Leone



Cantine e Vigneti

Da una lunga storia di famiglia,
nutrita da ricordi e legami profondi con la terra,
nasce la nostra grande passione per il Vino,
inteso non solo come prodotto,
ma come espressione viva di cultura,
tradizione e territorio



Oggi quella passione si è trasformata in un progetto vitivinicolo
guidato dall'ispirazione verso vini autentici,
capaci di raccontare una storia e di suscitare emozioni,
perché per noi un buon calice è un sorso di poesia.



Raccontiamo la ricchezza e la diversità
del patrimonio vitivinicolo italiano attraverso
la presenza imprenditoriale
in alcune delle aree più vocate del Paese,
selezionate per le loro caratteristiche uniche
e per la forte identità enologica

Dalla Franciacorta, simbolo di eleganza e metodo classico,
al Veneto, terra di grandi vini e tradizioni;
dal Sannio e dall'Irpinia, espressioni autentiche del Sud,
fino alla Puglia e all'Abruzzo,
culle e testimoni di vitigni intensi e generosi

We represent the richness and diversity
of Italian winemaking heritage through our presence
in top-tier wine regions, selected for
their unique terroir and distinctive identity.

A journey through Italy's finest terroirs:
Franciacorta elegance, Veneto tradition,
and the bold, authentic spirit of the South.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

TIPOLOGIA: Rosso
VITIGNO: Montepulciano D'Abruzzo 100%
DENOMINAZIONE: Montepulciano D'Abruzzo DOC
ZONA DI PRODUZIONE: Provincia di Chieti ESPOSIZIONE: Sud Est
ALTITUDINE: 250 m s.l.m.
TERRENO: Medio impasto calcareo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola abruzzese
PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO: 120 q VENDEMMIA: Manuale
PERIODO: Ottobre
SISTEMA DI VINIFICAZIONE: fermentazione a temperatura controllata, affinamento in acciaio per 6mesi
GRADAZIONE ALCOLICA SVOLTA: 13% Vol. ZUCCHERO RESIDUO: 5g/1
ACIDITÀ TOTALE: 5,7 g/1

TYPE: Red
GRAPE VARIETY: Montepulciano D'Abruzzo 100%
DENOMINATION: Montepulciano D'Abruzzo DOC
PRODUCTION AREA: Province of Chieti EXPOSURE: South East
ALTITUDE: 250 m a.s.l.
SOIL: Medium-textured calcareous
TRAINING SYSTEM: Pergola abruzzese AVERAGE PRODUCTION PER HECTARE: 120 q
HARVEST: Manual
PERIOD: October
VINIFICATION SYSTEM: temperature-controlled fermentation, aging in steel for 6 months
ALCOHOL CONTENT: 13% Vol. RESIDUAL SUGAR: 5g/l
TOTAL ACIDITY: 5.7 g/l

Leone

AGLIANICO DEL BENEVENTANO IGT

TIPOLOGIA: Rosso
UVE: Aglianico 100%.
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA: terreni collinari a 350 metri s.l.m. esposti a sud-est.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera.
TIPOLOGIA DEL TERRENO: marne argillose e calcaree.
DENSITÀ DELL'IMPIANTO: 2500 viti per ettaro.
VENDEMMIA: metà ottobre.
TECNICA DI VINIFICAZIONE: le uve appena raccolte, vengono pigiate e diraspate e il mosto viene lasciato sulle bucce per circa 6 giorni, poi viene svinato e fatto affinare in serbatoi di acciaio.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino, al naso offre un ampio bouquet di viola e ciliegia. Il gusto è morbido e vellutato.

TYPE: Red
GRAPES: 100% Aglianico.
EXPOSURE AND ALTITUDE: Southeast-facing hillside vineyards at 350 meters above sea level.
TRAINING SYSTEM: Espalier.
SOIL TYPE: Clay and limestone marl.
PLANTING DENSITY: 2,500 vines per hectare.
HARVEST: Mid-October.
WINEMAKING TECHNIQUE: The freshly harvested grapes are crushed and destemmed; the must remains in contact with the skins for approximately 6 days before being racked off and aged in steel tanks.
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: Ruby red color; the nose offers a broad bouquet of violet and cherry. The palate is soft and velvety.



Leone



CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

TIPOLOGIA: Rosato
VITIGNO: Montepulciano d'Abruzzo 100% DENOMINAZIONE: Cerasuolo d'Abruzzo DOC ANNATA: 2021
ZONA DI PRODUZIONE: Provincia di Chieti
ESPOSIZIONE: Sud Est
ALTITUDINE: 250 m s.l.m.
TERRENO: Medio impasto calcareo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola abruzzese PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO: 120 q VENDEMMIA: Manuale
PERIODO: Settembre
SISTEMA DI VINIFICAZIONE: Pigiatura soffice, fermenta- zione a temperatura controllata, breve affinamento in acciaio.
GRADAZIONE ALCOLICA SVOLTA: 12,5% Vol. ZUCCHERO RESIDUO: 5g/1
ACIDITÀ TOTALE: 5,80 g/1

TYPE: Rosé
GRAPE VARIETY: 100% Montepulciano d'Abruzzo APPELLATION: Cerasuolo d'Abruzzo DOC VINTAGE: 2021
PRODUCTION AREA: Province of Chieti
EXPOSURE: South East
ALTITUDE: 250 m a.s.l.
SOIL: Medium-textured limestone
TRAINING SYSTEM: Pergola Abruzzese AVERAGE YIELD PER HECTARE: 120 q HARVEST: Manual
PERIOD: September
VINIFICATION SYSTEM: Soft pressing, temperature-controlled fermentation, brief aging in stainless steel.
ALCOHOL CONTENT: 12.5% Vol. RESIDUAL SUGAR: 5 g/l
TOTAL ACIDITY: 5.80 g/l

Leone

ROSATO BLUSH

TIPOLOGIA: Vino rosato fermo
UVE: Blend a base di uve rosse e bianche del territorio veneto,
in particolare unione di vitigni come Sangiovese e Glera
Gradazione alcolica: 11% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 °C
Formato: Bottiglia da 0,75 litri
VINIFICAZIONELAVORAZIONE: Soffice pigia-diraspatura delle uve.
Macerazione: A freddo a 7-10 °C per alcune ore.
Estrazione: Mosto fiore al 35% circa.
Fermentazione: A temperatura controllata di 18-20 °C.
COLORE: Rosato chiaro blush.
PROFUMO: Fine e intenso, con sentori di frutta e fiori.
SAPORE: Secco, fresco, fine e sapido, con una spiccata nota di salinità.

TYPE: Still rosé wine
GRAPE VARIETIES: Blend of red and white grapes from the Veneto region,
specifically combining varieties such as Sangiovese and Glera
ALCOHOL CONTENT: 11% vol
Serving temperature: 12°C
Format: 0.75-liter bottle
VINIFICATION: Gentle crushing and destemming of the grapes.
Maceration: Cold maceration at 7–10°C for several hours.
Extraction: Free-run juice yield of approximately 35%.
Fermentation: At a controlled temperature of 18–20°C.
COLOR: Pale-pink.
AROMA: Refined and intense, with notes of fruit and flowers.
TASTE: Dry, fresh, refined, and savory, with a distinct salty note.



Leone



PECORINO TERRE DI CHIETI IGP

TIPOLOGIA: Bianco
VITIGNO: Pecorino 100% DENOMINAZIONE: Terre di Chieti IGP
ZONA DI PRODUZIONE: Provincia di Chieti ESPOSIZIONE: Sud Est
ALTITUDINE: 250 m s.l.m. TERRENO: Medio impasto calcareo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola abruzzese PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO: 120 q VENDEMMIA: Manuale
PERIODO: Settembre
SISTEMA DI VINIFICAZIONE: pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata, affinamento in acciaio.
GRADAZIONE ALCOLICA SVOLTA: 11,5% Vol.
ZUCCHERO RESIDUO: 5g/l
ACIDITÀ TOTALE: 6,6 g/l

TYPE: White
GRAPE VARIETY: Pecorino 100% DESIGNATION: Terre di Chieti IGP
VINTAGE: 2022
PRODUCTION AREA: Province of Chieti EXPOSURE: South East
ALTITUDE: 250 m a.s.l. SOIL: Medium-textured calcareous
TRAINING SYSTEM: Pergola abruzzese AVERAGE PRODUCTION PER HECTARE: 120 q HARVEST: Manual
PERIOD: September
WINEMAKING PROCESS: gentle pressing of grapes, temperature-controlled fermentation, aging in steel.
ALCOHOL CONTENT: 11.5% Vol.
RESIDUAL SUGAR: 5g/l
TOTAL ACIDITY: 6.6 g/l

Leone

CHARDONNAY IGT

TIPOLOGIA: Bianco
VITIGNO: Chardonnay 100%
DENOMINAZIONE: Terre di Chieti IGP
ZONA DI PRODUZIONE: Provincia di Chieti ESPOSIZIONE: Sud Est
ALTITUDINE: 250 m s.l.m.
TERRENO: Medio impasto calcareo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola abruzzese PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO: 120 q VENDEMMIA: Manuale
PERIODO: Agosto
SISTEMA DI VINIFICAZIONE: pressatura soffice delle uve, breve affinamento in acciaio.
GRADAZIONE ALCOLICA SVOLTA: 12,5% Vol. ZUCCHERO RESIDUO: 5g/l
ACIDITÀ TOTALE: 61, g/l

TYPE: White
GRAPE VARIETY: Chardonnay 100% DESIGNATION: Terre di Chieti IGP
VINTAGE: 2022
PRODUCTION AREA: Province of Chieti EXPOSURE: South East
ALTITUDE: 250 m a.s.l.
SOIL: Medium-textured calcareous
TRAINING SYSTEM: Pergola abruzzese AVERAGE PRODUCTION PER HECTARE: 120 q HARVEST: Manual
PERIOD: August
VINIFICATION METHOD: soft pressing of grapes, brief aging in steel.
ALCOHOL CONTENT: 12.5% Vol. RESIDUAL SUGAR: 5g/l
TOTAL ACIDITY: 6.1 g/l



Leone



COCOCCIOLA IGT

TIPOLOGIA: Bianco
VITIGNO: Cococciola 10% DENOMINAZIONE: Terre di Chieti IGP ANNATA: 2022
ZONA DI PRODUZIONE: Provincia di Chieti
ESPOSIZIONE: Sud Est
ALTITUDINE: 250 m s.l.m.
TERRENO: Medio impasto calcareo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola abruzzese
PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO: 120 q VENDEMMIA: Manuale
PERIODO: Settembre
SISTEMA DI VINIFICAZIONE: pressatura soffice delle uve, breve affinamento in acciaio.
GRADAZIONE ALCOLICA SVOLTA: 12,5% Vol. ZUCCHERO RESIDUO: 4g/1
ACIDITÀ TOTALE: 61, g/1

TYPE: White
GRAPE VARIETY: Cococciola 10% APPELLATION: Terre di Chieti IGP VINTAGE: 2022
PRODUCTION AREA: Province of Chieti
EXPOSURE: South East
ALTITUDE: 250 m a.s.l.
SOIL: Medium-textured limestone
TRAINING SYSTEM: Abruzzo Pergola
AVERAGE YIELD PER HECTARE: 120 q HARVEST: Manual
PERIOD: September
VINIFICATION SYSTEM: Soft pressing of grapes, brief aging in stainless steel.
ALCOHOL CONTENT: 12.5% Vol. RESIDUAL SUGAR: 4 g/l
TOTAL ACIDITY: 6.1 g/l

Leone

FALANGHINA IGT

TIPOLOGIA: Vino bianco fermo
UVE: Falanghina 100%.
ESPOSIZIONE e altimetria: terreni collinari a 350 metri s.l.m. esposti a sud-est.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera.
TIPOLOGIA DEL TERRENO: marne argillose e calcaree.
Densità dell'impianto: 2500 viti per ettaro.
VENDEMMIA: inizio ottobre.
TECNICA DI VINIFICAZIONE: le uve appena raccolte, vengono pressate con pressa soffice e il mosto viene fatto fermentare a temperatura controllata.
GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore giallo paglierino, al naso offre un ampio bouquet di floreale, al gusto si presenta con un'elevata persistenza aromatica..

TYPE: Still white wine
GRAPES: 100% Falanghina.
EXPOSURE and altitude: southeast-facing hillside vineyards at 350 meters above sea level.
TRAINING SYSTEM: espalier.
SOIL TYPE: clay and limestone marl.
Planting density: 2,500 vines per hectare.
HARVEST: early October.
WINEMAKING TECHNIQUE: freshly harvested grapes undergo soft pressing, and the must is fermented at a controlled temperature.
ALCOHOL CONTENT: 13% vol
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: straw-yellow color; the nose offers a rich floral bouquet, while the palate displays great aromatic persistence.



Leone



PROSECCO TREVISO DOC
EXTRA DRY

Tipologia: vino spumante
Uve: Glera
Zona di produzione: Veneto
Titolo alcolometrico: 11,5% vol.
Capacità: 0,75 L
Vino dal colore giallo paglierino tenue
e dal profumo fresco, delicatamente
fruttato. Morbido, amabile e vellutato, dal perlage fine e brioso.
Particolarmente indicato su tutta la pasticceria, sottolinea felicemente le grandi occasioni.

Type: sparkling wine
Grape variety: Glera
Production area: Veneto
Pale straw-yellow wine with a fresh perfume and delicate fruitiness.
Smooth, slightly sweet and velvety, a fine and lively perlage.
Particularly suitable with all pastries and fancy cakes to celebrate even the most important occasion.
Temperatura di servizio consigliata: 6-8° C.
Gradazione alcolica 11,5 % vol
Bottiglie da 0,75 litri

Leone

PROSECCO DOC EXTRA DRY

Tipologia: vino spumante Uve: Glera
Zona di produzione: Veneto
Titolo alcolometrico: 11% vol.
Capacità: 0,75 L
Caratteristiche organolettiche
Colore: giallo paglierino con riflessi dorati
Aroma: caratteristico, con delicate note floreali e fruttate
Gusto: fresco, vivace, armoniosamente bilanciato; si caratterizza per un perlage leggero ed elegante.
Abbinamenti gastronomici: primi piatti delicati; è ottimo anche come aperitivo.
Temperatura di servizio: 4-6° C

Grape variety: Glera Production area: Veneto
Alcohol content: 11% vol. Volume: 0.75 L
Organoleptic characteristics
Color: Straw yellow with golden highlights
Aroma: Distinctive, with delicate floral and fruity notes
Taste: Fresh, lively, and harmoniously balanced characterized by a light, elegant perlage.
Food pairings: Delicate first courses; also excellent as an aperitif.
Serving temperature: 4–6°C
Taste: Powerful, vigorous, and dry.



Leone



LEONE METODO CLASSICO BRUT

Tipologia: Vino spumante Metodo Classico
Uve: 60% Pinot Nero, 40% Chardonnay
Gradazione alcolica e zuccheri: 13% - 4 g/l
Vigneto: sulle colline moreniche del Lago di Garda.
Il terreno è ciottoloso, calcareo con venature argillose
Sistema di allevamento: cordone speronato con una produzione di 80 q/ha
Vendemmia: precoce (metà agosto), manuale
Vinificazionee Rifermentazione: dopo una pressatura soffice, il mosto fiore fermenta a una temperatura controllata di 17 °C. Seguendo il Metodo Classico, la seconda fermentazione avviene in bottiglia, dove il vino riposa per almeno 36 mesi sui lieviti
Colore e Perlage: giallo brillante con riflessi dorati. Il perlage è elegante e persistente
Aroma: intenso, fine, cremoso, con note di crosta di pane, fiori di campo e agrumi
Gusto: potente, vigoroso, secco. Il perfetto connubio tra
Pinot Nero e Chardonnay gli conferisce una buona struttura, ben bilanciata ed estremamente elegante

Type: Classic Method Sparkling wine
Grapes: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Alcohol and sugar: 13% – 4 g/l
Vineyard: Located on the morainic hills of Lake Garda.
Soil: Stony and calcareous with veins of clay.
Training system: Cordon-trained, spur-pruned; yield of 80 quintals/hectare.
Harvest: Early (mid-August), manual.
Vinification and re-fermentation: After gentle pressing, the free-run juice ferments at a controlled temperature of 17°C. Following the *Metodo Classico* (Traditional Method), the second fermentation takes place in the bottle, where the wine rests on the lees for at least 36 months.
Color and perlage: Brilliant yellow with golden highlights. The perlage is elegant and persistent.
Aroma: Intense, refined, and creamy, with notes of bread crust, wildflowers, and citrus.
Taste: Powerful, vigorous, and dry.
.

Leone

LEONE FRANCIACORTA DOCG BRUT

Tipologia: Vino spumante
Uvaggio Chardonnay 70% - Pinot Nero 30%
Sistema di allevamento Guyot
Densità 5500 piante/Ha Resa 57 Hl/Ha
Vinificazione: Pressatura soffice senza aggiunta di anidride solforosa, decantazione statica a freddo per 36 ore. Inoculo fermentazione con lieviti selezionati.
Periodo vendemmia: Fine agosto
Zuccheri residui: 4 g/l
Anidride solforosa totale: 60 mg/l Acidità totale: 7 g/l Alcool: 12,5% Vol
Dal perlage fine e persistente, al naso spicca la frutta tropicale e l'agrume, note di tostato e pietra focaia. Al palato è fresco ed equilibrato, con una buona mineralità e persistenza. È un vino da aperitivo, perfetto anche in abbinamento a primi piatti e secondi non troppo elaborati.

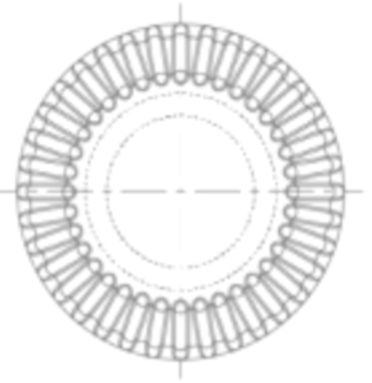
Type: Sparkling wine
Grape varieties: Chardonnay 70% - Pinot Noir 30%
Training system: Guyot Density: 5,500 vines/ha Yield: 57 hl/ha
Vinification: Gentle pressing without the addition of sulfur dioxide; static cold settling for 36 hours. Fermentation inoculated with selected yeasts.
Harvest period: Late August
Residual sugar: 4 g/l Total sulfur dioxide: 60 mg/l Total acidity: 7 g/l
Alcohol: 12.5% vol.
Characterized by a fine, persistent perlage, the nose reveals tropical fruit and citrus notes, alongside hints of toast and flint. On the palate, it is fresh and balanced, offering good minerality and persistence. It is an ideal aperitif wine that also pairs beautifully with pasta dishes and main courses that are not overly elaborate.



Leone

LeonE





TIPOLOGIA: olio extra vergine di oliva
LOCALITÀ: Ortona (Ch), Italia Altitudine: 100 mt. s.l.m.
TIPO DI TERRENO: medio impasto tendente all'argilloso
CULTIVAR: GENTILE DI CHIETI (100%)
RACCOLTA: manuale (prima metà di Ottobre)
SISTEMA DI MOLITURA: frangitura mediante frangitore a martelli e spremitura a freddo entro 6 ore dalla raccolta
COLORE: verde Olfatto: fruttato medio (erba tagliata, pomodoro verde, mandorla fresca ed erbe aromatiche) GUSTO: armonico, amaro e piccante di intensità media
RETROGUSTO: mediamente persistente

TYPE: Extra virgin olive oil
LOCATION: Ortona (Ch), Italy | Altitude: 100 m a.s.l.
SOIL TYPE: Medium-textured, tending towards clay
CULTIVAR: Gentile di Chieti (100%)
HARVEST: Manual (first half of October)
MILLING SYSTEM: Hammer crushing and cold pressing within 6 hours of harvest
COLOR: Green | AROMA: Medium fruitiness (cut grass, green tomato, fresh almond, and aromatic herbs)
TASTE: Harmonious; medium-intensity bitterness and pungency | AFTERTASTE: Moderately persistent

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO

in partnership with



www.dionisgroup.it

Leone

Cantine e Vigneti

Via Fratelli Ugoni 36. 25126, Brescia ITALIA
Tel. +39 349 215 7151 +39 366 894 4006

commerciale@cantinevignetileone.it exportmanager@cantinevignetileone.it



www.cantinevignetileone.it