



AGRIVERDE

FAM. DI CARLO
— VINI DAL 1830 —



“E’ il nostro pianeta il protagonista assoluto della mia filosofia di produrre vini. In agriverde vive l’essenza della raffinata sintesi armonica degli elementi naturali: terra, acqua, aria, sole, fuoco.... e passione”. Per emozioni secondo natura.

“Our planet is the absolute protagonist of my philosophy of wine making. Agriverde lives the essence of the refined harmonic synthesis of natural elements: earth, water, air, sun, fire and passion”. Emotions according to nature.

A handwritten signature in white ink, appearing to read "J. D. Casale".

*“Caro padre,
sono molto lieto di annunciarvi che finalmente, dopo tanti sacrifici,
abbiamo avuto la soddisfazione che meritavamo:
il nostro buon vino, fatto con grande amore ed esperienza,
da oggi sarà consegnato a tutto il Regno;
desidero inoltre portarvi a conoscenza che a giorni
partirà un carro carico del nostro vino
per le lontane terre della Savoia e del Granducato di Toscana.
Voi soltanto potete comprendere il nostro stato d'animo
e il nostro orgoglio nel fare tutto ciò.
Pensandovi sempre, un forte abbraccio*

Vostro figlio Camillo

*Lettera di Camillo Di Carlo al padre
Crecchio, 13 dicembre 1830*



Camillo e Nicola Di Carlo



**Sono passati più di due secoli da quando Camillo e Nicola Di Carlo,
avo del fondatore di Agriverde Giannicola Di Carlo,
ottennero i primi successi nella produzione enologica**

*More than two centuries have passed since Camillo and Nicola Di Carlo,
ancestors of the founder of Agriverde: Giannicola Di Carlo,
obtained the first successes in wine production.*



Camillo Di Carlo

“Dear father,

*I am very pleased to announce you that after all the efforts
we have made, we have been finally rewarded as deserved.*

*Our good wine made with great love and
experience will be delivered to all Kingdom starting from today.*

*I would also like to let you know that in the next days
a wagon full of our wine will be shipped to the far land
of Savoy and the Grand Duchy of Tuscany.*

*Only you can understand how
we feel and our pride in this achievement.*

Always thinking of you, receive a big hug.

Camillo, your son

*Letter to the father of Camillo Di Carlo
Crecchio, december 13, 1830*



Tommaso Di Carlo

UNA ANTICA STORIA DI FAMIGLIA

Dal 1830, generazioni in sintonia con la Natura



***“Il vino è un prodotto vivo,
figlio del luogo e della stagione prima e della cultura poi;
è la sintesi perfetta del rapporto tra l’uomo e la natura,
tra l’uomo ed un luogo esatto.
La possibilità di tradurre dei limiti in pregi,
di interpretare un territorio attraverso la
conoscenza e il rispetto dell’ambiente”.***

Giannicola Di Carlo

La cantina Agriverde, un gioiello immerso nel verde delle campagne di Villa Caldari, non lontano da Ortona, in provincia di Chieti, racconta una storia scritta a quattromani con un socio unico: la Natura. Il suo fondatore, Giannicola Di Carlo, non ha mai avuto dubbi: la formazione in bio-agronomia e la preziosa eredità etica e culturale trasmessagli dagli avi, gli hanno indicato un approccio produttivo di certo non semplice, ma l'unico in grado di tramutarsi in filosofia di vita: quello basato sulla strenua tutela dell'ambiente e sul rispetto incondizionato per il territorio e la sua storia. Agriverde infatti affonda le sue radici nella storia di una delle famiglie di produttori più antiche d'Abruzzo: la Famiglia Di Carlo. Una stirpe di vignaioli orgogliosi e tenacemente legati allo spirito della terra abruzzese, i Di Carlo erano attivi produttori vitivinicoli già nella prima metà dell'800: lo dimostra una lettera originale conservata in azienda, nella quale Camillo Di Carlo il 13 dicembre 1830 annunciava al padre che l'indomani alcuni carri con le loro botti sarebbero partiti “alla volta delle lontane terre della Savoia”: era la loro prima esportazione. Ma è alla fine degli anni '80, con la direzione di Giannicola Di Carlo, che Agriverde acquista la sua fisionomia attuale.



Agriverde is a little gem nestled in the green countryside of Ortona, in the province of Chieti it tells a story co-written with a solo member: Nature.

Its founder, Giannicola Di Carlo, never had doubts: the education in bio-agronomy and the precious ethical and cultural heritage transmitted by his ancestors indicated a productive approach certainly not easy, but the only one capable of turning into a life philosophy based on strenuous environmental protection and unconditional respect for the environment and its history.

Agriverde finds its roots with the story of one of the oldest families of winemakers in Abruzzo: the Di Carlo Family. Proud winegrowers tenaciously tied to the spirit of their land, the Di Carlo's were wine producers since the early XIX century: it is demonstrated by a letter stored in the company, in which Camillo Di Carlo announced to his father that the next day several wagons full of their wine barrels would depart "towards the far Land of the Savoy".

It was December 13, 1830 and it was our first exportation. But it is at the end of the 80's, with the direction at Giannicola Di Carlo, that Agriverde acquires its present aspect.



A LONG FAMILY HISTORY

Since 1830, generations in harmony with Nature

Wine is a living product: son of the place, the season and the culture too. It is the perfect synthesis between Man and Nature, man and an exact place. The possibility to transform limitations into values and interpretate the terroir through the the knowledge and respect of the environment.

Giannicola Di Carlo



La Cantina, progettata per emulare il paesaggio circostante e realizzata secondo i principi della Bio Architettura, rappresenta uno dei primi esempi in Italia di Ingegneria Ecologica

The winery was built according to bio architecture in harmony with the landscape, and represents one of the first examples of Ecological Engineering in Italy.



I materiali naturali e le forme architettoniche evocano le onde del mare e il saliscendi delle colline mediante tecniche concezioni visive che sono in perfetto equilibrio tra l'avveniristico e il tradizionale. **La struttura** è stata realizzata seguendo una logica totalmente **eco-sostenibile**: legno, acciaio e vetro sono i materiali di origine naturale utilizzati, colle naturali a **basso impatto ambientale** per le pavimentazioni, impianti elettrici schermati **contro i campi elettromagnetici** e ambienti di lavoro che utilizzano i benefici della **Cromo-terapia e musico-terapia**. **Dai metodi di produzione alla qualità della vita negli ambienti di lavoro: tutto, in Agriverde, segue una filosofia attenta alla salute dell'ambiente e delle persone e nel rispetto del sapere più antico... il Vino.**

The natural materials and architectural forms evoke the sea waves and the rolling hills by means of technical and visual conceptions that are in perfect balance between the futuristic and the traditional.

The structure** was made following a totally **sustainable ideal**: wood, steel and glass are the natural materials used, natural glues with **low environmental impact** for flooring, shielded **electrical installations against electromagnetic fields** and work environments that benefit from **chromotherapy and music-therapy principles**. **From the production methods to the quality of life at the workplace: everything follows a philosophy attentive to the health of people, the environment and respect the most ancient knowledge: wine making.





In cantina, tutte le attrezzature rappresentano le più attuali tecnologie vitivinicole: le cisterne per la prima maturazione dei vini sono in acciaio privo di nichel e a temperatura controllata elettronicamente.

Per la filtrazione, che detiene da sempre un ruolo fondamentale in enologia, la continua evoluzione nelle esigenze di pulizia dei prodotti ha determinato l'attuale e deciso orientamento verso la filtrazione tangenziale.

L'applicazione di questa tecnica è particolarmente apprezzata vista la possibilità di ottenere la limpidezza e la stabilità microbiologica con una sola operazione, ottenendo un prodotto con bassa carica microbica anche partendo da vini grezzi, sempre comunque nel massimo rispetto delle caratteristiche organolettiche del prodotto. In bottaia, lasciamo invecchiare il vino in barriques di rovere francese e americano proveniente da foreste accuratamente e personalmente selezionate dal produttore e dal suo staff tecnico.

Ci prendiamo cura dei nostri vini anche con la musicoterapia: le vibrazioni delle onde sonore, permettono un dolce affinamento e favoriscono l'assorbimento dei sentori e delle nuances dei roveri più pregiati.





The best technological equipment offered by the wine market is used in the cellar: the tanks for the initial maturation of the wines are made from nickel-free steel and the temperature is controlled electronically.

For filtering - which has traditionally had a major role in oenology the continuous evolution in the cleaning requirements of the products has led to the present and decisive orientation towards the cross-flow filtration. The application of this technique is particularly appreciated to obtain the clearness and microbiological stability with a single operation, obtaining a product with low microbial load even starting from raw wines, but always in the maximum respect of the organoleptic characteristics of the wine. In the cellar, we age the wine in barrels of French and American oak from personally selected forests.

We use music-therapy to take care of our wines: the vibrations of sound waves, allow a gentle refinement and promote the absorption of over-tones and nuances of the finest oak

AGRIVERDE: BIOLOGICO, una scelta etica dal 1991



MEILLEUR JEUNE, il maggiore esperto di vino biologico ha selezionato AGRIVERDE tra le 20 migliori aziende Biologiche al mondo

Nel 1988 Giannicola Di Carlo ha convertito tutta la produzione al regime biologico con innovative pratiche agronomiche rispettose dell'ambiente ottenendo la CERTIFICAZIONE BIOLOGICA nel 1991 in concomitanza con la promulgazione della prima regolamentazione europea sull'agricoltura biologica (Reg. CEE 2092/91).





AGRIVERDE: ORGANIC, an ethical choice since 1991

MEILLEUR JEUNE, the greatest expert of organic wine selected AGRIVERDE as one of the 20 best Organic wineries in the world

In 1988 Giannicola Di Carlo converted all production to organic farming with innovative ecological farming practices obtaining the first Organic certification in 1991 in the same year of the promulgation of the first EU organic farming regulation (Reg. 2092/91).



Il Primo Vigneto Dinamico Energetico

Natura e uomo si fondono con l'energia dei colori....
Per migliorare la biodiversità, la vitalità del terreno, le frequenze positive sulle piante e sui frutti, sulle persone, sugli animali e insetti utili.

The first dynamic energetic vineyard

*Nature and man come together with the energy of colours....
To improve biodiversity, soil vitality, positive frequencies on plants, fruits, people, animals and useful insects.*

RICERCA e INNOVAZIONE: produrre BIOVEGAN

Agriverde applica pratiche agronomiche ecologiche come il sovescio di piante leguminose che, attraverso gli azoto-fissatori (tubercoli micorrizzati sull'apparato radicale) riescono a fissare l'azoto atmosferico nel suolo evitando il ricorso a fertilizzanti chimici di sintesi. La tecnica di lotta antiparassitaria per confusione sessuale, inoltre, si basa sull'innovativo metodo Cidetrak che prevede l'impiego di erogatori di ferormoni, sostanze emanate dagli insetti per regolare l'accoppiamento: i ferormoni così emanati portano al disorientamento dell'insetto e alla mancata riproduzione. Ancora, il lavoro sulle basse rese, le vendemmie annuali, le vinificazioni senza aggiunte e le leggere filtrazioni ci permettono una maggiore

sicurezza sul fronte della NON SOLFOROSI. Inoltre, Agriverde produce vini a doppia certificazione: BIO-VEGAN perchè sono totalmente privi di sostanze di origine animale abolendo l'ALBUMINA (dalle uova) e la CASEINA (dal latte) dai processi di chiarifica. Con questo metodo il rischio di intolleranze alimentari è ridotto al minimo e, dal punto di vista etico, Agriverde contribuisce così al benessere delle persone nel rispetto degli animali e dà il proprio contributo alla salute del Pianeta. Tutti i processi di lavorazione sono inoltre certificati N.O.P. (National Organic Program).



RESEARCH and INNOVATION: produce VEGAN-FRIENDLY

Agriverde applies innovative agronomical actions, using leguminous plants which, through nitrogen fixers, are able to fix in the ground the atmospheric nitrogen, avoiding the use of chemical fertilizers. In our estates we use mating disruption technique "Cidetrak", based on pheromone traps: the pheromones confuse the parasites avoiding mating and reproduction. Thanks to manual grape-harvest, low density of vines planted per hectare, vinification without chemical additions and light filtrations we are able to reduce considerably the use of sulphite-based chemical products in our wines. Moreover, thanks to constant research and innovation, Agriverde produces double certified wines: ORGANIC and VEGAN friendly because wines are totally free of substances of animal origin such as Albumin (from eggs) and Casein (from milk) that are not used in the clarification process. All manufacturing processes are certified N.O.P. (National Organic Program).



Qui sotto, l'apparato radicale delle leguminose e, a destra, acidi umici



Lotta antiparassitaria mediante utilizzo di ferormoni, garantiscono prodotti ad altissimi standard di salubrità e con doppia certificazione I.C.E.A. in assenza di sostanze chimiche e di origine animale

Pest management through the use of pheromones, ensure products reach the highest health standards. These products have a double certification by I.C.E.A Bio and Vegan because neither chemical substances nor animal origin products are used.



Tra Natura e Storia

L'Abruzzo, "Regione verde d'Europa" affacciata sul Mare Adriatico, offre delle ricchezze uniche nel suo genere: un connubio di natura, arte e storia. Una regione dove mare e montagna sono distanti appena pochi chilometri con tre parchi Nazionali ed un terzo della sua superficie coperta da Riserve: un patrimonio ambientale che la classifica ai vertici del turismo verde. Da sempre vocato alla vitivinicoltura: già nel 594 d.C. Papa Gregorio Magno designava il territorio Ortonese come territorio ideale alla coltivazione della Vite e ne lodava la qualità delle uve. Collocato tra il mare Adriatico e i massicci del Gran Sasso d'Italia e della Majella, questo territorio infatti beneficia di forti escursioni termiche tra il giorno e la notte che, associate a una buona ventilazione, garantiscono alla vite un microclima perfetto per far vegetare e produrre uve di straordinaria qualità, come il Montepulciano d'Abruzzo, tra i più grandi vitigni a

bacca rossa d'Italia. I vini Agriverde divulgano proprio la cultura del "terroir" che fonde il concetto di clima, geologia, topografia e suolo. Il recupero di lieviti indigeni e naturali, uscendo dagli standard dei lieviti aromatici, conferisce ai vini Agriverde un gusto intimamente legato al territorio, restituendo centralità all'elemento naturale e alle caratteristiche di appartenenza.

I vitigni a bacca bianca esprimono profumi, mineralità e corpo nel Pecorino, nel Trebbiano d'Abruzzo, nella Passerina e nella Cococciola; il Cerasuolo d'Abruzzo, poderoso rosato che associa la struttura dei grandi rossi alla freschezza del rosè, trova nello "stile produttivo" di Agriverde la sua espressione autentica.

Anche gli spumanti scoprono una nuova identità nella loro impronta territoriale con intensi aromi fruttati ed eleganti note floreali.



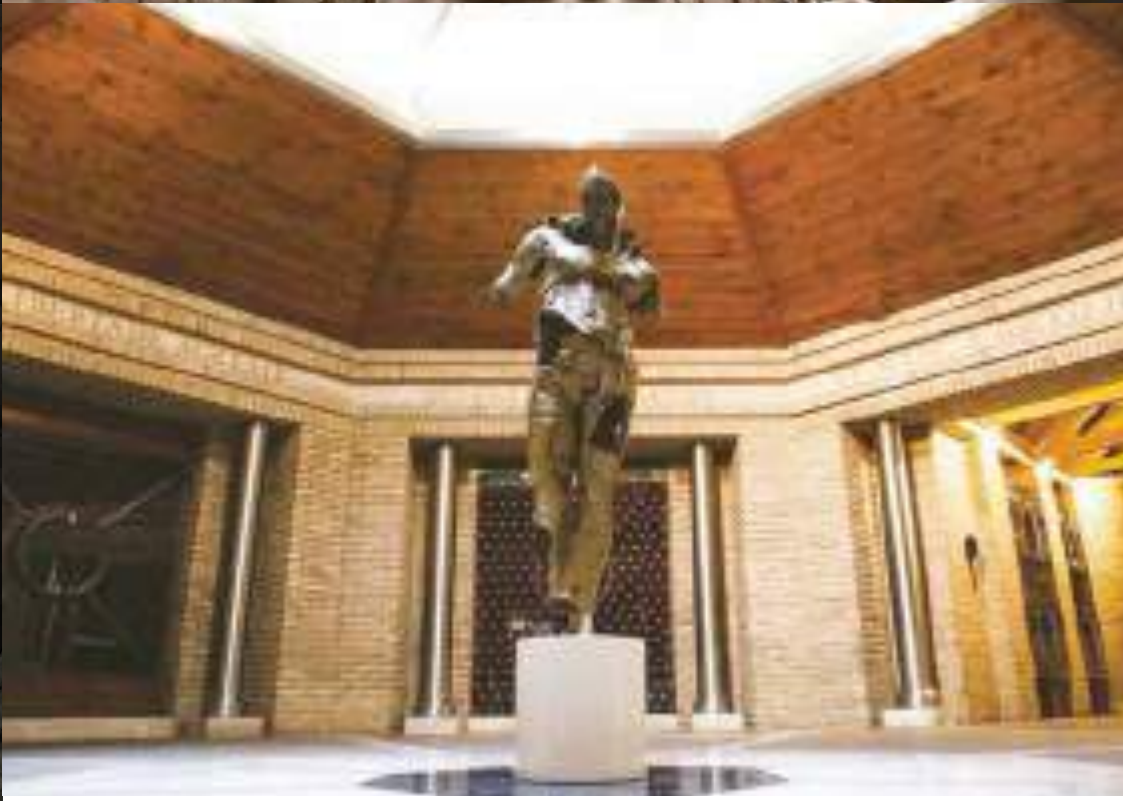
Between Nature and History

Abruzzo, Green Region of Europe, overlooks the Adriatic Sea, and offers a unique richness of its kind. It is a union between nature, art and history. A region where mountain and sea are very close to each other, it is a few kilometers of 3 national parks and a third of its surface is covered by parks and reserves: an environmental heritage that classifies Abruzzo at the top of green tourism.

Always land of wine-makers: in 594 a.C. Gregorio Magno the Pope talked about Ortona's Area as perfect to cultivate vines and appreciated the quality of its grapes. Unspoiled nature and preserved by man. Placed between the Adriatic Sea and the Gran Sasso of Italy and the Majella, the area benefits from large temperature variations between day and night, associated with good ventilation it provides an ideal microclimate for the vine and to produce

outstanding quality grapes, such as Montepulciano, one of the great red grape varieties of Italy. Agriverde wines disseminate the culture of "terroir" that fuses the concept of climate, geology, topography and soil. The recovery of natural yeasts getting away from the standards aromatic yeasts, gives the wines a taste closely linked to the territory, restoring the centrality of the natural element and the characteristics of the "terroir" of belonging. The white grapes express fragrances, mineral and body in Pecorino, Trebbiano d'Abruzzo, Passerina, Cococciola; Cerasuolo d'Abruzzo, powerful rosé that has the structure of a great red and the freshness of a rosé, finds in Agriverde's style of production its most authentic expression. The sparkling wines find a new expression in their territorial footprint with intense aromas and elegant flowery notes.





VINI SUPERIORI SECONDO NATURA

La produzione Agriverde si sviluppa attraverso una vasta gamma di etichette, rigorosamente suddivise fra HO.RE.CA e GDO. Il Top di Gamma è senza dubbio il "Plateo", un Montepulciano d'Abruzzo DOC che incarna perfettamente la storia, la passione e la cura del produttore. Scelto dalla "Cité du Vin di Bordeaux" avanguardistico museo dell'enologia mondiale e inserito nella lista francese dei migliori 50 rossi al mondo, Plateo vanta un palmares importante ed è l'etichetta più pregiata dell'intera produzione. Prodotto dal più antico ceppo di Montepulciano d'Abruzzo, coltivato già anticamente dai Di Carlo è un rosso poderoso, dalla struttura sontuosa ed elegante.

"Uno dei vini più buoni mai prodotti in Italia, che sposta l'asse di riferimento dell'enologia verso l'Abruzzo".

(Luciano Di Lello, giornalista enologico, Gambero Rosso)

SUPERIOR WINES in TUNE with NATURE

The Agriverde production develops through a wide range of labels, strictly divided between HO.RE.CA and retail. The top of the line wine is undoubtedly Plateo a Montepulciano d'Abruzzo that embodies perfectly history, passion and care by the producer. Chosen by the "Cité du Vin de Bordeaux" - the museum of global enology - and included in the French list of the 50 top wines in the world, Plateo boasts an important prize list and it is the most prestigious label of the entire production. Produced by the oldest vinestock of Montepulciano d'Abruzzo, always cultivated by the Di Carlo Family it is a powerful red, with a sumptuous and elegant structure.

"One of the best wines ever produced in Italy that relocates our landmarks in Abruzzo".

(Luciano Di Lello, wine-journalist, Gambero Rosso)



CANTINA

Produciamo vini fermi e spumanti da vitigni autoctoni: Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo, Pecorino, Passerina e Coccociola, ed internazionali: Chardonnay, Pinot, Cabernet Sauvignon e Merlot. Agriverde produce vini dedicati all'HORECA ed etichette dedicate alla GDO, presenti in più di 20 paesi al mondo.

“Una squadra di vini impegnativa per numero e livello, dai piacevolissimi bianchi sino ai cru dei rossi potenti e riconducibili alla storia e allo stile del territorio”

Gambero Rosso

Solàrea



Eikos



Riseis



WINERY

We produce still and sparkling wines mainly from indigenous grape varieties: Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo, Pecorino, Passerina and Coccociola and international varieties: Chardonnay, Pinot, Cabernet Sauvignon and Merlot. Agriverde produces wines dedicated to the HORECA and the GDO. Currently Agriverde is present in more than 20 countries worldwide.

"A wide range of wines in quality and quantity that vary from pleasant whites to powerful reds connected to the style and the story of the territory"

Gambero Rosso

830

Piane di Maggio

Natum











CANTINE - RISTORANTE RELAIS DEL VINO - CENTRO BENESSERE
 WINERIES - RESTAURANT WINE RESORT - WELLNESS CENTER





AGRIVERDE

FAM. DICARLO
VINI DAL 1830



Cantine Agriverde srl

via Stortini 32/a - 66026 Ortona (Ch) - Italia - Tel. +39.085.9032101 - Fax +39.085.9031089 - www.agriverde.it - cantina@agriverde.it

Skype: agriverde winery - **Facebook:** Agriverde - **Instagram:** @agriverde_cantine

Partita Iva 01858940685