margiottavini.it)

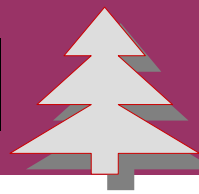
Maroni

Luca Maroni

ANNUARIO DEI  
MIGLIORI VINI ITALIANI  
2009

ANNUARIO DEI  
09





## CESTI NATALIZI

Prodotti tipici abruzzesi



Prodotti tipici abruzzesi

### CRETARA 1

- 3 bottiglie linea Cretara Vino abruzzese Doc
- 1 confezione confetti di sulmona
- 1 torrone artigianale

32,17

### CRETARA 2

- 2 bottiglie linea Cretara (Montepulciano d'Abruzzo Doc e Trebbiano DOC)
- 1 grappa al tartufo ml.50
- Olio extra vergine di oliva 750 ml.
- 1 olio al tartufo bianco o nero ml.55

44,13

### CRETARA 3

- 2 bottiglie linea Cretara (Montepulciano d'Abruzzo Doc e Trebbiano DOC)
- 1 olio al tartufo bianco o nero ml.55
- 1 formaggio pecorino da tavola 500 gr. ca.
- 1 confezione di salsicce Diavoletti 500 gr.ca.

45,59

### CRETARA 4

- 1 confezione pasta trafilata al bronzo
- 1 salsa tartufata Da 180 gr.
- 1 confezione di ceci di navelli da gr500
- 1 confettura da 250 gr. extra di uva montepulciano e cotogne
- 1 vasetto di miele da 500 gr.a scelta
- 3 bottiglie linea Cretara Vino abruzzese Doc

45,74

www.margiottavini.it





0 5 0 3 0 0 - 0 - 0 5 0 3 0 0 - 0 - 0 5 0 3 0 0

## PENTIMA 1

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 grappa al tartufo ml.50

1 olio al tartufo bianco o nero ml.55

46,23

## CRETARA 5

3 bottiglie linea Cretara Vino abruzzese Doc

1 olio al tartufo bianco o nero ml.55

1 formaggio pecorino da tavola 500 gr. ca.

1 salsa tartufata Da 180 gr.

46,08

## CRETARA 6

3 bottiglie linea Cretara Vino abruzzese Doc

1 vasetto di miele da 500 gr.a scelta

1 grappa al tartufo ml.50

1 confezione confetti di sulmona

47,67

## CRETARA 7

1 Olio al limone 500ml

1 tartufo con porcini In crema gr.180

1 fungo porcini In crema gr.180

1 olio al tartufo bianco o nero ml.55

3 bottiglie linea Cretara Vino abruzzese Doc

47,74

## CRETARA 8

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

1 vasetto di miele da 500 gr.a scelta

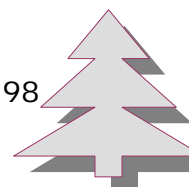
1 confezione di salsicce angioletti 500gr.ca

1 confezione di ceci di navelli da gr500

1 olio al tartufo bianco o nero ml.55

1 salsa tartufata Da 180 gr.

47,98



*Pentima*

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO**  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
2006

Pentima fulgida terra d'Abruzzo, solcata dall'Aterno e dal Saggittario. Risorta dall'antica Corfinium, dove i popoli italici uniti contro Roma fecero risuonare per la prima volta il nome Italia. Il vino ripropone l'antico e generoso vitigno quale tributo di tradizione a rispetto di arcaica memoria. Rosso rubino intenso, aroma persistente e speziato, gusto caldo e armonico. Invecchiato in botti di rovere

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DALL'AZIENDA AGRICOLA MARGIOTTA PRATOLA PELIGNA - ITALIA

75cl e 13,5% vol  
CONTIENE SOLFITTI L.0107 PRODOTTO IN ITALIA

**CRETARA**

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
CERASUOLO

MARGIOTTA

**TREBBIANO D'ABRUZZO**  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
2007

**CRETARA**

*Colle Creatara, zona di Pratola Peligna, importante culla della viticoltura abruzzese. Qui furono allevate le prime viti dagli avi della famiglia Margiotta che dagli inizi del 1900 si dedicano con passione alla nobile arte del vino. Ottenuto da uve Trebbiano e Malivessa presenta colore giallo paglierino, aromi di frutta a polpa gialla, gusto sapido e corposo. Si abbina ad antipasti e piatti leggeri a base di pesce e carni bianche.*

Servire a 10°C

PRODOTTO IN ITALIA

Imbottigliato all'origine da  
Az. Ag. Carlo Mario Margiotta - Pratola Peligna - I  
www.margiottavini.it - info@margiottavini.it

750 ml e 12% vol

CONTIENE SOLFITTI - CONTAINS SULFITES

### CRETARA 9

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

1 vasetto di zafferano puro di navelli Da 1 gr.

1 olio al tartufo bianco o nero ml.55

1 tartufo nero estivo a scaglie gr.60

48,16

### CRETARA 10

3 bottiglie linea Cretara Vino abruzzese Doc

1 olio al tartufo bianco o nero ml.55

1 fungo porcini In crema gr.180

1 formaggio pecorino da tavola 500 gr. ca.

48,33

### CRETARA 11

Olio extra vergine di oliva 750 ml.

1 tartufo nero estivo a scaglie gr.60

1 fungo porcini In crema gr.180

3 bottiglie linea Cretara Vino abruzzese Doc

49,28

### TRIS 1 in confezione cartone ondulato

3 bottiglie linea Cretara Vino abruzzese Doc

17,33

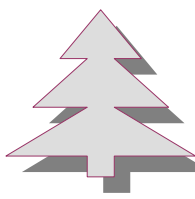
### TRIS 2 in confezione cartone ondulato

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

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

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

27,31



**PENTIMA 2**

- 1 bottiglia di Montepulciano DOC affinato in legno (12 mesi) linea Pentima
  - 1 bottiglia di Montepulciano d'Abruzzo DOC o Trebbiano DOC o Cerasuolo linea Creatara
  - 1 olio al tartufo bianco o nero ml.55
  - 1 vasetto di zafferano puro di navelli Da 1 gr.
  - 1 tartufo nero estivo a scaglie gr.60
- 53,935

**PENTIMA 3**

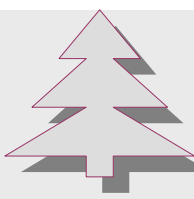
- 1 Olio extra vergine di oliva 750 ml.
  - 1 olio al tartufo bianco o nero ml.55
  - 1 Olio al limone 500ml
  - 1 grappa al tartufo ml.50
  - 1 bottiglia di Montepulciano DOC affinato in legno (12 mesi) linea Pentima
  - 1 bottiglia di Trebbiano DOC affinato in legno (6 mesi) linea Pentima
- 57,58

**CRETARA 12**

- 1 formaggio pecorino da tavola 500 gr. ca.
  - 1 confezione di salsicce diavoletti 500 gr.ca.
  - 1 confezione di ceci di navelli da gr500
  - 1 tartufo nero estivo a scaglie gr.60
  - 3 bottiglie linea Cretara Vino abruzzese Doc
- 61,84

**CRETARA 13**

- 1 formaggio pecorino da tavola 500 gr. ca.
  - 1 confezione pasta trafilata al bronzo
  - 1 olio al tartufo bianco o nero ml.55
  - 1 confezione di cicerchie di navelli da gr500
  - 1 grappa al tartufo ml.50
  - 3 bottiglie linea Cretara Vino abruzzese Doc
- 61,95



### CRETARA 14

- 1 formaggio pecorino da tavola 500 gr. ca.
- 1 confezione pasta trafilata al bronzo
- 1 tartufo con porcini In crema gr.180
- 1 olio al tartufo bianco o nero ml.55
- 1 torrone artigianale
- 1 confezione confetti di sulmona
- 1 confettura da 250 gr. extra di uva montepulciano e cotogne
- 1 vasetto di miele da 500 gr.a scelta
- 3 bottiglie linea Cretara Vino abruzzese Doc

69,24

### CRETARA 15

- 1 formaggio pecorino da tavola 500 gr. ca.
- 1 tartufo nero estivo a scaglie gr.60
- 1 fungo porcini In crema gr.180
- 1 fagioli al tartufo in baratto. gr.180
- 1 olio al tartufo bianco o nero ml.55
- 1 confezione di ceci di navelli da gr500
- 1 confezione di salsicce angioletti 500gr.ca
- 2 bottiglie linea Cretara (Montepulciano d'Abruzzo Doc e Trebbiano DOC)

71,13

### CRETARA 16

- 1 Olio extra vergine di oliva 750 ml.
- 1 formaggio pecorino da tavola 500 gr. ca.
- 1 confezione pasta trafilata al bronzo
- 1 salsa tartufata Da 180 gr.
- 1 fungo porcini In crema gr.180
- 1 confezione di salsicce angioletti 500gr.ca
- 3 bottiglie linea Cretara Vino abruzzese Doc

71,56

**CESTI NATALIZI**

**Prodotti tipici abruzzesi**



### CRETARA 17

- 1 Olio al limone 500ml
- 1 salsa tartufata Da 180 gr.
- 1 tartufo con porcini In crema gr.180
- 1 fungo porcini In crema gr.180
- 1 fagioli al tartufo in baratto. gr.180
- 1 olio al tartufo bianco o nero ml.55
- 1 confezione di ceci di navelli da gr500
- 1 torrone artigianale
- 1 confezione confetti di sulmona
- 1 confettura da 250 gr. extra di uva montepulciano e cotogne
- 1 vasetto di miele da 500 gr.a scelta
- 3 bottiglie linea Cretara Vino abruzzese Doc

78,91

### PENTIMA 4

- 1 Olio extra vergine di oliva 750 ml.
- 1 formaggio pecorino da tavola 500 gr. ca.
- 1 confezione pasta trafilata al bronzo
- 1 tartufo con porcini In crema gr.180
- 1 olio al tartufo bianco o nero ml.55
- 1 confezione di ceci di navelli da gr500
- 1 confezione di salsicce angioletti 500gr.ca
- 1 bottiglia di Montepulciano DOC affinato in legno (12 mesi) linea Pentima
- 1 bottiglia di Montepulciano d'Abruzzo DOC o Trebbiano DOC o Cerasuolo linea Cretara
- 1 bottiglia di Montepulciano d'Abruzzo DOC o Trebbiano DOC o Cerasuolo linea Cretara
- 1 fagioli al tartufo in baratto. gr.180

82,86

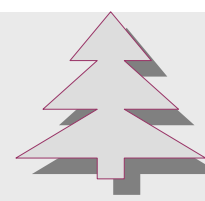
### PENTIMA 5

- 2 bottiglie linea Cretara (Montepulciano d'Abruzzo Doc e Trebbiano 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 confezione di salsicce diavoletti 500 gr.ca.
- 1 vasetto di zafferano puro di navelli Da 1 gr.
- 1 olio al tartufo bianco o nero ml.55
- 1 fungo porcini In crema gr.180
- 1 tartufo bianco in crema gr.90

90,82

## CESTI NATALIZI

Prodotti tipici abruzzesi



**PENTIMA 6**

- 1 formaggio pecorino da tavola 500 gr. ca.
- 1 tartufo nero estivo a scaglie gr.60
- 1 tartufo bianco in crema gr.90
- 1 olio al tartufo bianco o nero ml.55
- 1 vasetto di zafferano puro di navelli Da 1 gr.
- 1 torrone artigianale

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

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

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

100,25

**PENTIMA 7**

- 1 formaggio pecorino da tavola 500 gr. ca.
- 1 tartufo nero estivo a scaglie gr.60
- 1 tartufo bianco in crema gr.90
- 1 olio al tartufo bianco o nero ml.55
- 1 vasetto di zafferano puro di navelli Da 1 gr.
- 1 confezione di salsicce angioletti 500gr.ca
- 1 confezione confetti di sulmona
- 1 vasetto di miele da 500 gr.a scelta
- 1 peschette al tartufo gr.500

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

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

112,085

**PENTIMA 8**

- 1 Olio extra vergine di oliva 750 ml.
- 1 formaggio pecorino da tavola 500 gr. ca.
- 1 salsa tartufata Da 180 gr.
- 1 tartufo nero estivo a scaglie gr.60
- 1 tartufo bianco in crema gr.90
- 1 fungo porcini In crema gr.180
- 1 fagioli al tartufo in baratto. gr.180
- 1 olio al tartufo bianco o nero ml.55
- 1 vasetto di zafferano puro di navelli Da 1 gr.
- 1 confezione di ceci di navelli da gr500
- 1 confezione di salsicce diavoletti 500 gr.ca.

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 grappa al tartufo ml.50

145,035

**CESTI NATALIZI**

**Prodotti tipici abruzzesi**





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 tiberina. 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."

## L'indiscreto

### "EVOLUZIONE E CRESCITA della vendemmia in Valle Peligna



di ANTONIO DE RANFILIS

*Un esempio di famiglia e azienda nella tradizione*

**C**erto, 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 reinseriti 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

