



VINI ARTIGIANALI



PREMI & RICONOSCIMENTI

Francesco Cirelli, produttore di vini biologici e di vini in anfora biodinamici dal cru «Vigna San Martino» situato ad Atri, all'interno della riserva WWF Calanchi di Atri.

Il New York Times ha scritto più volte di lui, descrivendolo come esponente della nuova generazione di produttori italiani e tra i più talentuosi.

Francesco negli ultimi anni è stato inserito in:

- Top 5 Migliori Produttori Artigianali in Italia secondo la Guida Espresso
- N. 8 nella classifica dei 100 Migliori Produttori dell'Anno di Corriere della Sera
- Tra i migliori produttori artigianali italiani secondo il New York Times
- Top 35 secondo Wine Enthusiast

Il suo Orange Wine è stato inoltre incluso **tra i 25 Migliori Orange Wines al mondo** da Vinepair, classificandosi come il miglior Orange Wine d'Italia.





STORIA & VIGNETI

Francesco Cirelli ha ereditato il suo profondo amore per il vino dai nonni. A soli 23 anni, grazie al supporto dei genitori, prese la coraggiosa decisione di tornare alla terra, abbracciando una vita radicata nella natura e nella tradizione. Il loro percorso iniziò in Abruzzo, una regione che Francesco porta nel cuore, dove si è dedicato alla produzione di vini in modo sostenibile e biodinamico.

Attratto dalla bellezza selvaggia del massiccio del Gran Sasso, Francesco ha scelto di coltivare i suoi vigneti all'interno di una riserva protetta dal WWF — un contesto unico in cui la biodiversità prospera. Qui lavora in armonia con la natura, coltivando non solo uva, ma anche fichi e olive, e allevando animali come pecore e oche. Ogni elemento della fattoria contribuisce all'ecosistema, apportando equilibrio e vitalità alla terra.

LE NOSTRE SCELTE DI VINIFICAZIONE

Francesco Cirelli realizza i suoi vini in modo contemporaneo, ma secondo tradizioni secolari, con un profondo rispetto per la natura e per l'autenticità. Nella nostra selezione puoi trovare anche una versione moderna dell'orange wine. Ogni bottiglia è prodotta utilizzando esclusivamente uve certificate biologiche e biodinamiche — un impegno che garantisce purezza, trasparenza e un autentico legame con il territorio.





ANFORA

Alcuni dei suoi vini più preziosi affinano in anfora, antichi recipienti di terracotta che permettono al vino di respirare ed evolversi in modo naturale. Questa tecnica delicata e ancestrale esalta l'espressione del terroir, mettendo in risalto il carattere dell'uva senza interferenze. Intervento minimo, massimo rispetto — è questo il metodo di Francesco. Ogni vino racconta la storia della terra, delle stagioni e del ritmo silenzioso della natura.



CIRELLI ANFORA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP BIOLOGICO BIODINAMICO

Denominazione: Montepulciano d'Abruzzo DOC

Vitigno: Montepulciano

Alcol: 13–14 %

Suolo: Argilloso e calcareo

Gestione del suolo: Metodo biodinamico

Forma di allevamento: Guyot

Epoca di vendemmia: Fine settembre –
prima settimana di ottobre

Metodo di raccolta: Manuale in cassette

Vinificazione: Le uve vengono diraspate e delicatamente pigiate, quindi trasferite nelle anfore di terracotta, dove i nostri lieviti indigeni avviano e conducono il processo fermentativo. Le bucce vengono immerse delicatamente nel mosto per evitare l'estrazione dei tannini più marcati. La macerazione dura in genere circa dieci giorni, dopodiché le bucce vengono separate dal vino e delicatamente pressate.

Affinamento: Il Montepulciano riposa quindi nelle anfore di terracotta per tutta la fermentazione malolattica, fino a quando è pronto per l'imbottigliamento dopo un anno. Prima della commercializzazione, il vino viene ulteriormente affinato in bottiglia.



CIRELLI ANFORA CERASUOLO D'ABRUZZO DOP BIOLOGICO BIODINAMICO

Denominazione: Cerasuolo d'Abruzzo DOC

Vitigno: Montepulciano

Alcol: 13–14 %

Suolo: Argilloso e calcareo

Gestione del suolo: Metodo biodinamico

Forma di allevamento: Guyot

Epoca di vendemmia: Terza settimana
di settembre

Metodo di raccolta: Manuale in cassette

Vinificazione: Le uve vengono diraspate e quindi trasferite in pressa dove, dopo alcune ore di contatto con le bucce, vengono delicatamente pressate per evitare l'estrazione del tipico colore rosso del Montepulciano. Il mosto viene poi trasferito nelle anfore di terracotta, dove i lieviti indigeni avviano e conducono il processo fermentativo.

Affinamento: Il Cerasuolo riposa quindi nelle anfore di terracotta per tutta la fermentazione malolattica, fino a quando è pronto per l'imbottigliamento dopo un anno. Prima della commercializzazione, il vino affina ulteriormente in bottiglia.



CIRELLI ANFORA PECORINO ABRUZZO DOP BIOLOGICO BIODINAMICO

Denominazione: Abruzzo Pecorino DOP

Vitigno: Pecorino

Alcol: 13%

Suolo: Argilloso e calcareo

Gestione del suolo: Metodo biodinamico

Forma di allevamento: Guyot

Epoca di vendemmia: Metà settembre

Metodo di raccolta: Manuale in cassette

Vinificazione: Le uve vengono diraspate e trasferite in vasca dove ha luogo una macerazione di 24 ore. Le bucce vengono quindi separate dal mosto e delicatamente pressate, per poi essere trasferite nelle anfore di terracotta, dove i nostri lieviti indigeni avviano e conducono il processo fermentativo.

Affinamento: Il Pecorino riposa quindi nelle anfore di terracotta per tutta la fermentazione malolattica, fino a quando è pronto per l'imbottigliamento dopo un anno. Prima della commercializzazione, il vino affina ulteriormente in bottiglia.



CIRELLI ANFORA TREBBIANO D'ABRUZZO DOP BIOLOGICO BIODINAMICO

Denominazione: Trebbiano d'Abruzzo DOP

Vitigno: Trebbiano

Alcol: 13%

Suolo: Argilloso e calcareo

Gestione del suolo: Metodo biodinamico

Forma di allevamento: Guyot

Epoca di vendemmia: Metà settembre

Metodo di raccolta: Manuale in cassette

Vinificazione: Le uve vengono diraspate e trasferite in vasca dove ha luogo una macerazione di 24 ore. Le bucce vengono quindi separate dal mosto e delicatamente pressate, per poi essere trasferite nelle anfore di terracotta, dove i nostri lieviti indigeni avviano e conducono il processo fermentativo.

Affinamento: Il Trebbiano riposa quindi nelle anfore di terracotta per tutta la fermentazione malolattica, fino a quando è pronto per l'imbottigliamento dopo un anno. Prima della commercializzazione, il vino affina ulteriormente in bottiglia.



CIRELLI CLASSICO BIOLOGICO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP

Denominazione: Montepulciano
d'Abruzzo DOC

Vitigno: Montepulciano

Alcol: 12,5%

Suolo: Argilloso e calcareo

Forma di allevamento: Guyot

Epoca di vendemmia: Fine settembre

Metodo di raccolta: Manuale in cassette

Vinificazione: Le uve vengono diraspate e delicatamente pigiate, quindi trasferite in un serbatoio in acciaio inox dove i nostri lieviti indigeni prendono il controllo e conducono il processo di fermentazione. Le bucce delle uve vengono delicatamente immerse nel mosto, per evitare l'estrazione dei tannini più forti. Il processo di macerazione dura solitamente circa una settimana, dopodiché le bucce vengono separate dal vino e pressate delicatamente.

Affinamento: Il vino riposa in serbatoi in acciaio inox prima dell'imbottigliamento.



CIRELLI CLASSICO BIOLOGICO CERASUOLO D'ABRUZZO DOP

Denominazione: Cerasuolo d'Abruzzo DOC

Vitigno: Montepulciano

Alcol: 12%

Suolo: Argilloso e calcareo

Forma di allevamento: Guyot

Epoca di vendemmia: Terza settimana di settembre

Metodo di raccolta: Manuale in cassette

Vinificazione: Le uve vengono diraspate e poi trasferite alla pressa dove, dopo alcune ore di contatto con le bucce, vengono delicatamente pressate. Il succo viene trasferito in serbatoi di acciaio inox dove i lieviti indigeni prendono il sopravvento e conducono il processo fermentativo.

Affinamento: Il vino riposa in serbatoi di acciaio inox prima dell'imbottigliamento. Non filtrato, per mantenere la materia che supporta l'acidità.



ORANGE CIRELLI LA COLLINA BIOLOGICO

Vitigno: Da uve bianche

Alcol: 11%

Suolo: Argilloso e calcareo

Gestione del suolo: Biologico

Forma di allevamento: Guyot

Epoca di vendemmia: Prima settimana di settembre

Vinificazione: Le uve vengono diraspate e trasferite nel serbatoio, dove avviene una macerazione di 10 giorni. Le bucce vengono poi separate dal succo e delicatamente pressate, quindi trasferite nel serbatoio di acciaio inox.

Affinamento: Il vino riposa in serbatoi di acciaio inox prima dell'imbottigliamento. Il vino non è filtrato, mantenendo i sedimenti naturali dalla fermentazione e affinamento.



CIRELLI CLASSICO BIOLOGICO PECORINO COLLINE PESCARESI IGT

Denominazione: Pecorino Colline Pescaresi IGT / Pecorino Terre d'Abruzzo IGT

Vitigno: Pecorino

Alcol: 13%

Suolo: Argilloso e calcareo

Forma di allevamento: Guyot

Epoca di vendemmia: Metà settembre

Metodo di raccolta: Manuale in cassette

Vinificazione: Le uve vengono diraspate e trasferite nel serbatoio dove avviene una macerazione di 24 ore. Le bucce vengono quindi separate dal succo e delicatamente pressate, quindi trasferite nel serbatoio di acciaio inox dove i nostri lieviti indigeni prendono il controllo e conducono il processo di fermentazione.

Affinamento: Il vino riposa in serbatoi di acciaio inox prima dell'imbottigliamento. Non filtrato.



CIRELLI CLASSICO BIOLOGICO TREBBIANO D'ABRUZZO DOP

Denominazione: Trebbiano d'Abruzzo DOC

Vitigno: Trebbiano

Alcol: 12%

Suolo: Argilloso e calcareo

Forma di allevamento: Guyot

Epoca di vendemmia: Terza settimana di settembre

Metodo di raccolta: Manuale in cassette

Vinificazione: Le uve vengono diraspate e trasferite nel serbatoio dove avviene una macerazione di 24 ore. Le bucce vengono quindi separate dal succo e delicatamente pressate, quindi trasferite nel serbatoio di acciaio inox dove i nostri lieviti indigeni prendono il controllo e conducono il processo di fermentazione.

Affinamento: Il vino riposa in serbatoi di acciaio inox prima dell'imbottigliamento.



CIRELLI FRIZZANTE BIANCO BIOLOGICO

Spumante – Metodo Charmat

Alcol: 10,5%

Suolo: Argilloso e calcareo

Gestione del suolo: Biologico

Forma di allevamento: Guyot

Epoca di vendemmia: Fine agosto

Metodo di raccolta: Manuale in cassette

Vinificazione: Le uve vengono raccolte prima della completa maturazione e poste nella pressa con i grappoli interi. Il succo viene trasferito nel serbatoio di acciaio inox dove inizia la prima fermentazione. Parte del succo viene mantenuto a bassa temperatura e aggiunto al vino base per avviare la seconda fermentazione in autoclave. Dopo alcuni mesi, il vino viene imbottigliato.

La torbidità del prodotto indica che il vino non è stato filtrato. Mantiene tutti i sedimenti naturali prodotti dal processo di vinificazione.



CIRELLI FRIZZANTE ROSATO BIOLOGICO

Spumante – Metodo Charmat

Alcol: 10,5%

Suolo: Argilloso e calcareo

Gestione del suolo: Biologico

Forma di allevamento: Guyot

Epoca di vendemmia: Prima settimana di settembre

Metodo di raccolta: Manuale in cassette

Vinificazione: La vendemmia inizia piuttosto presto per preservare la freschezza e l'acidità croccante del prodotto finale. Le uve vengono diraspate e trasferite alla pressa dove sono pressate in modo delicato. Il mosto viene trasferito in vasche di acciaio inox dove ha inizio la prima fermentazione. Una parte del mosto viene mantenuta a bassa temperatura e successivamente aggiunta al vino fermo per avviare la seconda fermentazione in autoclave. Dopo alcuni mesi, il vino viene imbottigliato. La torbidità del prodotto indica che il vino non è stato filtrato. Mantiene tutti i sedimenti naturali prodotti durante il processo di vinificazione.

CIRELLI ANFORA



CIRELLI FRIZZANTE



CIRELLI CLASSICO



CIRELLI CLASSICO ORANGE



