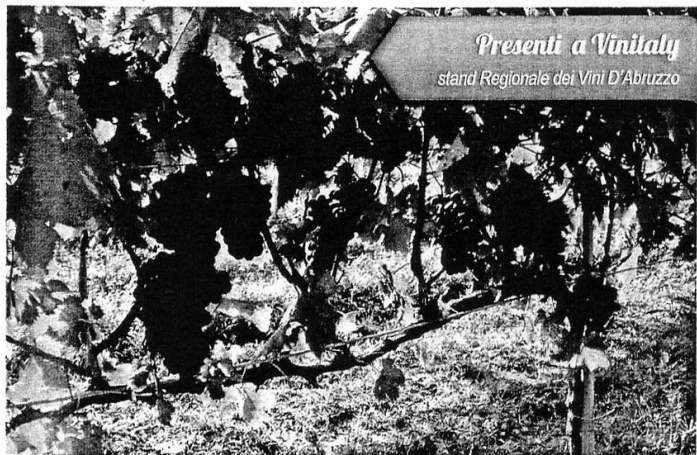


Tra terra e mare, dorsale appenninica e Adriatico

Cantina San Nicola è una struttura cooperativa per la trasformazione e commercializzazione dei prodotti dei soci, sia vini che olio extravergine di oliva: prodotti che hanno fatto la fama, in quanto a qualità, di Pollutri fin dai tempi antichi, in epoca preromana e più specificatamente della Magna Grecia. Lo sconfinato panorama verdeggiante dei vigneti frammisti alle argentee distese degli oliveti, oggi come allora, testimoniano la vocazione di queste terre. *Nome omen* (nel nome il suo destino): "Pollutri" deriva infatti dalla fusione di due parole, una greca "pollus" che significa "molto" e l'altra latina "utrum" che significa "oltre", per indicare quel paese dai molti otri.

Sono circa 500 i soci, quindi 500 famiglie, che ricavano il loro reddito dalla lavorazione di oltre mille ettari vitati e di qualche centinaio di ettari ad oliveto, adagiati su dolci colline accarezzate dalla brezza che sale dal mare e rinfrescate da quella che scende dalla Maiella e dal Gran Sasso. Il microclima, irripetibile, fa sì che la linfa della vita si muova in tempi ottimali, per una maturazione polifenolica perfetta. I vini prodotti sono ottenuti da vitigni quali Montepulciano d'Abruzzo, Pecorino, Chardonnay e Trebbiano; cavallo di battaglia è il Montepulciano d'Abruzzo Don Venanzio, morbido al palato, con sentori di ciliegia marasca, prugna e mirtillo. •



Un microclima irripetibile, 500 conferitori, mille ettari vitati: questo l'Abruzzo enoico interpretato da Cantina Sociale San Nicola



Between the land and the sea, the Apennine and the Adriatic Sea
A unique microclimate, 500 partners and 1,000 hectares of vineyards: that's the Abbruzzi of wine, as it's interpreted by Cantina Sociale San Nicola

Cantina San Nicola is a cooperative for the transformation and marketing of wine and olive oil: all famous products of this area, since ancient times. Pollutri, in fact, was a strategic area both before the Romans and in particular in the Magna Grecia era. Now as then, the landscape, with its vineyards and olive groves, is a proof of the value of this lands. Nome omen (its destiny is in its name), the name "Pollutri" comes from two words: "pollus", that in Greek means "many", and "utrum", that in Latin means "wineskin", in short "many wineskins". The cooperative counts about 500 partners, that is, 500 families live thanks to more than 1,000 hectares of vineyards and some hundred hectares of olive groves. Here, vines and olive trees grow on sweet hills, caressed by a soft breeze that comes from the sea and from Maiella and Gran Sasso. Microclimate is unique and let the plants to reach their ideal ripening in the right times. The wines of Cantina Sociale San Nicola are made of Montepulciano d'Abruzzo, Pecorino, Chardonnay and Trebbiano; the but-tonhole is Montepulciano d'Abruzzo Don Venanzio, a soft wine, with cherry, sour black cherry, plum and blueberry perfumes. •

CANTINA SOCIALE SAN NICOLA
Contrada Crivella, 1 - 66020 Pollutri (CH)
Tel. +39 0873 902606
coopsannicola@libero.it

