

# *Savigno vini e oli*

## Catalogo 2024

- Morandium Montepulciano D.O.C.
- Morandium Chardonnay I.G.T
- Morandium Cerasuolo D.O.C.
- Nerie Pecorino D.O.C.
- Passerina Spumante Brut
- Olio Extra Vergine D'oliva

*All'interno del catalogo sarà possibile trovare i prezzi di tutti i nostri prodotti con possibili abbinamenti consigliati da noi...*

# *Morandium*

## *Montepulciano d'Abruzzo DOC*



Il nome "Morandium" rievoca l'antico luogo di culto frentano, sito nei pressi della cantina Olearia & Vinicola Villese, caratterizzato dalla presenza di un santuario attivo tra il III e il I secolo a.C. e da una necropoli i cui reperti sono esposti al museo nazionale di Chieti e al museo civico di Vasto. Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo intenso, caratteristico degli aromi primari del vitigno; componente fruttata, con corpo pieno e robusto, ben equilibrato.



*€2,50*  
a bottiglia



# *Ndroccioloni con il sugo di castrato*



## INGREDIENTI

- 400gr di polpa di castrato
- 600gr di conserva di pomodoro
- 60gr di lardo
- 2 carote
- 1 cipolla
- Uno spicchio d'aglio
- Rosmarino
- 100 ml di olio extravergine d'oliva
- 200 ml di vino rosso Montepulciano

## PREPARAZIONE

Mandare e lavare gli ortaggi, tritare finemente la cipolla e le carote, battere e sminuzzare il lardo. Far soffriggere gli ingredienti precedentemente mondati per qualche minuto in olio caldo aggiungendo uno spicchio d'aglio e rosmarino.

Unire la polpa di castrato tagliata a pezzi per farla rosolare a fiamma vivace.

Bagnare col vino e lasciare evaporare. Infine aggiungere la conserva di pomodoro, salare e pepare, coprire con il coperchio e lasciare su fiamma dolce per circa 2 ore.

# Morandium Chardonnay IGT



Il nome "Morandium" rievoca l'antico luogo di culto frentano, sito nei pressi della cantina Olearia & Vinicola Villese, caratterizzato dalla presenza di un santuario attivo tra il III e il I secolo a.C. e da una necropoli i cui reperti sono esposti al museo nazionale di Chieti e al museo civico di Vasto. Il vino si presenta con un colore giallo tenue con riflessi verdognoli. Bouquet delicatissimo, profumo fragrante, profondo, aromatico; gusto fine ed elegante, fruttato e molto fresco.



€2,50  
a bottiglia

# *Brodetto di pesce all'Abruzzese*



## INGREDIENTI

- 3 spicchi d'aglio
- Olio Extra Vergine d'Oлива
- 600gr di pomodoro
- 1Kg di pesce misto da zuppa
- 300gr di vongole e cozze
- 1 peperone rosso
- Basilico
- Prezzemolo
- Peperoncino piccante

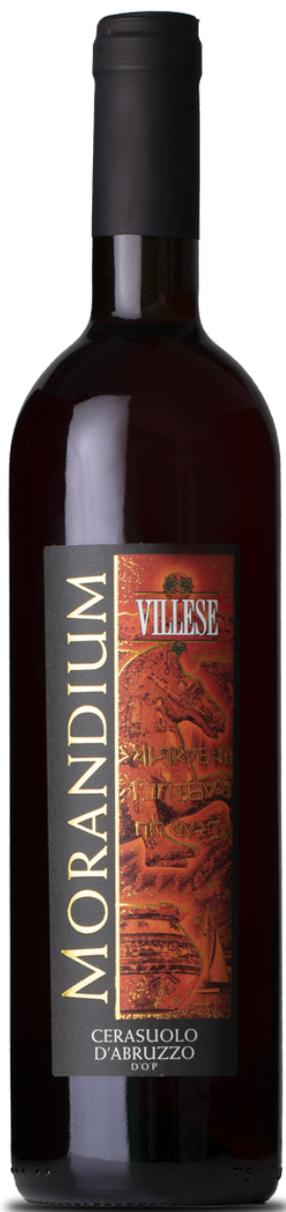
## PREPARAZIONE

Pulire le triglie e le sogliole mantenendole intere, lavarle e asciugarle; pulire lo scorfano eliminando la testa e tagliandolo a pezzi insieme al merluzzo e alla pescatrice; pulire i calamaretti e lavare bene le pannocchie e gli scampi senza sgusciarli. Lavare le vongole dopo averle tenute immerse in acqua fredda e sale per almeno 2 ore. Spazzolare le cozze nello stesso modo, poi raccogliere entrambe in una padella, coprirle e farle aprire su fuoco vivo, scartando le valve che non si saranno aperte. Sbollentare i pomodori, sbucciarli e tagliarli a filetti.

Tagliare a fette il peperone. Far soffriggere in un tegame l'aglio sbucciato e i peperoni nell'olio; aggiungere i pomodori, il prezzemolo, il basilico ben lavati e tritati. Cuocere il sugo per circa 10 minuti; regolare di sale e aggiungere il pesce. Coprire e cuocere.

*Morandium*

*Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo DOC*



Il nome "Morandium" rievoca l'antico luogo di culto frentano, sito nei pressi della cantina Olearia & Vinicola Villese, caratterizzato dalla presenza di un santuario attivo tra il III e il I secolo a.C. e da una necropoli i cui reperti sono esposti al museo nazionale di Chieti e al museo civico di Vasto. Il vino si presenta con un colore cerasuolo tipico della vinificazione in bianco delle uve Montepulciano d'Abruzzo. Bouquet intenso, profumo fragrante, armonico, piacevolissimo; al palato è fine ed elegante, fresco e ben armonico



**€2,50**  
a bottiglia

# Arrosto di vitello



## INGREDIENTI

- 800 g di carne di vitello
- 1 bicchiere di vino aromatico
- 1 rametto di rosmarino
- 1 foglia di salvia
- 1 cucchiaio di farina
- 2 cucchiaini di acqua calda
- brodo di carne caldo
- 20 g di burro
- Olio extra vergine d'oliva
- sale
- pepe

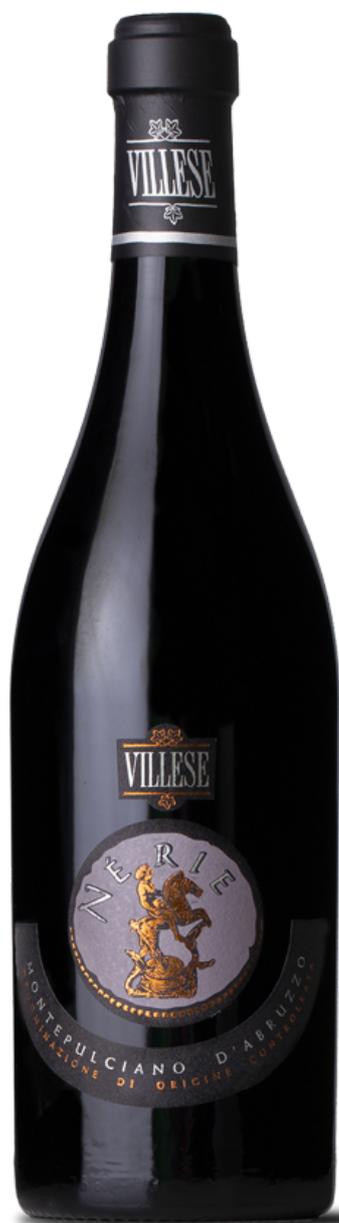
## PREPARAZIONE

Lavare e tamponare la carne con carta da cucina.

Massaggiarla con sale e pepe e legarla con dello spago. Fare rosolare la carne a fiamma vivace in una casseruola con 3 cucchiaini d'olio e burro, senza mai forarla. Quando la carne sarà rosolata sfumare con il vino lasciando evaporare unendo le erbe aromatiche. Incoperchiare, abbassare la fiamma e lasciare che la carne si cuoci per circa 1 ora. In una piccola ciotola versare l'acqua calda sulla farina setacciata, mescolando fino ad ottenere un composto omogeneo. Mettere su fuoco e farlo addensare.

*Nerie*

# *Montepulciano d'Abruzzo DOC*



Il nome "Nerie" è legato al nome di un valoroso condottiero etrusco. Negli scavi archeologici eseguiti a Villalfonsina dove sono stati ritrovati molti reperti che evidenziano la presenza nel VI-V secolo a.C. di scambi commerciali con l'area etrusca. Tra gli altri, delle statuette bronzee raffiguranti un cavaliere a cavallo e un'olla d'impasto rosso riportante la sagoma dello stesso cavaliere e la scritta "ne". L'etichetta del nostro "Nerie" prende spunto da un disco di bronzo avente in rilievo il suddetto cavaliere a cavallo. Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Profumo intenso, caratteristico, tipico del vitigno; corpo pieno e robusto con componente tannica ben equilibrata al gusto del legno, armonico



**€7,00**  
a bottiglia

# Brasato di Manzo



## INGREDIENTI

- 2 kg cappello del prete di manzo
- 1 cucchiaio di pomodoro
- 750 ml di vino Montepulciano d'Abruzzo (1 bottiglia)
- 1 carota, 1 cipolla, 1 costa di sedano, 1 mazzetto aromatico (timo, salvia, alloro)
- brodo di carne q.b.
- pepe e sale
- olio extravergine d'oliva

## PREPARAZIONE

Legare la carne con lo spago da cucina e massaggiarla con sale ed olio. Chiudere in una garza le erbe aromatiche, i grani di pepe. Mettere la carne in un recipiente fondo con il vino, aggiungere il mazzetto aromatico, le verdure mondiate e tagliate a brunoise, quindi coprire con la pellicola e lasciar marinare in frigorifero per almeno 6 ore. Estrarre dalla marinata la carne, asciugarla bene, infarinarla leggermente e, in una padella, sigillare a fuoco vivo su ogni lato. Filtrare il vino e, in una casseruola con un paio di cucchiai d'olio, far appassire a fuoco lento le verdure rimaste nel colino. Unire la carne, bagnare col vino filtrato, il concentrato di pomodoro, un paio di mestoli di brodo e il mazzetto aromatico recuperato dalla marinata. In una pentola di ghisa coperta parzialmente con un coperchio, lasciar sobbollire a fuoco bassissimo per circa 3 ore. Aggiungere brodo caldo se si dovesse asciugare

*Nerie*

# *Pecorino d'Abruzzo DOC*



Il nome "Nerie" è legato al nome di un valoroso condottiero etrusco. Negli scavi archeologici eseguiti a Villalfonsina dove sono stati ritrovati molti reperti che evidenziano la presenza nel VI-V secolo a.C. di scambi commerciali con l'area etrusca. Tra gli altri, delle statuette bronzee raffiguranti un cavaliere a cavallo e un'olla d'impasto rosso riportante la sagoma dello stesso cavaliere e la scritta "ne". L'etichetta del nostro "Nerie" prende spunto da un disco di bronzo avente in rilievo il suddetto cavaliere a cavallo. Il vino si presenta con un colore giallo paglierino carico con sfumature dorate e riflessi verdognoli. Profumo floreale, aromatico, piacevolissimo; al palato è corposo, strutturato, persistente e di ottima freschezza dovuta alla consistente ossatura acida del vitigno.



**€4,00**  
a bottiglia

# *Sgombro olio, limone e prezzemolo*



## INGREDIENTI

- 800 g di filetti di sgombro freschi
- 2 limoni
- prezzemolo
- olio extra vergine d'oliva
- sale e pepe

## PREPARAZIONE

Rosolare in poco olio i filetti a fuoco medio in una padella antiaderente bagnandoli con il succo di mezzo limone. Cuocere da entrambi i lati, spegnere e lasciarli al caldo nella padella scoperta.

Preparare con una frusta un'emulsione con 4 cucchiari di olio, succo di limone, una presa di prezzemolo tritato, sale e pepe macinato. Disporre i filetti sul piatto da portata.

*Fonteneve*

## *Passerina spumante Brut*



Il nome "Fonteneve" rende onore ai due monumenti principi del comune di Villalfonsina, ovvero la Fontana Ottocentesca e la Chiesa di Santa Maria della Neve. Costruita nel XIX Secolo, la Fontana è ubicata in un luogo importante dal punto di vista viario e culturale, infatti sorge all'entrata del paese ed è da tutti considerata il simbolo di Villalfonsina. Da sempre le genti del territorio villoese si identificano con la Fontana e la Madonna della Neve. Il vino si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Bouquet intenso e persistente con sentori floreali; al palato è fresco ed equilibrato e fa della briosità un'arma ammaliatrice, il finale lungo e continuo stimola alla beva.



**€5,00**  
a bottiglia

# Risotto all'Abruzzese



## INGREDIENTI

- 100 gr di salame
- cacciatore
- 1/2 cipolla-vino bianco
- brodo vegetale
- 180 gr di riso
- 80/90 gr di concentrato di pomodoro
- vino bianco
- brodo vegetale
- sale
- 30 gr di burro circa

## PREPARAZIONE

Tritare la cipolla e soffriggerla con il burro unire il salame tagliato a cubetti piccoli, sfumare con il vino bianco e cuocere per qualche minuto, unire il riso e tostarlo, ed unire il concentrato, bagnare con del brodo vegetale, e cuocere per circa 15 minuti. Servire caldo con una spolverata di pecorino abruzzese.

# Olio extra vergine di oliva



Adatto a tutti gli usi gastronomici,  
si  
consiglia di apprezzare le sue  
eccellenti  
caratteristiche qualitative crudo  
come condimento.

Olio dal colore verde con riflessi  
gialli, dal profumo fruttato e dal  
sapore di oliva verde con base  
erbacea, deciso, lievemente  
amaro, con sentore di foglia,  
mandorla e carciofo.



€8,50  
a bottiglia





# SAVIGNO VINI E OLI

Via del Sole n.35 – 66021 Casalbordino (CH) Italy

Tel. 0873900973 – Fax. 0873900973

E-mail: [Savignovini@simulimpresa.com](mailto:Savignovini@simulimpresa.com)



**EUROPEN-PEN**  
**international**  
practice enterprises network