

FEUDO  DELLE  
GINESTRE®



*Healthy and Exclusive winegar  
and fruit vinegar, grape must  
and Extra virgin olive oil.*

**GRAN SELEZIONE**

Dalla Passione di un giovane imprenditore innamorato della sua terra, nasce nel 2008, il Brand **FEUDO DELLE GINESTRE**.

Nel cuore della Regione Verde D'Europa "L' Abruzzo" nello splendido scenario dell'agro della frentania, sulla costa dei trabocchi in provincia di Chieti, dove la cultura Agricola si fonde con una natura Vergine e selvaggia. In questi anni Francesco Giovannelli sua sorella Gilda con la complicità dei genitori Ada e Filippo conducono la loro piccola azienda verso grandi riconoscimenti e notorietà a livello internazionale.



L'Abruzzo ha una storia vitivinicola che si basa sul vitigno MONTEPULCIANO che ha dato negli ultimi anni lustro e crescita al nostro territorio e alla nostra cultura enologica, da qualche anno vecchi vitigni autoctoni sono stati riscoperti quali PASSERINA E PECORINO uve a bacca bianca che ci rappresentano con dei vini profumati e ricchi di salinità, apprezzati dai palati di tutto il Mondo.

In questo progetto presentiamo una nuova formula di commercializzazione, utilizzare i nostri vitigni e quindi le nostre Uve e mosti e poi vini per creare una linea di Aceto di vino del territorio, con un tocco di innovazione in fase di acetificazione e di maturazione in piccole botti di rovere, rende i nostri aceti unici in Abruzzo e nel Mondo, affiancato da un Aceto di Frutta al Melograno che è un' autentica tentazione per i palati più fini, senza dimenticare il tradizionale MOSTO COTTO però affinato e messo a maturare in botti di rovere da 220 litri.



# Aceto di vino da Passerina Passerina white vinegar



VEGAN



VEGETARIAN



NATURAL  
PRODUCT



ARTIFICIAL  
COLOR



GLUTEN FREE



DAIRY FREE



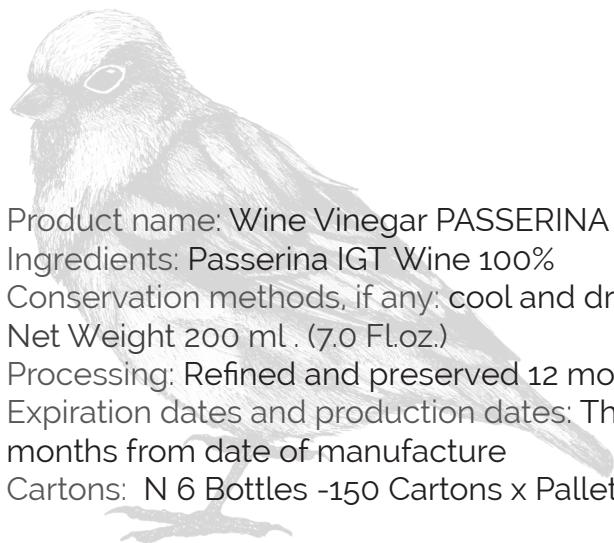
EGG FREE



NO SUGAR

Fatto affinato e fatto maturare in botti di legno di ciliegio  
Aged in wooden barrels

Colore giallo paglierino, all'olfatto sentore di frutta fresca a polpa bianca mentre al palato sviluppa una piena sapidità accompagnata da una grande mineralità ed equilibrata acidità dovuto al ffinamento in botte di legno.



Product name: Wine Vinegar PASSERINA IGP

Ingredients: Passerina IGT Wine 100%

Conservation methods, if any: cool and dry place

Net Weight 200 ml . (7.0 Fl.oz.)

Processing: Refined and preserved 12 months in small oak barrels

Expiration dates and production dates: The expiration date and 36 months from date of manufacture

Cartons: N 6 Bottles -150 Cartons x Pallets (80cm x120cm x1.95cm)



FEUDO DELLE  
GINESTRE®

Serve with:



ART. 0/77



8 033765 050791

# Aceto di vino da Pecorino

## Pecorino White Winegar



VEGAN



VEGETARIAN



NATURAL  
PRODUCT



ARTIFICIAL  
COLOR



GLUTEN FREE



DAIRY FREE



EGG FREE



NO SUGAR

**Fatto affinato e fatto maturare in botti di legno di ciliegio**

Aged in wooden barrels

Colore giallo paglierino carico, all'olfatto sentore di note di pesca a polpa bianca e canditi, al palato l'affinamento in botte di legno sviluppa e regala una piena sapidità accompagnata da una grande mineralità ed equilibrata acidità.



Product name: Wine Vinegar PECORINO IGP

Ingredients: Pecorino IGT Wine 100%

Conservation methods, if any: cool and dry place

Net Weight 200 ml. (7.0 Fl.oz.)

Processing: Refined and preserved 12 months in small oak barrels

Expiration dates and production dates: The expiration date and 36 months from date of manufacture

Cartons: N 6 Bottles -150 Cartons x Pallets (80cm x120cm x1.95cm)



FEUDO DELLE  
**GINESTRE**

Serve with:



**ART. 0/78**



8 033765 050784

# Mosto cotto da uve Montepulciano Montepulciano Cooked grape must



Fatto affinare e maturare in botti di rovere  
Aged in wooden barrels

Di colore Rosso intenso tendente al Nero, all'olfatto sentore di note di frutta secca e polpa rossa e spezie, mentre al palato sviluppa una piena sapidità e una dolcezza unica, l'affinamento in botte di legno gli regala morbidezza ed eleganza.

Product name: Grape Must Montepulciano

Ingredients: Montepulciano D'Abruzzo grape 100%

Conservation methods, if any: cool and dry place

Net Weight 200 ml . (7.0 FL.oz.)

Processing: Refined and preserved 12 months in small oak barrels

Expiration dates and production dates: The expiration date and 36 months from date of manufacture

Cartons: N 6 Bottles -150 Cartons x Pallets (80cm x120cm x1.95cm)



FEUDO  DELLE  
GINESTRE®

Serve with:



ART. 0/79



8 033765 050777

# Aceto di frutta condimento al Melograno

## Pomegranate fruit vinegar



VEGAN



VEGETARIAN



NATURAL  
PRODUCT



ARTIFICIAL  
COLOR



GLUTEN FREE



DAIRY FREE



EGG FREE



NO SUGAR

Fatto affinato e fatto maturare in botti di legno di ciliegio  
Aged in wooden barrels

Colore rosso granato, all'olfatto sentore di note di frutta secca a polpa rossa, mentre al palato l'affinamento in botte di legno, sviluppa una piena sapidità, deliziosa e raffinata acidità.

Product name: Pomegranate Fruit Winegar

Ingredients: Pomegranate juice 100%

Conservation methods, if any: cool and dry place

Net Weight 200 ml . (7.0 Fl.oz.)

Processing: Refined and preserved 12 months in small oak barrels

Expiration dates and production dates: The expiration date and 36 months from date of manufacture

Cartons: N 6 Bottles -150 Cartons x Pallets (80cm x120cm x1.95cm)



FEUDO  DELLE  
GINESTRE®

Serve with:



ART. 0/80



8 033765 050807



**ART. 0/77**



**ART. 0/78**



**ART. 0/79**



**ART. 0/80**

Il rispetto degli animali e della natura sono al centro della nostra vita sociale e culturale, ed è per quello che ha dei prodotti del territorio abbiamo abbinato degli animali molto presenti nel paesaggio Abruzzese

- La Pecora al Aceto abbinata di Aceto di Pecorino
- La Gazza ladra abbinata all' Aceto di Melograno
- Il Cinghiale abbinato al Mosto cotto da uva Montepulciano
- Il Passero abbinato all'Aceto di Passerina



*Healthy and Exclusive wine and fruit vinegar, grape must and Extra virgin olive oil.*

L'intera linea degli Aceti e del mosto cotto sono totalmente prodotti al naturale senza aggiunta di coloranti, dolcificanti, addensanti e sono totalmente senza glutine.



VEGAN



VEGETARIAN



NATURAL  
PRODUCT



NO ARTIFICIAL  
COLOR



GLUTEN FREE



LUPINES



DAIRY FREE



EGG FREE



NO SUGAR

La nostra Bottaiia di conservazione e affinamento.



Gradevoli profumi di frutta fresca matura che spiccano maggiormente negli aceti di vino Pecorino e Passerina, fragrante profumo di frutta Rossa nel aceto di Melograno, note balsamiche persistenti nel mosto cotto da uve Montepulciano. Al gusto tutti gli aceti hanno un giusto equilibrio di acidità e note dolciastre



Kit degustazione

Scatole regalo personalizzate per i singoli prodotti.



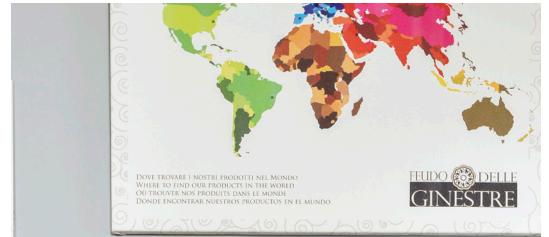
Sono dei prodotti unici nel loro genere, con dei gusti ricercati ed esclusivi, Non confrontabili sul mercato Mondiale, confezionati con un packaging molto ricercato e accattivante.

Kit degustazione

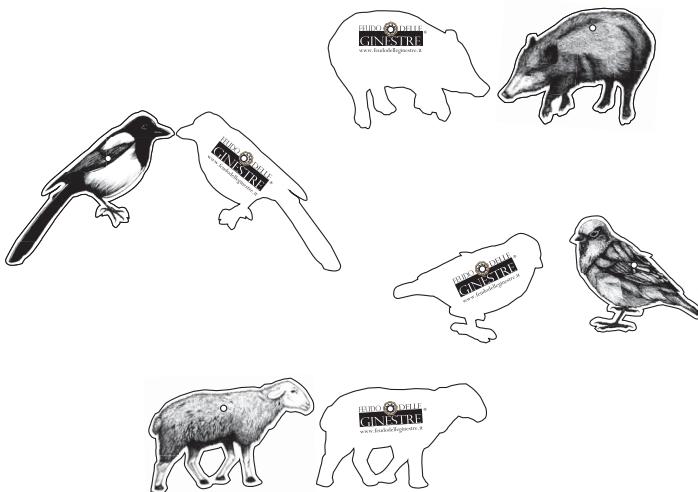


Botte espositiva brandizzata  
Feudo delle Ginestre

Display



Gadget





Azienda Agricola **FEUDO DELLE GINESTRE**  
di Gilda Giovannelli  
C.da Novella II, 25  
66020 Rocca San Giovanni (Chieti)  
Abruzzo - Italy

[www.feudodelleginestre.it](http://www.feudodelleginestre.it)

[info@feudodelleginestre.it](mailto:info@feudodelleginestre.it)

Tel +39.0872.620552

mobile +39.339.4398813

Facebook: FeudoDelleGinestre

Skype: feudodelleginestre

