

CLASSICI COLLOREDO

CAMPO IN MARE

Monsignor Tria tells in his book "Memorie storiche, civili ed ecclesiastiche" (Historical memoirs, civil and ecclesiastical) of 1736 AD, that Colloredo (also known as Caroleto) was a destroyed house in the plains of the Saccione river, near Campomarino. The devout Marchese del Vasto, Diego D'Avalos D'Aragona, often came here on the way to his estate in Serracapriola. He learned of the discovery by a villain of a panel painting of the Blessed Virgin and decided to renovate the ruins and build a church. The coat of arms of the noble Casa D'Avalos is still visible on the door of the church of Madonna Grande, together with the venerated painting on the main altar.



CLASSICI COLLOREDO

Narra Monsignor Tria, nel suo libro "Memorie storiche, civili ed ecclesiastiche" (1736 d.C) che Colloredo (anche detto Caroleto) fosse un casale distrutto nelle piane del fiume Saccione, vicino Campomarino. Il devoto Marchese del Vasto, Diego D'Avalos D'Aragona, che passava spesso per quel luogo recandosi alla sua tenuta di Serracapriola, saputo del ritrovamento da parte di un villano, di un quadro in tavola della Beata Vergine, decise di ristrutturare quel rudere ed edificarvi una chiesa. Lo stemma delle armi gentilizie di Casa D'Avalos sono tuttora visibili sulla porta della chiesa di Madonna Grande, insieme al venerato quadro sull'altare maggiore.

CAMPA IN MARE

Molise Falanghina DOC

UVA	Falanghina 100%
ALTIMETRIA	100 -120 m s.l.m.
LOCALITÀ VIGNETI	Campomarino (CB)
VENDEMMIA	Prima/seconda decade di ottobre.
RESA	uva 130 ql/ha; vino 91 hl/ha
ALC.	13%vol

COLORE	Giallo brillante scarico.
BOUQUET	Profumi frutta gialla, fioreale e speziato.
SAPORE	Fresco, sapido, persistente, lievemente speziato e minerale.

T° DI SERVIZIO	8 - 10°C
ABBINAMENTO	Piatti di pesce, piatti vegetariani e formaggi freschi.

CAMPA IN MARE

Molise Falanghina DOC

GRAPES	Falanghina 100%
ALTITUDE	100-120 meters a.s.l.
VINEYARD LOCATION	Campomarino (CB)
HARVEST	First/second decade of October.
YIELD	Grapes 13,000 Kg/ha; Wine 9,100 Lt/ha
ALC.	13% vol

COLOUR	Bright yellow.
BOUQUET	Perfumes of yellow fruit, floral and spicy.
TASTE	Fresh, fruity, persistent, slightly spicy and mineral taste.

SERVE AT:	8 - 10°C
ACCOMPANIES:	Fish and vegetarian dishes, fresh cheeses.