



agriCosimo
Vigneti e Cantina



area eventi





Azienda & Territorio

Company & Territory

Agricosimo nasce nel 2000 dalla passione della famiglia Proietto per Villamagna e per il suo vino. Il nome origina dal capostipite della famiglia in Villamagna, Cosimo Damiano Proietto, vissuto nel XVII secolo.

Uniamo con passione gli insegnamenti della tradizione viticola alla gestione moderna e meticolosa di tutte le fasi produttive.

Abbiamo forti radici nel territorio, ma per oltre trent'anni abbiamo vissuto e lavorato in giro per il mondo. Da queste esperienze professionali e di vita, unite all'amore per la propria terra di origine, nasce Agricosimo.

Il territorio di Villamagna presenta alcune peculiarità climatiche e geologiche. È pressoché equidistante dal mare Adriatico e dalla Majella, la seconda montagna per altezza degli Appennini dopo il Gran Sasso. La composizione dei terreni è inoltre molto variegata, e include zone sabbiose, argillose, e calcaree.

Non a caso, Villamagna è storicamente nota per le sue uve Montepulciano, e la viticoltura ha sempre avuto grande importanza nell'economia del paese. Le caratteristiche distinte dei vini locali sono tali da essere oggi tutelate sotto una specifica Denominazione di Origine Controllata "Villamagna D.O.C."

Villamagna è un piccolo paese con origini antichissime, come confermano reperti archeologici risalenti al VII-VI secolo AC. Era considerato luogo fertile già in epoca romana, come suggerisce il nome stesso ("grande podere" in latino). Nel 870 vi si stabiliscono i monaci benedettini che comprendono Villamagna nei possedimenti ecclesiastici e ne sviluppano ulteriormente l'agricoltura e il commercio nella zona circostante. Nel corso dei secoli il borgo medievale passa da possedimento ecclesiastico a bene demaniale, quindi feudo signorile fino al 1806. Il borgo antico viene gravemente danneggiato dai bombardamenti durante la seconda guerra mondiale, ma vari edifici storici resistono fino ad oggi.

Agricosimo was founded in 2000 by the Proietto family. The name pays homage to our ancestor, Cosimo Damiano Proietto, who lived in Villamagna during the XVII century.

Our passion is coupling the wisdom of traditional vine-growing with modern winemaking technology and processes.

We are driven by our love for Villamagna and its wine. We have strong roots here, but for over thirty years we have lived and worked around the world. Agricosimo is where our combined experiences and the love for our origins meet.

The territory of Villamagna is distinctive both for its climate and its geology. It's located nearly at midpoint between the Adriatic Sea and mount Majella (the highest peak in the Apennines after the Gran Sasso). The soil composition across the territory is diverse and includes sand, clay, and gravel. Not surprisingly, Villamagna is renowned for its Montepulciano grapes, and vine-growing has always held great importance in the local economy. The wines from Villamagna are so distinctive that they have earned the specific denomination "Villamagna D.O.C."

Villamagna is a small town with very ancient origins. The earliest archaeological traces date back to the VII-VI century B.C. Villamagna has been renowned for its fertile soil since Roman times, as the name itself suggests ("great farmstead" in Latin). In 870 the Benedictine monks added Villamagna to the Papal States, and developed agriculture and commerce in the surrounding areas. During the following centuries, the medieval village first became State property under the Kingdom of Sicily, then feudal manor until 1806. Part of the town was severely damaged by bombing during World War II, but many historic landmarks have been preserved to this day.



Vi

Vi, l'area eventi di Agricosimo Vigneti & Cantina, è un luogo dove scoprire sapori e saperi: una struttura multifunzionale e moderna, attrezzata per ospitare eventi enogastronomici, formativi, artistici e culturali. È dotata di due sale per eventi, una sala degustazione, quattro camere (due doppie e due matrimoniali) e di una cucina professionale di ultimissima generazione che offre una selezione di piatti della cultura gastronomica abruzzese ed internazionale.

Vi is the event venue of Agricosimo Vineyards & Winery. It is a place to discover flavors and gain knowledge: a modern, multipurpose location which hosts dining events, corporate functions, private parties, workshops, and cultural activities. Its features include two function rooms, a tasting room, four bedrooms (two doubles and two twins) and a state-of-the-art kitchen offering a selection of Abruzzi and international cuisine.





Vigneti & Cantina

Vineyards & Winery

La cura amorevole e scrupolosa dei vigneti è il primo passo nel rigoroso processo di creazione dei nostri vini. I nostri vigneti sono distribuiti su quattro poderi: Santa Lucia, Colle Maggio, San Vincenzo e San Francesco. Questi cru alimentano la produzione dei vini Agricosimo. Le tenute si differenziano per esposizione, pendenza, e composizione del terreno. Ciascun podere dà quindi vita a uve con caratteri distinti, dalla coniugazione dei quali emerge la personalità dei nostri vini.

Tutti gli impianti sono a filari, eccetto un vecchio vigneto a tendone nella tenuta di Santa Lucia.

Le coltivazioni sono a cordone speronato o guyot, in base al vitigno.

Nel 2010 abbiamo iniziato una forte espansione della struttura aziendale, culminata con la costruzione della cantina. È una struttura all'avanguardia, armonizzata con il territorio, dove adottiamo le più evolute tecnologie enologiche nei processi di vinificazione, affinamento e imbottigliamento.

La varietà e la personalità dei nostri vini devono tanto alla cura attenta dei vigneti quanto a processi rigorosi di cantina.

The creation of our wines follows a sequence of rigorous steps. The first is the loving and scrupulous care of our vineyards. Our vineyards are spread across four estates: Santa Lucia, Colle Maggio, San Vincenzo, and San Francesco. Our wines originate here. These four crus are different in exposition, inclination, and composition of the soil – so each one yields grapes with distinct characteristics. The personality of our wines is the result of the interaction of these different traits.

The vineyards are almost exclusively trained in rows, with the exception of an old pergola-trained cru in the Santa Lucia estate. The training system is either spurred cordon or guyot, depending on the cultivar.

In 2010 we began to radically increase our production capacity. This process culminated in the construction of our winery. The facility is state-of-the art, built in harmony with the surroundings. Here we employ the most advanced winemaking technologies in producing, aging, and bottling our wines.

The variety and personality of our wines are due to the meticulous care of our vineyards as well as to rigorous production processes.

Numero 1



Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Uvaggio: Montepulciano 100%
Varietal composition: 100% Montepulciano



Duca di Villamagna



Villamagna D.O.C.
Villamagna D.O.C. RISERVA

Uvaggio: 100% Montepulciano

Varietal composition: 100% Montepulciano

ChaPè



Chardonnay · Pecorino
Colline Teatine I.G.T.

Uvaggio: Chardonnay 50%, Pecorino 50%

Varietal composition: 50% Chardonnay, 50% Pecorino

Linea · Natura & Passione · Line



Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Uvaggio: Montepulciano 100%

Varietal composition: 100% Montepulciano



Linea · **Natura & Passione** · Line



Pecorino · Colline Teatine I.G.T.

Uvaggio: Pecorino 100%

Varietal composition: 100% Pecorino



Chardonnay · Colline Teatine I.G.T.

Uvaggio: Chardonnay 100%

Varietal composition: 100% Chardonnay

Linea · **Vi** · Line



Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Uvaggio: Montepulciano 100%

Varietal composition: 100% Montepulciano



Linea · **Vi** · Line



Passerina · Colline Teatine I.G.T.

Uvaggio: Passerina 100%

Varietal composition: 100% Passerina



Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C.

Uvaggio: Montepulciano 100%

Varietal composition: 100% Montepulciano

Scène



Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Uvaggio: Montepulciano 100%

Varietal composition: 100% Montepulciano



agriCosimo



Agricosimo Società Agricola S.r.l.
C.da Santa Lucia, 11 - 66010 Villamagna (CH)
Abruzzo - Italia
Tel (+39) 0871 407 063 - Fax (+39) 0871 301 417
www.agricosimo.it · email: info@agricosimo.it