

V | S  
IVAN DELLE MONACHE  
V | S

“ Le vin comme vous ne l’avez jamais bu !

# PORTRAIT

---

## Ivan Delle Monache



Issu d'une famille aux racines des Abruzzes par mon père, j'ai grandi en France, imprégné des traditions et de l'amour pour la terre transmis par mon père et mes grands-parents. Bien que je n'ai pas grandi dans cette région, ces origines ont toujours été présentes, influençant profondément ma passion pour le vin. En France, j'ai découvert le monde du vin, une passion qui s'est naturellement développée grâce à l'héritage familial. Les conversations autour de la table, où les souvenirs des vignobles et des oliviers des Abruzzes étaient souvent évoqués, ont nourri mon intérêt pour le

vin, non seulement comme un produit à apprécier, mais comme un reflet de son terroir. Aujourd'hui, cette passion me permet de faire le lien entre les vins que je déguste en France et ceux produits dans les Abruzzes. Je suis fasciné par la manière dont chaque région, que ce soit en France ou en Italie, exprime son caractère unique à travers ses cépages. Mon travail consiste à partager cette richesse culturelle et gustative, en mettant en lumière les similitudes et les particularités des vins des deux régions. En somme, mon parcours est un pont entre mes origines abruzzaises et ma vie en France, un mariage entre les traditions viticoles des deux pays. Cette double culture enrichit ma compréhension du vin et m'offre une perspective unique pour apprécier et valoriser la diversité des terroirs.

# Sommaire



06

**Linea Contesa**

Le goût, une priorité

Nichés sur les terres fertiles et luxuriantes d'une région toujours propice à la viticulture comme Collecovino, nos 50 hectares de vignobles parmi les collines de Pescara sont un héritage inestimable que la terre nous a légué pour que nous puissions en prendre soin.

07

**Selezione**

Un produit primé

Le dévouement, l'équilibre et la sagesse dont les équipes du domaine sont capables ; ils ont toujours été vigneron et œnologues, cela représente donc pour eux quelque chose qui va bien au-delà des aspects techniques, et ils comprennent l'importance de décrire leurs excellentes caractéristiques : exposition sud-est avec des variations notables de température entre le jour et la nuit, saisonnalité idéale, terroir à 250 mètres d'altitude avec une composition majoritairement argileuse avec un faible pourcentage de calcaire, production intégrée qui favorise l'équilibre et la protection des terres par rapport aux produits phytopharmaceutiques.

08

**Vini d'Autore**

La finesse du travail de l'Homme

09

**Atteso**

Avec le temps, vient la maturité

# Vinselect



10

Moscato

Délicatesse, sucrosité  
De l'or embouteillé

12

Salumi

Le cochon dans tous  
ses états

13

Formaggi

L'effet de l'altitude

14

Oleoteca

Hommage à ma Nonna

15

Superiore

Truffe, Safran...



# Linea Contesa

La ligne classique de la cave, emblème de son histoire. Contesa raconte le défi relevé chaque jour pour valoriser la nature et les cadeaux extraordinaires qu'elle nous réserve. Depuis plus de vingt ans ces vignobles sont forgés par des mains expertes, avec un suivi constant et des vendanges manuelles minutieuses.



## Montepulciano d'Abruzzo DOC

CEPAGE : Montepulciano 100%

ZONE DE PRODUCTION : "Vigna bassa"  
Collecorvino (PE) / 250 m. s.l.m.

SOL : Argilo-calcaire

DEGRE ALCOOL : 13.5% vol.

VENDANGES : Début octobre

## Pecorino

CEPAGE : Pecorino 100%

ZONE DE PRODUCTION : "Vigneto  
al Lago" Collecorvino (PE) / 200 m. s.l.m.

SOL : Argilo-limoneux

DEGRE ALCOOL : 13% vol.

VENDANGES : Début septembre



**GAMBERO ROSSO®**



## Un vin primé par le guide Gambero Rosso (2024)

Issu d'une sélection de raisins Montepulciano d'Abruzzo. Après une longue macération, l'affinage s'effectue d'abord en fûts de différentes tailles pendant environ 30 mois, puis en bouteille pendant encore 6 mois.

C'est une interprétation authentique et vigoureuse de Montepulciano.

“DE LOIN LA MEILLEURE  
MANIÈRE DE GOÛTER UN  
TERROIR VITICOLE ITALIEN  
AUSSI AUTHENTIQUE QUE  
LES ABRUZZES”

### Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva 2019

CEPAGE : Montepulciano 100%

ZONE DE PRODUCTION : "Vigna bassa"  
Collecrovino (PE) / 250 m. s.l.m.

SOL : Argilo-calcaire

DEGRE ALCOOL : 13.5% vol.

VENDANGES : Début octobre



# Vini d'Autore



JOHN FANTE



## Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva Terre dei Vestini

Issu du cru de notre Montepulciano Terre dei Vestini, un vin avec une longue macération et un raffinement en grands fûts de chêne pendant 30 mois.

Robe rubis intense et impénétrable. Puissant au nez et en bouche, riche et harmonieux.

CEPAGE : Montepulciano 100%

ZONE DE PRODUCTION : "Vigna bassa"  
Collecovino (PE) / 250 m. s.l.m.

SOL : Argilo-calcaire

DEGRE ALCOOL : 13.5% vol.

VENDANGES : Début octobre

## Pecorino Abruzzo Doc Superiore

Issu de raisins Pecorino purs. La fermentation a lieu en cuves acier. Il affine sur lies pendant 3 mois, durant lesquels on pratique le bâtonnage. Suivent 6 mois en bouteille.

Couleur jaune intense, arômes méditerranéens. Blanc de longue garde à apprécier même 5 ans après la récolte.

CEPAGE : Pecorino 100%

ZONE DE PRODUCTION : Catignano  
(PE) / 350 m. s.l.m.

SOL : Argileux

DEGRE ALCOOL : 13% vol.

VENDANGES : Fin septembre



# Atteso

Fruit de raisins séchés naturellement sur les vignes, ce rouge vous conquiert avec des notes de fruit mûr, presque confit, équilibré par la bonne acidité.

## Atteso Rosso Appassimento

CEPAGE : Montepulciano 100%  
Clone de vigne sélectionné dans le vignoble du grand-père fondateur

ZONE DE PRODUCTION : "Vigna La Baronessa"  
Colleciovino (PE) / 250 m. s.l.m.

SOL : Argilo-calcaire

DEGRE ALCOOL : 15% vol.

VENDANGES : Début novembre

Les vendanges ont lieu plus tard ce qui leur a permis de se fétrir sur la plante en éliminant les feuilles environnantes et en coupant les pousses. Les grappes restantes sont suspendues le long des rangs et sous l'action de l'air d'automne, les raisins perdent 30% de l'eau qu'ils contiennent. De cette manière, on obtient un fruit avec de fortes concentrations de sucres, de parfums, d'extraits et couleur.

"Notre vendange tardive"



# Moscato

D'une couleur or brillante, le passito de la maison Pasetti libère des arômes intenses et fins. Fabuleuse version passito du Moscato di Castiglione, une ancienne vigne indigène mise en lumière après des années d'études et de recherche.



## Abruzzo Passito Bianco DOP Moscato Di Castiglione

CEPAGE : Moscato Di Castiglione 100%

ZONE DE PRODUCTION : Pescosansonesco  
(PE) / 550 m. s.l.m.

SOL : Terreau argilo-calcaire

DEGRE ALCOOL : 13-15% vol.

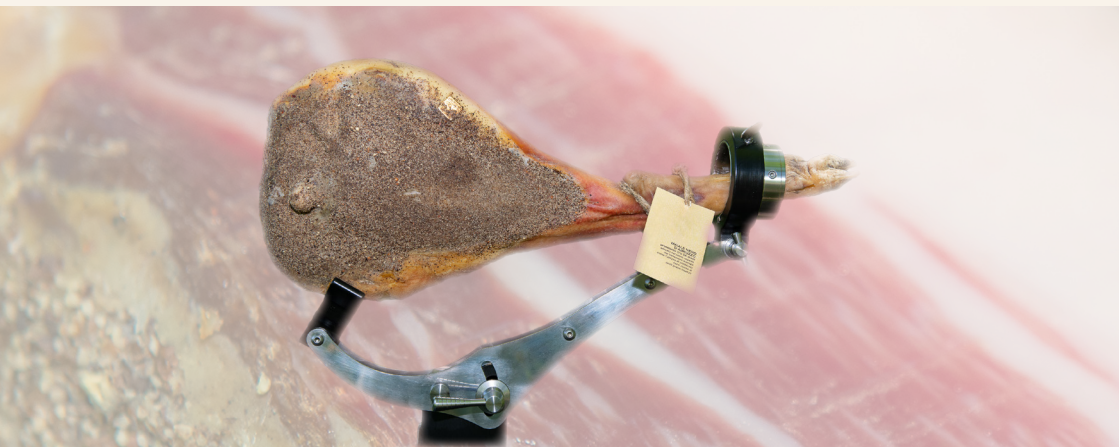
VENDANGES : Fin août

Plus qu'un vin, c'est une histoire de famille. Mimmo Pasetti (Domaine Pasetti) et son frère Rocco Pasetti (Domaine Contesa) partagent un héritage familiale viti-vinicole datant de la période des Bourbons. Aujourd'hui l'un exploite le nom et l'autre les terres familiales et ce dans la pure tradition.



# Salumi

Le Cochon Noir, originaire de Campanie, s'est implanté dans les Abruzzes où il est devenu une ressource précieuse, symbole de traditions locales. Cette race rare, préservée avec soin par les habitants, a failli disparaître avec l'émergence de l'élevage industriel qui favorise le porc blanc. Élevé en semi-liberté dans les forêts de hêtres, châtaigniers et chênes, le Cochon Noir se nourrit de glands et de fruits forestiers, produisant une viande tendre et savoureuse, riche en matières grasses, qui reflète la pureté de son environnement naturel.



## Maiale Nero d'Abruzzo

VIANDE : Porc Noir Abruzzin 100%

ZONE DE PRODUCTION : Mosciano Sant'Angelo (TE) / 230 m. s.l.m.

UTILISATION : jambon, saucisson, guanciale, lonzo, coppa

ELEVAGE : 18 mois minimum avant abattage

AFFINAGE : 18 mois minimum



# Formaggi



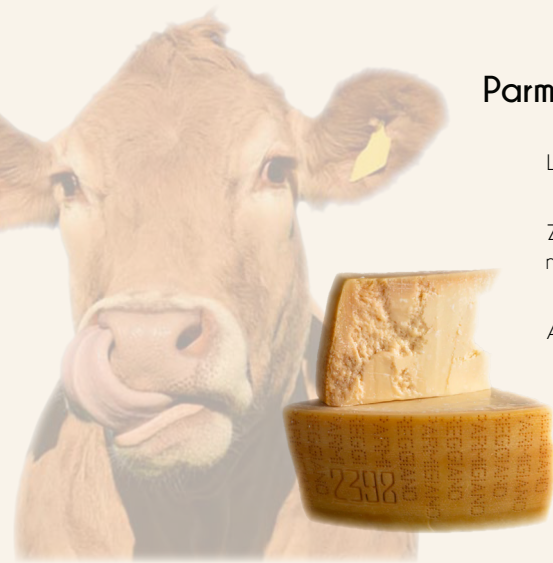
Sur les pâturages du Gran Sasso, on trouve 300 espèces fourragères, contre 20-30 dans les Alpes. Cette diversité et le climat sec ont favorisé pendant des siècles l'élevage ovin et la transhumance, notamment à Campo Imperatore, un plateau situé à 1800 mètres d'altitude. La transhumance horizontale, pratiquée depuis des millénaires, faisait parcourir aux troupeaux les grands sentiers pour se déplacer selon les saisons. Il existe aussi une transhumance verticale locale, qui déplace les troupeaux à différentes altitudes dans le parc. À Castel del Monte, réputé pour la production de pecorino, le lait des brebis Sopravvissane et Gentili di Puglia est transformé en fromage selon des techniques traditionnelles. L'affinage dure de deux mois à un an, obtenant un pecorino au goût prononcé et piquant.

## Parmigiano Reggiano di Vacche Rosse

LAIT : "Vache Rouge" 100%

ZONE DE PRODUCTION : Provincia dello Reggio nell'Emilia (RE) Emilia-Romagna

AFFINAGE : 24 - 50+ mois



# Oleoteca

L'huile d'olive de notre production familiale, originaire des Abruzzes, est un trésor régional, élaborée à partir de cultivars locaux tels que la "Dritta", l'"Intosso", la "Frantoio", la "Leccino", et la "Toccolana". Comme les cépages pour le raisin, ces cultivars confèrent à notre huile un caractère unique. Récoltées à la main et pressées à froid, ces olives donnent une huile extra vierge riche en saveurs, avec des notes fruitées et une légère amertume. Ce produit artisanal, fruit d'une tradition transmise de génération en génération, sublime les plats tout en reflétant l'authenticité des Abruzzes.



# Superiore

L'Abruzzo est une région fertile, idéale pour la production de diverses truffes parfumées. Parmi les plus prisées, on trouve la truffe blanche (*Tuber Magnatum Pico*) et la truffe noire (*Tuber Melanosporum*), ainsi que d'autres variétés comme la truffe blanche de mars, la truffe grise, la truffe d'hiver, et la truffe d'été. Chaque type de truffe mûrit à différentes périodes de l'année, assurant une disponibilité continue de truffes fraîches. La récolte dans les Abruzzes, un véritable art, garantit leur maturité optimale et leur fraîcheur, permettant de les servir dans les meilleurs restaurants peu après leur cueillette.



## Tuber Melanosporum

RECOLTE : Décembre à mi-mars

GOUT : Profond de sous-bois



## Tuber Magnatum Pico

RECOLTE : Fin septembre à fin décembre

GOUT : Arôme d'échalotte  
et de fromage

Le safran, surnommé l'or rouge des Abruzzes en raison de son coût élevé et de la complexité de sa culture, est l'un des trésors de la région. Au XIII<sup>e</sup> siècle, L'Aquila devint célèbre pour son safran de qualité, qui contribua à l'économie locale. Cultivé entre 400 et 1100 mètres d'altitude, le safran est récolté manuellement à l'automne. Après la cueillette, les stigmates sont grillés et vendus en filaments ou en poudre. Utilisé en cuisine, pâtisserie, et en pharmacopée, le safran des Abruzzes est un produit prisé pour son goût unique.

## Zafferano dell'Aquila

RECOLTE : Mi-octobre à début novembre

GOUT : Notes caractéristiques de foin, métal et terre fumée

ZONE DE PRODUCTION : Navelli (AQ) /  
400 - 1100 m. s.l.m.



IVAN DELLE MONACHE

+33 (0)6.18.98.54.85

[CONTACT@VIN-SELECT.COM](mailto:CONTACT@VIN-SELECT.COM)

[WWW.VIN-SELECT.COM](http://WWW.VIN-SELECT.COM)