



NOVARIPA
RADICE ITALIANA

la qualità
inizia dall'uva



la storia di Novaripa

Novaripa è l'unione di grandi storie e umili famiglie che da secoli hanno scelto di proteggere i propri ideali conservando la tradizione della terra e la coltivazione della vite. Novaripa is the union of great stories and humble families who for centuries have chosen to protect their ideals by preserving the tradition of the land and the cultivation of the vine.



LA STORIA

“L’abbiamo sempre fatto e continueremo a farlo, così come i nostri padri e i nostri nonni, insegniamo ai nostri figli a difendere la natura e a promuovere il territorio attraverso una sana agricoltura e la produzione di vino.” La cantina nasce nel 1969 come società tra 20 agricoltori. Oggi i membri sono 400 e gli ettari vitati 700, tutti in Abruzzo, regione in cui il 40% del suo territorio è dedicato alla fauna selvatica, parchi protetti e dove spiagge meravigliose si uniscono al paesaggio della montagna in una manciata di attimi. La determinazione e la passione proveniente dalla natura del lavoro del contadino e la saggezza derivante dalla sua lunga esperienza si riflette anche nelle decisioni imprenditoriali della struttura.

Oggi Novaripa è vista come un punto di riferimento per la sua qualità nell’intera regione, **è una cooperativa che lavora con lo spirito imprenditoriale**. I vini Novaripa rappresentano l’impegno dei 400 coltivatori che lavorano sul campo, perché come dicono **“L’uva deve essere croccante”**.
La qualità inizia dall’UVA.

HISTORY

“We have always done this and we will continue to do so, just as our fathers and grandparents teach our children to defend the nature and promote the land through healthy agriculture and wine production.” The winery was founded in 1969 as a society between 20 growers. Today the members are 400, covering 700 hectares of vineyards located in Abruzzo, region where the 40% of its territory is dedicated to wildlife, protected parks and where wonderful beaches join the mountain landscape in a very short distance. The determination and passion deriving from the nature of the farmer’s work and the wisdom deriving from the long experience leads the winery to have an entrepreneurial way of making decisions.

Today Novaripa is seen as a benchmark for its quality in the entire region,

it is a cooperative that works with the entrepreneurial spirit.

Novaripa wines represent the commitment, and the sacrifice of the 400 growers that work on the field, because as they say **“The grapes must be crunchy”**. **The quality starts from GRAPES.**



i Vini

Un marchio di fabbrica Abruzzese radicato anche a vitigni internazionali.
An Abruzzo trademark deep-rooted also to international varietals.



I VINI

I vini di Novaripa provengono da vitigni autoctoni come Montepulciano, Trebbiano, Pecorino e Passerina, ma l'aspetto che **distingue** la produzione è la sfida dei coltivatori di Novaripa per creare vini provenienti da uve internazionali coltivati in una terra così variegata in termini di terroir: l'Abruzzo ha la montagna più grande del centro e sud Italia e molto vicino vi è la costa adriatica. Pertanto, l'elevata escursione climatica, la temperatura fredda dalle montagne, la brezza del mare, il territorio misto che va da minerale a medio impasto fino al sabbioso dona ai classici vitigni internazionali, come Chardonnay e Viognier, un sapore caratteristico e paradossalmente autoctono.

Un marchio di fabbrica Abruzzese radicato anche a vitigni internazionali. I nomi dei vini nascono tutti da elementi che raccontano il vino stesso, la sua storia, il suo territorio e il suo rapporto con il suo nobile maestro: l'agricoltore.

WINES

Novaripa wines come from either indigenous grapes like: Montepulciano, Trebbiano, Pecorino and Passerina but also the most **distinct** aspect of the production is the challenge of Novaripa growers to create blends or monovarietal wines from international grapes grown in a land so diverse in terms of terroir: Abruzzo has the biggest mountain of central and south Italy and very close is also the beach. Therefore, the high climatic excursion, the cold temperature from the mountains, the sea breeze, the mixed territory ranging from mineral to medium-textured to sandy gives to classic international grapes, like Chardonnay, Viognier a distinctive and paradoxically autochthonous taste.

An Abruzzo trademark deep-rooted also to international varieties. All the wine names come from a factor that tells something about the wine itself, its story, its territory and its relationship with its noble leader: the agriculture.







SAGOMA

Terre di Chieti IGP / Rosso



Selezione di vitigni a bacca rossa.
Red grape selection of the region.



Affinamento in acciaio.
Ageing in stainless steel.



Mora.
Blackberry.



Leggero e tannini vellutati.
Light with velvety tannins.



Aperitivi con amici e taglieri con salumi,
formaggi e frutta e pizza.
Aperitifs with friends and cold cuts,
cheese and fruit platters and pizza.



Temperatura di servizio: 18-20°C.
Service temperature: 18-20°C.



SAGOMA

Terre di Chieti IGP / Bianco



Selezione di vitigni a bacca bianca.
White grape selection of the region.



Affinamento in acciaio.
Ageing in stainless steel.



Mela.
Apple.



Fresco con finale sapido.
Fresh with a sapid finish.



Aperitivi con amici e taglieri di sushi
e bruschette con salmone, avocado e arancio.
Aperitifs with friends and sushi platters and
bruschetta with salmon, avocado and orange.



Temperatura di servizio: 8-10°C.
Service temperature: 8-10°C.



SAGOMA

Terre di Chieti IGP / Rosato



Selezione di vitigni a bacca rossa.
Red grape selection of the region.



Affinamento in acciaio.
Ageing in stainless steel.



Lamponi.
Raspberries.



Di pronta beva con una piacevole morbidezza.
Ready to drink with a pleasant softness.



Aperitivi con bruschette e salumi.
Aperitifs with bruschette and cold cuts.



Temperatura di servizio: 8-10°C.
Service temperature: 8-10°C.



AGRONIKA

Montepulciano d'Abruzzo DOC



Montepulciano.



Affinamento in acciaio.
Ageing in stainless steel.



Amarena.
Black cherry.



Mediamente corposo e tannini vellutati.
Medium body with velvety tannins.



Pranzi in famiglia con primi speziati come amatriciana, lasagna e secondi a base di arrostiti di carne. / Family lunches with spicy first courses like "amatriciana", lasagna and roasted meat second courses.



Temperatura di servizio 18-20°C.
Service temperature 18-20°C.



AGRONIKA

Cerasuolo d'Abruzzo DOC



Uva a bacca rossa della nostra regione.
Selected red grape from our region.



Affinamento in acciaio.
Ageing in stainless steel.



Ciliegia.
Cherry.



Fragrante, morbido con una freschezza
persuasiva.
Crisp, soft with a persuasive freshness.



Serate con amici e tapas, salumi e cibi piccanti.
Evenings with friends and tapas, cold cuts and
spicy food.



Temperatura di servizio 8-10°C.
Service temperature 8-10°C.



AGRONIKA

Terre di Chieti IGP / Pecorino



Pecorino.



Affinamento in acciaio.
Ageing in stainless steel.



Agrumi.
Citrus fruits.



Avvolgente con mineralità.
Round and mineral.



Serate in famiglia con minestrone con legumi,
zuppe di pesce e formaggi stagionati.
Family evenings with “minestrone”, fish soups
and aged cheese.



Temperatura di servizio 8-10°C.
Service temperature 8-10°C.



AGRONIKA

Terre di Chieti IGP / Passerina



Passerina.



Affinamento in acciaio.
Ageing in stainless steel.



Mandorla.
Almond.



Elegante e ruffiano.
Elegant and flattering.



Aperitivi tra amici con crostoni e verdure,
formaggi e frutta secca.
Aperitifs with friends and vegetables croutons,
cheese and dried fruit.



Temperatura di servizio 8-10°C.
Service temperature 8-10°C.



AGRONIKA

Terre di Chieti IGP / Pinot Grigio



Pinot Grigio.



Affinamento in acciaio.
Ageing in stainless steel.



Mela.
Apple.



Fresco ed elegante.
Fresh and elegant.



Aperitivi con amici e bruschette con mozzarella e alici, verdure e formaggi. / Aperitifs with friends and bruschetta with mozzarella and anchovies, vegetables and cheeses.



Temperatura di servizio 8-10°C.
Service temperature 8-10°C.



AGRONIKA

Trebbiano d'Abruzzo DOC



Trebbiano.



Affinamento in acciaio.
Ageing in stainless steel.



Pera precoce.
Unripe pear.



Fresco, minerale con finale sapido.
Fresh, mineral with a sapid finish.



Cene in ottima compagnia e sushi.
Dinner with great company and sushi.



Temperatura di servizio 8-10°C.
Service temperature 8-10°C.

AGRONIKA

Abruzzo Bianco DOC / DOP



Selezione di un'uva a bacca bianca.
Selected white grape from the region.



Affinamento in acciaio.
Ageing in stainless steel.



Mango e pera matura.
Mango and ripe pear.



Esotico, fresco con finale sapido.
Esotic, fresh with a sapid finish.



Cene in ottima compagnia e sushi.
Dinner with great company and sushi.



Temperatura di servizio 8-10°C.
Service temperature 8-10°C.



ARENILE

Montepulciano d'Abruzzo DOC



Montepulciano.



Affinamento in acciaio.
Ageing in stainless steel.



Amarena.
Black cherry.



Mediamente corposo e tannini soffici.
Medium body with soft tannins.



Pranzi in famiglia con primi a base di ragù,
polenta e salsiccia e salumi.
Family lunches with meat sauce based first
course, polenta and sausage and cold cuts.



Temperatura di servizio 18-20°C.
Service temperature 18-20°C.



ARENILE

Cerasuolo d'Abruzzo DOC



Uva a bacca rossa della nostra regione.
Selected red grape from our region.



Affinamento in acciaio.
Ageing in stainless steel.



Ciliegia.
Cherry.



Fragrante, morbido con una freschezza persuasiva.
Crisp, soft with a persuasive freshness.



Serate etniche con piatti speziati, Cajun cuisine,
salumi e cibi piccanti. / Ethnic evenings with spicy
dishes, Cajun cuisine, cold cuts and spicy food.



Temperatura di servizio 8-10°C.
Service temperature 8-10°C.



ARENILE

Trebbiano d'Abruzzo DOC



Trebbiano.



Affinamento in acciaio.
Ageing in stainless steel.



Pera precoce.
Unripened pear.



Fresco, minerale con finale sapido.
Fresh, mineral with a sapid finish.



Contrasto speciale con nouvelle cuisine, finger food a base di pesce e verdure. / Special contrast with nouvelle cuisine, fish-based finger food and vegetables.



Temperatura di servizio 8-10°C.
Service temperature 8-10°C.



ARENILE

Terre di Chieti IGT / Chardonnay



Chardonnay.



Affinamento in acciaio.
Ageing in stainless steel.



Banana.



Elegante e ruffiano.
Elegant and flattering.



Serate spensierate con amici con bruschette di salmone con arancio e cannella, gamberetti e avocado. / Friends evenings with vegetables bruschetta, salmon with orange and cinnamon, shrimp and avocado.



Temperatura di servizio 8-10°C.
Service temperature 8-10°C.



ARENILE

Terre di Chieti IGT / Pecorino



Pecorino.



Affinamento in acciaio.
Ageing in stainless steel.



Agrumi.
Citrus fruits.



Avvolgente con mineralità.
Round and mineral.



Serate in famiglia con minestre di calamari
e ceci, seppie e piselli.
Family dinners with calamari and chickpea
soups, cuttlefish and peas.



Temperatura di servizio 8-10°C.
Service temperature 8-10°C.



ARENILE

Terre di Chieti IGT / Pinot Grigio



Pinot Grigio.



Affinamento in acciaio.
Ageing in stainless steel.



Mela.
Apple.



Fresco ed elegante.
Fresh and elegant.



Aperitivi con amici e con crostoni a base
di verdure miste, caprese e insalate.
Aperitifs with friends and bruschetta based
on mixed vegetables, caprese and salads.



Temperatura di servizio 8-10°C.
Service temperature 8-10°C.



MONATIC Dark

Montepulciano d'Abruzzo DOP



Montepulciano.



Un anno di affinamento in acciaio e un anno in botti di rovere. / One year ageing in stainless steel and one year in oak barrels.



Cioccolatino alla ciliegia.
Cherry chocolate.



Corposo con finale vellutato.
Full body with a velvety finish.



Barbecue, buon Smoked Meat tradizionale di Montréal e amici di vecchia data. / Barbecue or a great Montréal Smoked Meat with old friends.



Temperatura di servizio 18-20°C.
Service temperature 18-20°C.



MONATIC Organic Red

Terre di Chieti IGP / Rosso / Biologico



Unione di uve a bacca rossa selezionate della regione. / Blend of selected red grapes from the region.



Affinamento in acciaio.
Ageing in stainless steel.



Frutti di Bosco.
Wild berries.



Mediamente corposo con tannini soffici.
Medium body with soft tannins.



Ideale nei momenti di relax vicino il camino e un tagliere di salumi. / Perfect when it's time to relax near the fireplace with a cold cuts plate.



Temperatura di servizio 18-20°C.
Service temperature 18-20°C.



MONATIC Rosé

Terre di Chieti IGP / Rosato



Unione di uve a bacca rossa selezionate della regione. / Blend of selected red grapes from the region.



Affinamento in acciaio.
Ageing in stainless steel.



Ciliegia.
Cherry.



Fragrante e ruffiano con una freschezza persuasiva. / Crisp and sharp soft with a persuasive freshness.



Aperitivi divertenti con amici e tapas.
Aperitifs with friends and tapas.



Temperatura di servizio 8-10°C.
Service temperature 8-10°C.



MONATIC White

Abruzzo DOP / Pecorino



Pecorino.



Affinamento in acciaio.
Ageing in stainless steel.



Salvia.
Sage.



Strutturato con finale sapido.
Well structured with a sapid finish.



Cene di lavoro a base di pesce quali salmone
o spigole. / Business dinners with fish dishes
like salmon and seabass.



Temperatura di servizio 8-10°C.
Service temperature 8-10°C.



MONATIC Gold

Terre di Chieti IGP / Bianco



Selezione di un'uva a bacca bianca.
Selected white grape from the region.



Affinamento in acciaio.
Ageing in stainless steel.



Frutto della passione.
Passion fruit.



Avvolgente con mineralità.
Persuasive and mineral.



In ottima compagnia e cucina moderna con
crudités. / In great company and modern
cuisine with crudités.



Temperatura di servizio 8-10°C.
Service temperature 8-10°C.



MONATIC Amber

Terre di Chieti IGP / Pinot Grigio



Pinot Grigio.



Affinamento in acciaio.
Ageing in stainless steel.



Sentori di rosa canina, uva spina e melograno.
Hints of wild rose, gooseberry and pomegranate.



Intrigante con una buona mineralità.
Intriguing with a balanced minerality.



Serate internazionali con piatti esotici, sushi,
minestre e zuppe speziate.
International dinners with exotic dishes, sushi
and spicy soups.



Temperatura di servizio 8-10°C.
Service temperature 8-10°C.



MONATIC Asolo

Prosecco / Superiore / DOCG / Brut



Glera.



Affinamento in acciaio.
Ageing in stainless steel.



Fiori d'acacia.
Acacia flowers.



Bollicina cremosa e delicata.
Delicate and creamy perlage.



Aperitivi con amici e finger food.
Aperitifs with friends and finger food.



Temperatura di servizio 8-10°C.
Service temperature 8-10°C.



MONATIC Perlato

Vino Spumante Pecorino / Brut



Pecorino.



Affinamento in acciaio.
Ageing in stainless steel.



Salvia.
Sage.



Astringenza equilibrata e bollicina delicata.
Balances astringency and delicate perlage.



Cene di lavoro con antipasti a base pesce
e sushi. / Business dinners with fish and sushi
based starters.



Temperatura di servizio 8-10°C.
Service temperature 8-10°C.



MONATIC Perlato Rosé

Vino Spumante Rosé / Dry



Uva a bacca rossa della nostra regione.
Selected red grape from our region.



Affinamento in acciaio.
Ageing in stainless steel.



Ciliegia.
Cherry.



Bollicina elegante.
Elegant perlage.



Aperitivi speziati con amici e finger food.
Spicy aperitifs with friends.



Temperatura di servizio 8-10°C.
Service temperature 8-10°C.



SPYRO

Montepulciano d'Abruzzo DOC



Montepulciano.



24 mesi di affinamento tra botte grande e barrique e 12 mesi in bottiglia. / 24 months ageing in large barrels and barriques and 12 months in the bottle.



Amarena sottospirito.
Black cherry spirit.



Corposo con finale vellutato.
Full body with a velvety finish.



Vino da meditazione. Cene a base di carne in ottima compagnia e ideale anche con cioccolato fondente. / Meditation wine. Dinners of meat in good company and also ideal with dark chocolate.



Temperatura di servizio 18-20°C.
Service temperature 18-20°C.

Novaripa dedica questo vino al campione **Rocky**, la cui famiglia era originaria di Ripa Teatina.

ROCKY MARCIANO

Montepulciano d'Abruzzo DOC



Montepulciano.



18 mesi di affinamento tra botte grande e barrique.
18 months ageing in barrels and barriques.



Caffé.
Coffee.



Corposo con finale vellutato.
Full body with a velvety finish.



Cene a base di carne quali bistecca alla fiorentina, tagliata di manzo, rucola e parmigiano.
Meat dinners such as Florentine steak, sliced beef with rucola and Parmesan cheese.



Temperatura di servizio 18-20°C.
Service temperature 18-20°C.

49 VITTORIE - 0 SCONFITTE / MARCIANO THE ROCKY / 49 LOSSES - 0 DEFEATS



*Novaripa dedicates this wine to the champion **Rocky**, whose family's origin were from Ripa Teatina.*

ROCKY MARCIANO

Abruzzo DOC Pecorino



Pecorino.



Affinamento in acciaio.
Ageing in stainless steel.



Salvia.
Sage.



Fresco con gradevole mineralità.
Fresh with a pleasant minerality.



Cene importanti a base di pesce, sushi e cucina thai. / Important dinners with fish dishes, sushi & thai cuisine.



Temperatura di servizio 8-10°C.
Service temperature 8-10°C.



NOVARIPA

Montepulciano d'Abruzzo DOC



Montepulciano.



Breve passaggio in botte di legno.
Short wooden barrel rest.



Amarena.
Black cherry.



Corposo e tannini vellutati.
Body with velvety tannins.



Pranzi in famiglia con primi a base di carne e secondi a base di arrosti. / Family lunches with sauce based pasta and roasted meat.



Temperatura di servizio 18-20°C.
Service temperature 18-20°C.



NOVARIPA

Cerasuolo d'Abruzzo DOC



Uva a bacca rossa selezionata della nostra regione. / Selected red grape from our region.



Affinamento in acciaio.
Ageing in stainless steel.



Ciliegia.
Cherry.



Fragrante, morbido con una freschezza persuasiva.
Crisp, soft with a persuasive freshness.



Serate con amici e tapas, salumi e cibi piccanti.
Evenings with friends and tapas, cold cuts and spicy food.



Temperatura di servizio 8-10°C.
Service temperature 8-10°C.



NOVARIPA

Terre di Chieti IGP / Pecorino



Pecorino.



Affinamento in acciaio.
Ageing in stainless steel.



Note balsamiche.
Balsamic notes.



Avvolgente con mineralità.
Round and mineral.



Serate in famiglia con minestrone con legumi, zuppe di pesce e formaggi stagionati. / Family evenings with “minestrone”, fish soups and aged cheese.



Temperatura di servizio 8-10°C.
Service temperature 8-10°C.



DOVIZIA

Montepulciano d'Abruzzo DOC



Montepulciano.



Affinamento 12 mesi in vasche di cemento e 12 mesi parte in barrique e parte in botti grandi.
Ageing 12 months in concrete tanks and 12 months part in barrels and part in barriques.



Amarena sotto spirito.
Black cherry liquor.



Etereo con finale vellutato.
Ethereal with a velvety finish.



Pranzi di lavoro a base di primi al sugo e cene a base di carni, quali bistecche e arrostiti.
Business lunches of pasta with sauce and dinners with meat, such as steaks and roasts.



Temperatura di servizio 18-20°C.
Service temperature 18-20°C.

19
69



DOVIZIA

Trebbiano d'Abruzzo DOC



Trebbiano.



Affinamento di 12 mesi in vasche di cemento.
Ageing of 12 months in concrete tanks.



Note di acacia.
Honey notes.



Pieno con un finale sapido.
Full body with a sapid ending.



Cene importanti a base di pesce quali salmone rosso e baccalà. Ottimo anche con i formaggi stagionati. / Important dinners of fish such as red salmon and cod. Also great with aged cheeses.



Temperatura di servizio 8-10°C.
Service temperature 8-10°C.



DOVIZIA

Terre di Chieti IGP / Moscato Passito



Moscato.



Affinamento in acciaio.
Ageing in stainless steel.



Uva sultanina.
Sultana raisin.



Dolcezza bilanciata e finale fresco.
Balanced sweetness and a fresh ending.



Dessert eleganti con gelati artigianali e cantuccini. Ottimo anche abbinato a formaggi stagionati con confetture e frutta secca.
Elegant desserts with artisanal ice cream and cantuccini. Excellent also paired with aged cheeses with jams and dried fruits.



Temperatura di servizio 8-10°C.
Service temperature 8-10°C.



Dalla terra al vino



Via Tiboni 7, Ripa Teatina
Chieti / Italy
T. +39 0871 399001



CAMPAIGN FINANCED UNDER UE REG. N. 1308/2013

www.novaripa.com

