Stefano Vallona

Rappresentanze

Liguria

Genova
Chiavari
Rapallo
Brugnato
Levanto
La Spezia
Cairo Montenotte
Savona
Finale Ligure
Albenga
Andora
Taggia
Diano Marina
Imperia
San Remo
Ventimiglia

RAMOINO

Moie

Riviera Ligure di Ponente – Pigato
Denominazione di Origine Controllata

Vitigno: Pigato

Zona: Ponente Ligure

Alcool: 13,5% vol.

Colore: paglierino carico con riflessi dorati

Profumo: intenso e fine di frutta a pasta gialla

Sapore: morbido e fruttato, persistente, con finale mandorlato

Temperatura di servizio: 11-12 °C

Vinificazione: da uve selezionate, in acciaio con almeno 8 mesi di permanenza sui lieviti (con batonage)

Abbinamento ideale: primi piatti elaborati con sugo di pesce, pesce di mare al forno

Produzione: 6.000 bottiglie

Azienda Agricola Ramoino | Via XX Settembre s.c. 18027 Serole (IM) Italia
Tel. +39 0183 52646 | febiana@ramoinovini.com | www.ramoinovini.com | www.ramoinotime.com

RAMOINO Collezione La Grotta Dipinta

Montenero

Riviera Ligure di Ponente – Vermentino
Denominazione di Origine Controllata

Vitigno: Vermentino

Zona: Ponente Ligure

Alcool: 13,5% vol.

Colore: paglierino carico

Profumo: intenso di frutta bianca matura

Sapore: morbido, lievemente aromatico, con note minerali

Temperatura di servizio: 11-12 °C

Vinificazione: da uve selezionate, in acciaio con almeno 8 mesi di permanenza sui lieviti (con batonage)

Abbinamento ideale: crostacei, grigliate di mare

Produzione: 5.000 bottiglie

Azienda Agricola Ramoino | Via XX Settembre s.c. 18027 Serole (IM) Italia
Tel. +39 0183 52646 | febiana@ramoinovini.com | www.ramoinovini.com | www.ramoinotime.com

Serro de' Becchi

Rossese di Dolceacqua
Denominazione di Origine Controllata

Vitigno: Rossese

Zona: Ponente Ligure

Alcool: 14,5% vol.

Colore: rosso rubino con riflessi granata con l'affinamento

Profumo: vinoso e fruttato, di frutti a bacca rossa maturi

Sapore: morbido, equilibrato, con persistente ricordo di frutta rossa

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Vinificazione: da vigne vecchie, in acciaio; invecchiamento minimo 1 anno

Abbinamento ideale: arrosti, salumi o formaggi di media stagionatura

Produzione: 5.000 bottiglie

Azienda Agricola Ramoino | Via XX Settembre s.c. 18027 Sarola (IM) Italia
Tel. +39 0183 52646 | febiana@ramoinovini.com | www.ramoinovini.com | www.ramoinotime.com

r'Osé

Vino rosato 2017

Vitigno: Rossese

Zona: Ponente Ligure

Alcool: 12,5% vol.

Colore: aranciato, buccia di cipolla

Profumo: fresco e minerale

Sapore: morbido e piacevolmente minerale

Temperatura di servizio: 11-12 °C

Vinificazione: in acciaio

Abbinamento ideale: antipasti a base di pesce e formaggi freschi

Produzione: 1.000 bottiglie

Azienda Agricola Ramoino | Via XX Settembre s.c. 18027 Sarola (IM) Italia
Tel. +39 0183 52646 | febiana@ramoinovini.com | www.ramoinovini.com | www.ramoinotime.com

Ormeasco di Pornassio

Denominazione di Origine Controllata

Vitigno: Ormeasco (Dolcetto)

Zona: Ponente Ligure, altitudine 600-800 m

Alcool: 12,5% vol.

Colore: rosso rubino vivo

Profumo: vinoso, gradevole di frutta rossa matura

Sapore: asciutto, caldo, con tannini in piacevole evidenza da giovane, più morbidi con qualche anno di affinamento

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Vinificazione: in acciaio

Abbinamento ideale: ravioli al sugo di funghi, intrigante l'accostamento a pesce spada o tonno alla piastra

Produzione: 2.000 bottiglie

Azienda Agricola Ramoino | Via XX Settembre s.c. 18027 Sarola (IM) Italia
Tel. +39 0183 52646 | fabiana@ramoinovini.com | www.ramoinovini.com | www.ramoinotime.com

RAMOINO | I Tipici

Rossese di Dolceacqua

Denominazione di Origine Controllata

Vitigno: Rossese

Zona: Ponente Ligure

Alcool: 13% vol.

Colore: rosso rubino vivo da giovane, bei riflessi granata con l'affinamento

Profumo: vinoso e fruttato da giovane, più intenso e con sentori di frutti di bosco con l'affinamento

Sapore: asciutto, sapido, lievemente tannico, più morbido, persistente e vellutato se affinato

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Vinificazione: in acciaio

Abbinamento ideale: arrosti o formaggi

Produzione: 7.000 bottiglie

Azienda Agricola Ramoino | Via XX Settembre s.c. 18027 Sarola (IM) Italia
Tel. +39 0183 52646 | fabiana@ramoinovini.com | www.ramoinovini.com | www.ramoinotime.com

Anchisa

Riviera Ligure di Ponente – Pigato Superiore
Denominazione di Origine Controllata

Vitigno: Pigato

Zona: Ponente Ligure

Alcool: 13,5% vol.

Colore: paglierino carico con marcati riflessi dorati

Profumo: intenso, fruttato, con sentori di vaniglia e pesca

Sapore: morbido e persistente, con retrogusto mandorlato

Temperatura di servizio: 12-14 °C

Vinificazione: da uve selezionate, in barrique

Affinamento: 8 mesi in barrique con permanenza sui lieviti (batonage), almeno 4 anni in bottiglia

Abbinamento ideale: piatti importanti di pesce di mare

Produzione: 1.300 bottiglie

RAMOINO
Le Eccellenze

Tilò

IGT Terrazze dell'Imperiese – Rosso

Vitigno: Rossese-Syrah

Zona: Ponente Ligure

Alcool: 13,5% vol.

Colore: rosso rubino, con riflessi granate più evidenti con invecchiamento

Profumo: vinoso, intenso con sentori di frutti di bosco e marasca maturi

Sapore: grande struttura, morbido, vellutato e persistente

Temperatura di servizio: 17-18 °C

Vinificazione: da uve selezionate da ceppi vecchi, in acciaio

Affinamento: 1 anno in botti di rovere di Slavonia ed almeno 3 anni in bottiglia

Abbinamento ideale: cacciagione, arrosti, stufati, formaggi

Produzione: 1.700 bottiglie

Azienda Agricola Ramoino | Via XX Settembre s.c. 18027 Sarola (IM) Italia
Tel. +39 0183 52646 | febiana@ramoinovini.com | www.ramoinovini.com | www.ramoinotime.com

Vermentino

Riviera Ligure di Ponente
Denominazione di Origine Controllata

Vitigno: Vermentino

Zona: Riviera Ligure di Ponente

Alcool: 13% vol.

Colore: paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: delicato e fruttato con sentori di mela

Sapore: morbido e strutturato, mandorlato e sapido

Temperatura di servizio: 11-12 °C

Vinificazione: in acciaio con almeno 5 mesi di permanenza sui lieviti (con batonage)

Abbinamento ideale: frutti di mare, pesci e grigliate di mare

Produzione: 10.000 bottiglie

RAMOINO
I Tipici

Pigato

Riviera Ligure di Ponente
Denominazione di Origine Controllata

Vitigno: Pigato

Zona: Riviera Ligure di Ponente

Alcool: 13% vol.

Colore: paglierino con riflessi dorati

Profumo: ampio e fruttato con sentori di pesca

Sapore: morbido e persistente con tipico e gradevole retrogusto di sapidità marina

Temperatura di servizio: 11-12 °C

Vinificazione: in acciaio con almeno 5 mesi di permanenza sui lieviti (con batonage)

Abbinamento ideale: primi e secondi piatti a base di pesce di mare

Produzione: 14.000 bottiglie

Azienda Agricola Ramoino | Via XX Settembre s.c. 18027 Sarola (IM) Italia
Tel. +39 0183 52646 | febiana@ramoinovini.com | www.ramoinovini.com | www.ramoinotime.com

Grappe

Distillate dalla distilleria S. Teresa dei f.lli Marolo in Mussotto d'Alba.

Grappa da vinaccia di Pigato

Grappa da vinaccia di Vermentino

Grappa da vinaccia di Rossese affinata in legno

Azienda Agricola Ramoino | Via XX Settembre s.c. 18027 Sarola (IM) Italia
Tel. +39 0183 52646 | fabiana@ramoinovini.com | www.ramoinovini.com | www.ramoinotime.com

Herbstausgabe 2021

MERUM

ITALIEN-MAGAZIN FÜR WEIN, OLIVENÖL, REISEN UND SPEISEN

Die **Merum-Redaktion** verleiht:

La redazione di Merum assegna:

Ramoino

für den Wein

per il vino

Rossese di Dolceacqua DOC Serro de' Becchi 2018

♥♥

Zürich, den/li 05. 10. 2021

Andreas März, Redaktion/redazione Merum

♥ Guter Wein
Vino buono

♥♥ Sehr schöner Wein, von dem wir gerne einen kleinen Vorrat im Keller hätten.
Vino molto buono, del quale vorremmo avere una piccola scorta in cantina

♥♥♥ Begeisternder Wein, von dem kein Vorrat lange hält.
Vino entusiasmante, del quale nessuna scorta durerebbe a lungo

MONDIAL des VINS EXTRÊMES
CERVIM
Mondial des Vins Extrêmes
Médaille d'Or
Conférée au vin:
Riviera Ligure di Ponente DOC Pigato "Moie" - 2016
Presenté par:
Azienda Agricola Ramoino
Turin, le 23 septembre 2018
Le Président
Roberto Gaudio
VINOFED
MONDIAL des VINS EXTRÊMES
OR
2018
Centre de Recherches, d'Étude, de Protection, Coordination et de Valorisation de la Viticulture de Montagne
Centro Ricerca, Studi, Salvaguardia, Coordinamento e Valorizzazione per la Viticoltura Montana

Piemonte

Verbano-Cusio-Ossola
Biella
Novara
Vercelli
Torino
Asti
Alessandria
Cuneo

Cascina Fonda

AZIENDA AGRICOLA

Cascina Fonda
AZIENDA AGRICOLA

MOSCATO D'ASTI "Bel Piano"

IL MOSCATO D'ASTI D.O.C.G. "BEL PIANO", nato con l'azienda nel 1988, era conosciuto come Moscato Naturale d'Asti per la sua freschezza. Le sue note aromatiche sono perfette per dessert, macedonie di frutta, gelato e momenti di dolce relax.

Denominazione:	Moscato d'Asti "Bel Piano"
Tipologia:	vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita
Vitigno:	Moscato bianco di Canelli
Vista:	giallo paglierino brillante con lievi riflessi verdognoli.
Profumo:	netto, intenso, con note olfattive che ricordano l'uva Moscato e con netti sentori di fiori di acacia e di tiglio.
Sapore:	delicatamente dolce ma non stucchevole, grazie ad una buona sapidità e un finale aromatico che ricorda le sensazioni percepite all'olfatto.
Abbinamento:	paste secche, dolci a base di frutta chiara e di crema, panettone, torta di nocciole, formaggi particolari come il Castelmagno. Molto gradevole come aperitivo e come bevanda dissetante in ogni momento della giornata.
Temperatura di servizio:	5° C.
La conservazione:	conservare le bottiglie non coricate in luogo fresco e ventilato, lontano da fonti luminose.

Moscato d'Asti "Bel Piano" è disponibile con tappo in sughero da 750ml, tappo a vite da 750ml e da 375ml.

fonda@cascinafonda.com

Cascina Fonda
AZIENDA AGRICOLA

ASTI SPUMANTE "Bel Piasì"

ASTI SPUMANTE "BEL PIASI'" è lo spumante dolce principale nato nel 1991 di alta qualità. La sua spuma allegra allieta l'atmosfera di ogni festa e il brindisi è intrigante anche come aperitivo, cocktail e da fine pasto.

Denominazione:	Asti Spumante "Bel Piasì" dolce
Tipologia:	spumante a Denominazione di Origine Controllata e Garantita
Vitigno:	Moscato bianco di Canelli
Vista:	giallo paglierino brillante con lievi riflessi verdognoli, spuma fine e persistente.
Profumo:	intenso, netto con note di agrumi, fiori bianchi (acacia e tiglio), di pesca, di miele e di caramello.
Sapore:	pieno, equilibrato, dolce ma fragrante, grazie al suo spiccato contenuto acido con gradevole retrogusto amarognolo.
Abbinamento:	paste secche, dolci a base di frutta chiara e di crema, panettone, torta di nocciole, formaggi particolari come il Castelmagno. Molto gradevole come aperitivo e come bevanda dissetante in ogni momento della giornata.
Temperatura di servizio:	5° C.
La conservazione:	si consiglia di conservare le bottiglie non coricate in luogo fresco e ventilato, lontano da fonti luminose.

fonda@cascinafonda.com

Cascina Fonda
AZIENDA AGRICOLA

MOSCATO D'ASTI CANELLI

La sua struttura dolce, aromatica e vellutata esalta il piacere di gustare in piena serenità dessert, formaggi e salumi.

Denominazione:	Moscato d'Asti sottozona Canelli
Tipologia:	vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita
Vitigno:	Moscato bianco di Canelli
Metodo di produzione:	Diraspatura delle uve e macerazione a freddo con le bucce e successiva spremitura. Vinificazione in bianco con la fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati per circa 60 giorni. Al termine della lavorazione si effettua la stabilizzazione con refrigerazione poi microfiltrazione.
Affinamento:	in bottiglia per alcuni mesi.
Data di imbottigliamento:	2 volte l'anno una in inverno e una in primavera.
Vista:	Giallo paglierino brillante con lievi riflessi dorati ed una spuma fine ed un perlage persistente.
Profumo:	Fragrante e piacevole, con note di mallo di noce, albicocca matura, canditi ed uva passa.
Sapore:	Pieno molto strutturato armonico moderatamente dolce, con retrogusto persistente ricco di aromi fruttati.
Abbinamento:	Paste secche, dolci i più svariati ma anche formaggi in particolare quelli erborinati e un po' stagionati.
Temperatura di servizio:	5° C.
La conservazione:	conservare le bottiglie non coricate in luogo fresco e ventilato, lontano da fonti luminose.

fonda@cascinafonda.com

Cascina Fonda
AZIENDA AGRICOLA

"TARSIVO" Moscato Spumante

TARSIVO MOSCATO SPUMANTE, inventato nel 2001 dalla selezione di uve moscato della vigna vecchia, è la versione spumantizzata della Vendemmia Tardiva. La sua vivacità è una esplosione di uva moscato che si fonde agli antichi sapori e mestieri di una volta.

Denominazione:	Tarsivo Moscato Spumante dolce
Tipologia:	vino spumante di qualità del tipo aromatico moscato
Vitigno:	Moscato bianco di Canelli
Vista:	giallo paglierino brillante con lievi riflessi dorati, spuma fine e persistente.
Profumo:	fragrante e piacevole, con note di mallo di noce, albicocca matura, canditi e uva passa.
Sapore:	pieno, molto strutturato, armonico, con spuma gradevole ed evidente, moderatamente dolce con retrogusto persistente ricco di aromi fruttati.
Abbinamento:	paste secche, dolci i più svariati ma anche formaggi in particolare quelli erborinati e un po' stagionati.
Temperatura di servizio:	5° C.
La conservazione:	conservare le bottiglie non coricate in luogo fresco e ventilato, lontano da fonti luminose.

fonda@cascinafonda.com

Cascina Fonda
AZIENDA AGRICOLA

PIEMONTE BRACHETTO "Bel Roseto"

BRACHETTO PIEMONTE "BEL ROSETO" lo spumante rosso dolce è nato nel 2000. Il profumo di rosa e la spuma vivace esaltano frutta rossa, dessert e cocktail ispirando un paesaggio romantico. Amato dalle donne per il suo colore rosso rubino, brillante e affascinate.

Denominazione:	Piemonte Brachetto "Bel Roseto" Spumante dolce
Tipologia:	spumante a Denominazione di Origine Controllata
Vitigno:	Brachetto rosso
Vista:	rosso rubino poco intenso, vivo, brillante con lievi riflessi rosati ed una spuma abbondante e persistente.
Profumo:	netto, complesso ed aromatico, con sentori di rosa, lamponi, ciliege e spezie.
Sapore:	delicatamente dolce, pieno ma non stucchevole, grazie ad una gradevole sapidità, retrogusto persistente.
Abbinamento:	paste secche e dolci a base di frutta, di crema e di cioccolato. Molto gradevole come aperitivo e come bevanda dissetante in ogni momento della giornata.
Temperatura di servizio:	5° C.
La conservazione:	conservare le bottiglie non coricate in luogo fresco e ventilato, lontano da fonti luminose.

fonda@cascinafonda.com

Cascina Fonda
AZIENDA AGRICOLA

Barbaresco

Barbaresco è il vino di prestigio che incarna al meglio il terroir dove il Nebbiolo sa esprimere le sue qualità in questa denominazione.

Tipologia: vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vitigno: Nebbiolo

Metodo di produzione: vinificazione in rosso a cappello emerso con rimontaggi giornalieri e fermentazione a temperatura controllata di 27°C, macerazione di 10 giorni. Fermentazione malolattica consecutiva all'alcolica. Affinamento in botti di rovere per 18 mesi ed in bottiglia per altri 12 mesi.

Data di imbottigliamento: un solo imbottigliamento in estate.

Vista: brillate, rosso rubino intenso con riflessi lievemente aranciati.

Profumo: netto, ampio con note di violetta, cannela, ciliegia e cuoio.

Sapore: pieno, armonico, caldo con retrogusto persistente e piacevole.

Abbinamento: vino corposo ed equilibrato che si adatta bene ai secondi piatti sia di carne bianche che di cacciagione in genere.

Temperatura di servizio: 18° - 20° C.

La conservazione: Si consiglia di conservare le bottiglie coricate in luogo fresco e ventilato, lontano da fonti luminose, rumori e sobbalzi.

fonda@cascinafonda.com

Cascina Fonda
AZIENDA AGRICOLA

Langhe Nebbiolo

Tipologia: vino a Denominazione di Origine Controllata

Vitigno: Nebbiolo

Metodo di produzione: vinificazione in rosso a cappello emerso con rimontaggi giornalieri e fermentazione a temperatura controllata di 27°C, macerazione di 10 giorni. Fermentazione malolattica consecutiva all'alcolica. Affinamento in botti di rovere per 10 mesi ed in bottiglia per altri 6 mesi.

Data di imbottigliamento: un solo imbottigliamento in estate.

Vista: brillate, rosso rubino intenso con riflessi lievemente granata.

Profumo: fruttato, ampio con note di violetta, lampone, ciliegia e speziato.

Sapore: pieno, armonico, piacevole con tannini morbidi e delicati.

Abbinamento: vino da tutto pasto, equilibrato: antipasti, primi e secondi.

Temperatura di servizio: 18° - 20° C.

La conservazione: Si consiglia di conservare le bottiglie coricate in luogo fresco e ventilato, lontano da fonti luminose, rumori e sobbalzi.

fonda@cascinafonda.com

Cascina Fonda
AZIENDA AGRICOLA

Dolcetto d'Alba

Dolcetto d'Alba è prodotto dal 1988. Ad un'antica tradizione del paese di Neive appartiene questo vino tipico, delicato e molto versatile, che accompagna piacevolmente l'intero pasto.

Tipologia: vino a Denominazione di Origine Controllata

Vitigno: Dolcetto

Metodo di produzione: vinificazione in rosso a cappello emerso con rimontaggi giornalieri e fermentazione a temperatura controllata di 26°C, macerazione di 10 giorni. Fermentazione malolattica consecutiva all'alcolica. Affinamento in bottiglia per 3 mesi.

Data di imbottigliamento: un solo imbottigliamento in primavera.

Vista: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo: intenso, ampio, con note di frutti rossi come la ciliegia marasca, la prugna e spezie.

Sapore: pieno, armonico, gradevole, delicatamente amarognolo nel retrogusto finale.

Abbinamento: è un vino molto versatile, che accompagna piacevolmente l'intero pasto. È particolarmente indicato per gli antipasti e i primi piatti delicati.

Temperatura di servizio: 18° - 20° C.

La conservazione: Si consiglia di conservare le bottiglie coricate in luogo fresco e ventilato, lontano da fonti luminose, rumori e sobbalzi.

fonda@cascinafonda.com

Cascina Fonda
Dolce Passione

Grappa di Brachetto

Provenienza delle vinacce: Comune di Mango.

Tipo di vitigno: Piemonte Brachetto 100%.

Metodo di produzione: Le vinacce, ancora grondanti di vino, dopo un breve ciclo di fermentazione, vengono poste in alambicchi di rame e distillati con l'antico sistema della corrente di vapore. La grappa così ottenuta subisce un affinamento in acciaio di 8-10 mesi; viene poi ridotta di grado con acqua demineralizzata, refrigerata, filtrata a freddo e posta in preziose bottiglie astucciate singolarmente.

Tenore alcolico: 42% Vol.

Sensazione visive: Incolore, limpida, cristallina.

Sensazione olfattive: Intensa e persistente ed aromatica: perfettamente riconoscibile l'aroma dell'uva brachetto matura.

Sensazione gustative: Morbida, calda, piacevolmente rotonda; persistente retrogusto che ricorda il lampone, la ciliegia e la fragola.

Temperatura di servizio: 16° - 18° C.

Bottiglie prodotte: 500, da 70 cl.

La conservazione: Le bottiglie devono essere mantenute sempre verticali.

Società Agricola Cascina Fonda di Marco e Massimo Barbero S.S.
Loc. Cascina Fonda, 45 12056 Mango (CN) Italia
fax + 39 0173 677156 - tel. +39 0173 677877
fonda@cascinafonda.com - www.cascinafonda.com

Cascina Fonda
Dolce Passione

Grappa di Moscato

Provenienza delle vinacce: Comune di Mango e Neive

Tipo di vitigno: Moscato Bianco 100%

Metodo di produzione: Le vinacce, ancora grondanti di vino, dopo un breve ciclo di fermentazione, vengono poste in alambicchi di rame e distillati con l'antico sistema della corrente di vapore. La grappa così ottenuta subisce un affinamento in acciaio di 8-10 mesi; viene poi ridotta di grado con acqua demineralizzata, refrigerata, filtrata a freddo e posta in preziose bottiglie astucciate singolarmente.

Tenore alcolico: 42% Vol.

Sensazione visive: Incolore, limpida, cristallina.

Sensazione olfattive: Intensa e persistente ed aromatica: perfettamente riconoscibile l'aroma dell'uva Moscato matura.

Sensazione gustative: Morbida, calda, piacevolmente rotonda; persistente retrogusto che ricorda il fiore d'acacia e la mela golden.

Temperatura di servizio: 16° - 18° C.

Bottiglie prodotte 1.500, da 70 cl.

La conservazione: Le bottiglie devono essere mantenute sempre verticali.

Società Agricola Cascina Fonda di Marco e Massimo Barbero S.S.
Loc. Cascina Fonda, 45 12056 Mango (CN) Italia
fax + 39 0173 677156 - tel. +39 0173 677877
fonda@cascinafonda.com - www.cascinafonda.com

Cascina Fonda
Dolce Passione

Grappa di Moscato affinata in legno

Provenienza delle vinacce: Comune di Mango e Neive

Tipo di vitigno: Moscato Bianco 100%

Periodo di distillazione: Fine Ottobre

Metodo di produzione: Le vinacce, ancora grondanti di vino, dopo un breve ciclo di fermentazione, vengono poste in alambicchi di rame e distillati con l'antico sistema della corrente di vapore. La grappa così ottenuta subisce un affinamento in Barriques di Tronçais e d'Allier di 24 mesi; viene poi ridotta di grado con acqua demineralizzata, refrigerata, filtrata a freddo e posta in preziose bottiglie astucciate singolarmente.

Tenore alcolico: 42% Vol.

Sensazione visive: Limpida, color giallo ambra.

Sensazione olfattive: Elegante, pronunciata, armoniosa: perfettamente riconoscibile l'aroma dell'uva Moscato matura.

Sensazione gustative: Vena morbida, sentori di salvia, vaniglia e cacao, chiaro riconoscimento del vitigno.

Temperatura di servizio: 6° - 18° C.

Bottiglie prodotte: 1.000, da 50 cl.

La conservazione: Le bottiglie devono essere mantenute sempre verticali.

Società Agricola Cascina Fonda di Marco e Massimo Barbero S.S.
Loc. Cascina Fonda, 45 12056 Mango (CN) Italia
fax + 39 0173 677156 - tel. +39 0173 677877
fonda@cascinafonda.com - www.cascinafonda.com

La Biòca

SCHEDA TECNICA

Nome: Ricciante

Denominazione: vino di qualità rosato BRUT

Vitigno: uve tipiche del territorio

Raccolta: manuale in cassette

Vinificazione: pigiatura e pressatura senza macerazione. Fermentazione in vasche d'acciaio termocontrollate a basse temperature per circa 20 giorni. Dopo la sfecciatura il vino fa un breve affinamento su feccia fine per un mese ed a Dicembre si avvia la seconda fermentazione in autoclave (metodo Charmat).

FML: non svolta

Affinamento: 6 mesi in autoclave

Produzione: da 8 000 a 10 000 bottiglie circa all'anno compresi magnum

Note degustative:
Colore: rosato
Olfatto: fruttato e delicato
Gusto: morbido, leggero, cremoso, vivace

Temperatura di servizio: 10-12°C

Abbinamenti consigliati: locali, con piatti freddi, pesce, è perfetto come aperitivo.

Il nome: il riccio è il nostro simbolo, essendo rotondo e duro, proprio come una «bióca». Riccio + spumante = Ricciante.

La Bióca S.r.l.agricola
Via Alba 13/A, Serralunga d'Alba (CN) 12050, ITALIA
P.ta IVA/CF: 03447080049; ICQRF: CN 9214; Numero REA: CN – 291465
t.: (+39) 0173 613 022; e-mail: info@labioca.it; www.labioca.it

La Bióca

SCHEDA TECNICA

Nome: Moschiaccio

Denominazione: Moscato d'Asti DOCG

Vitigno: Moscato 100%

Raccolta: manuale in cassette

Vinificazione: Diraspatura e macerazione a freddo prima della pressatura. Fermentazione in autoclave per 12 giorni a temperature molto basse per conservare l'aromaticità delicata della varietà.

FML: non svolta

Produzione: da 3000 a 5000 bottiglie circa all'anno.

Note degustative:
Colore: paglierino giallo
Olfatto: caratteristico e fragrante di Moscato
Gusto: dolce, aromatico, caratteristico, talvolta vivace

Temperatura di servizio: 6-8°C

Abbinamenti consigliati: Si abbina perfettamente a dessert, dolci e piccola pasticceria.

Il nome: Dal latino frangere o schiacciare, azione riferita alla pigiatura dell'uva appena avvenuta. Da qui nasce "MO" (adesso) "Schiaccio" (pigio). Detto questo Moschiaccio e tu?

La Bióca S.r.l.agricola
Via Alba 13/A, Serralunga d'Alba (CN) 12050, ITALIA
P.ta IVA/CF: 03447080049; ICQRF: CN 9214; Numero REA: CN – 291465
t.: (+39) 0173 613 022; e-mail: info@labioca.it; www.labioca.it

La Bióca

SCHEDA TECNICA

Nome: Karina
Denominazione: Langhe DOC Rosato

Vitigno: tipici del territorio

Raccolta: manuale in cassette

Vinificazione: pigiatura e pressatura senza macerazione delle uve. Fermentazione in vasche d'acciaio termocontrollate a basse temperature per circa 20 giorni.

FML: non svolta

Affinamento: su feccia fine in vasca d'acciaio per 2 mesi

Produzione: da 1500 a 2500 bottiglie circa all'anno.

Note degustative
***Colore*:** rosato
***Olfatto*:** caratteristico, tenue e delicato
***Gusto*:** amabile, vellutato e armonico

Temperatura di servizio: 10-12°C

Abbinamenti consigliati: gli antipasti, le insalate miste, la pasta e piatti a base di pesce .

Il nome: «carina» è si un complimento ma con la «K» diventa un nome feminile. Il rosato è un vino molto amato dalle donne, a cui dire sei carina è un lusinga sempre molto gradita. Ecco perché Karina: Karina come una donna , Karina come una lode, Karina come un momento carino da condividere.

La Bioca S.r.l.agricola
Via Alba 13/A, Serralunga d'Alba (CN) 12050, ITALIA
P.ta IVA/CF: 03447080049; ICQRF: CN 9214; Numero REA: CN – 291465
t.: (+39) 0173 613 022; e-mail: info@labioca.it; www.labioca.it

La Bioca

SCHEDA TECNICA

Nome: Bissia

Denominazione: Langhe DOC Chardonnay

Vitigno: Chardonnay 100%

Raccolta: manuale in cassette

Vinificazione: pressatura senza diraspatura. Il mosto viene trasferito in una vasca inox termocontollata dove è sottoposto a decantazione durante la notte. Il mosto viene travasato in una vasca d'acciaio senza controllo della temperatura.

FML: in tonneau nuovi di rovere francese

Affinamento: circa 12 mesi in tonneau di rovere francese, di primo e di quarto passaggio, e in acciaio.

Produzione: da 800 a 1 200 bottiglie circa all'anno.

Note degustative:
***Colore*:** giallo paglierino
***Olfatto*:** caratteristico
***Gusto*:** secco, morbido, pastoso, armonico

Temperatura di servizio: 10-12°C

Abbinamenti consigliati: ottimo aperitivo. Si abbina perfettamente ai primi piatti di pesce, alle carni bianche , molluschi e formaggi.

Il nome: in lingua piemontese si chiama «Bissia» il più grande e noto cru del Barolo, in italiano è conosciuto come Bussia.

La Bioca S.r.l.agricola
Via Alba 13/A, Serralunga d'Alba (CN) 12050, ITALIA
P.ta IVA/CF: 03447080049; ICQRF: CN 9214; Numero REA: CN – 291465
t.: (+39) 0173 613 022; e-mail: info@labioca.it; www.labioca.it

La Bioca

SCHEDA TECNICA

Nome: Zabaldà
Denominazione: Barbera d'Alba DOC

Vitigno: Barbera 100%

Raccolta: manuale in cassette

Vinificazione: diraspapigiatura con successiva macerazione a freddo per pochi giorni in vasche termocondizionate. Vinificazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata per circa 8 giorni.

FML: in acciao

Affinamento: dai 9 ai 12 mesi in botti di legno di diverse capacità.

Produzione: da 7 000 a 15 000 bottiglie circa all'anno.

Note degustative
***Colore*:** rubino purpureo, unghia violacea
***Olfatto*:** floreale, frutti rossi e spezia
***Gusto*:** Barbera tipica, fresca, con il sapore asciutto, sapido e armonico

Temperatura di servizio: 16-18°C

Abbinamenti consigliati: antipasti di carne, pasta, pizze e piatti a base di formaggi.

Il nome: l'abbiamo chiamato Zabaldà in onore del ex-proprietario del vigneto.

La Bioca S.r.l.agricola
Via Alba 13/A, Serralunga d'Alba (CN) 12050, ITALIA
P.ta IVA/CF: 03447080049; ICQRF: CN 9214; Numero REA: CN – 291465
t.: (+39) 0173 613 022; e-mail: info@labioca.it; www.labioca.it

SCHEDA TECNICA

Nome: Ricciaia
Denominazione: Dolcetto d'Alba DOC

Vitigno: Dolcetto 100%

Raccolta: manuale in cassette

Vinificazione: pigiatura e avvio immediato della fermetazione in vasche d'acciaio e tonneau di rovere di diverse capacità, senza controllo della temperatura. Fermentazione per circa 7 giorni con follature manuali e regolari rimontaggi a gravità. Macerazione post-fermentativa per 20 giorni.

FML: in acciao

Affinamento: 12 mesi in botti di legno di diverse capacità.

Produzione: da 4 000 a 8 000 bottiglie circa all'anno.

Note degustative
***Colore*:** rosso rubino
***Olfatto*:** intenso, dai tratti vinosi, frutti di bosco, spezie, sbuffi balsamici
***Gusto*:** morbido e carnoso al sorso, mostra acidità e tannini coesi, gradevolmente amarognolo

Temperatura di servizio: 16-18°C

Abbinamenti consigliati: antipasti di verdure, salumi, carni rosse, risotti, funghi e legumi.

Il nome: il riccio è il nostro simbolo, essendo rotondo e duro, proprio come una "bìoca". La ricciaia è un mucchio di castagni, chiamati "maròn" in Piemontese, che fanno parte della tradizione gastronomica di Cuneo, il capoluogo della nostra provincia.

La Bioca S.r.l.agricola
Via Alba 13/A, Serralunga d'Alba (CN) 12050, ITALIA
P.ta IVA/CF: 03447080049; ICQRF: CN 9214; Numero REA: CN – 291465
t.: (+39) 0173 613 022; e-mail: info@labioca.it; www.labioca.it

SCHEDA TECNICA

Nome: Riccinnebbia

Denominazione: Nebbiolo d'Alba DOC

Vitigno: Nebbiolo 100%

Raccolta: manuale in cassette

Vinificazione: diraspapigiatura con successiva macerazione a freddo per 3 giorni in vasche termocondizionate. Fermentazione alcolica dai 5 ai 10 giorni con macerazione prolungata per ottenere maggiore estrazione fenolica ed aromatica.

FML: in acciao

Affinamento: dai 10 ai 16 mesi in botti di legno di diverse capacità.

Produzione: da 7 000 a 15 000 bottiglie circa all'anno.

Note degustative
***Colore*:** rosso rubino, talvolta con riflessi aranciati
***Olfatto*:** caratteristico, fruttato e delicato
***Gusto*:** secco, di buon corpo

Temperatura di servizio: 16-18°C

Abbinamenti consigliati: salumi e formaggi, pasta fresca ripiena, secondi piatti di carne a base di maiale, cinghiale e brasati.

Il nome: il Nebbiolo, viene cosí chiamato perchè storicamente raccolto in autunno, quando la nebbia rende ancora piu' magico il panorama di Langa. Il riccio, nostro simbolo, in nebbia rappresenta proprio la vendemmia del Nebbiolo.

La Bioca S.r.l.agricola
Via Alba 13/A, Serralunga d'Alba (CN) 12050, ITALIA
P.ta IVA/CF: 03447080049; ICQRF: CN 9214; Numero REA: CN – 291465
t.: (+39) 0173 613 022; e-mail: info@labioca.it; www.labioca.it

SCHEDA TECNICA

Nome: Adae

Denominazione: Barbera d'Alba DOC Superiore

Vitigno: Barbera 100%

Raccolta: manuale in cassette

Vinificazione: pigiatura e macerazione a freddo per 3 giorni. Vinificazione in acciaio senza controllo di temperatura per circa 15 giorni con follature e rimontaggi regolari. Macerazione postfermentativa per circa 21 giorni.

FML: in tonneau di rovere

Affinamento: 12 mesi in tonneau di rovere di 2° e 3° passaggio

Produzione: da 900 a 1500 bottiglie circa all'anno.

Note degustative:
Colore: rosso rubino
Olfatto: fruttato, caratteristico con eventuali sentori di legno
Gusto: asciutto, sapido, armonico, freschezza evidente e tannini composti

Temperatura di servizio: 16-18°C

Abbinamenti consigliati: i primi piatti, le carni rosse ed i formaggi

Il nome: la prima annata di produzione di questo vino (2012) l'uva proviene da una vecchia vigna e la sua proprietaria si chiama Ada. In latino «Adae» vuol dire «di Ada».

La Bioca S.r.l.agricola
Via Alba 13/A, Serralunga d'Alba (CN) 12050, ITALIA
P.ta IVA/CF: 03447080049; ICQRF: CN 9214; Numero REA: CN – 291465
t.: (+39) 0173 613 022; e-mail: info@labioca.it; www.labioca.it

La Bioca

SCHEDA TECNICA

Nome: Faje 'n Ross

Denominazione: Freisa di Chieri DOC Superiore

Vitigno: Freisa 100%

Raccolta: manuale in cassette

Vinificazione: pigiadiraspatura e fermentazione in vasche d'acciaio e tonneau di rovere di diverse capacità, senza controllo della temperatura. Fermentazione per 7 giorni con follature manuali e regolari rimontaggi a gravità. Macerazione post-fermentativa per 20 giorni.

FML: in acciao

Affinamento: circa 6 mesi in botte nuova, 6 mesi in botte vecchia e 2 mesi circa in acciaio.

Produzione: da 2 000 a 3 000 bottiglie circa all'anno.

Note degustative:
Colore: rosso rubino
Olfatto: caratteristico, delicato
Gusto: amabile, morbido, fresco

Temperatura di servizio: 16-18°C

Abbinamenti consigliati: i primi piatti, risotti ma ideale con i salumi stagionati e con i fritti.

Il nome: tradotto dal dialetto piemontese, sta a significare: "fagli un rosso", tipica espressione utilizzata in queste zone quando ci si ritrova in compagnia di amici, per festeggiare in allegria. Quale modo migliore per brindare quindi…? "Faje 'n ross".

La Bioca S.r.l.agricola
Via Alba 13/A, Serralunga d'Alba (CN) 12050, ITALIA
P.ta IVA/CF: 03447080049; ICQRF: CN 9214; Numero REA: CN – 291465
t.: (+39) 0173 613 022; e-mail: info@labioca.it; www.labioca.it

La Bioca

SCHEDA TECNICA

Nome: Daje Mach

Denominazione: Verduno Pelaverga DOC

Vitigno: Pelaverga Piccolo 100%

Raccolta: manuale in cassette

Vinificazione: diraspapigiatura e macerazione a freddo per 72 ore, con 2 rimontaggi chiusi ogni giorno in vasca d'acciaio termocontrollata. La fermentazione dura circa 9 giorni seguita da una macerazione di circa 15 giorni.

FML: in acciaio

Affinamento: 10 mesi in botti di legno di diverse capacità.

Produzione: da 800 a 1 600 bottiglie circa all'anno.

Note degustative:
Colore: rosso rubino con riflessi violetti
Olfatto: intenso, fragrante, con la sua caratteristica speziata
Gusto: secco, fresco, vellutato, con il retrogusto di pepe nero

Temperatura di servizio: 14-18°C

Abbinamenti consigliati: salumi, formaggi semiduri, carni bianche tipo coniglio arrosto.

Il nome: "Daje mach" in dialetto piemontese vuol dire "dacci dentro".

La Bioca S.r.l.agricola
Via Alba 13/A, Serralunga d'Alba (CN) 12050, ITALIA
P.ta IVA/CF: 03447080049; ICQRF: CN 9214; Numero REA: CN – 291465
t.: (+39) 0173 613 022; e-mail: info@labioca.it; www.labioca.it

La Bioca

SCHEDA TECNICA

Nome: La Pipina

Denominazione: Nebbiolo d'Alba DOC

Vitigno: Nebbiolo 100%

Raccolta: manuale in cassette

Vinificazione: l'uva viene raccolta due settimane dopo rispetto alla raccolta principale della vigna. Il 30% dei grappoli interi vengono buttati nell'anfora, l'altra parte viene diraspata a mano. La fermentazione procede lentamente in un ambiente riscaldato, la malolattica si svolge spontaneamente assieme alla fermentazione alcolica. Il vino rimane con le bucce per 2 mesi e viene svinato prima di Natale. Imbottigliato senza filtrazione o altri trattamenti.

FML: in orcio (anfora di terracotta)

Affinamento: 11 mesi in orcio

Produzione: da 2000 a 2500 bottiglie circa all'anno.

Note degustative
Colore: rosso rubino
Olfatto: intenso, fragrante, complesso
Gusto: secco, strutturato, corpo medio

Temperatura di servizio: 14-18°C

Abbinamenti consigliati: salumi, formaggi semiduri, antipasti, secondi

L'idea: ritorno agli antichi metodi di vinificazione, noi abbiamo osato sperimentare con un orcio di coccio pesto, non smaltato e non vetrificato.

La Bioca S.r.l.agricola
Via Alba 13/A, Serralunga d'Alba (CN) 12050, ITALIA
P.ta IVA/CF: 03447080049; ICQRF: CN 9214; Numero REA: CN – 291465
t.: (+39) 0173 613 022; e-mail: info@labioca.it; www.labioca.it

La Bioca

SCHEDA TECNICA

Nome: Stërmà

Denominazione: Nebbiolo d'Alba DOC

Vitigno: Nebbiolo 100%

Raccolta: manuale in cassette

Vinificazione: pigiadiraspatura e macerazione a freddo per alcuni giorni. Fermentazione alcolica in vasche d'acciaio termocontrollate per circa una settimana. Macerazione post-fermentativa per 10-12 giorni al fine di ottenere la maggior estrazione di sostanze aromatiche e fenoliche.

FML: in acciaio

Affinamento: 14 mesi in botti di diversa capacita'

Produzione: da 9000 a 12000 bottiglie circa all'anno

Note degustative
Colore: rosso rubino tendente al granato
Olfatto: fruttato e caratteristico
Gusto: secco, vellutato, armonico

Temperatura di servizio: 18-20°C

Abbinamenti consigliati: ideale con primi piatti saporiti, con arrosti di carne rossa, grigliate e con formaggi a media stagionatura.

Il nome: in dialetto piemontese «stërmà» vuol dire «nascosto». Una frase popolare Piemontese è "Vàte stërmé 'nt la nèbia" che vuol dire "Vai e nasconditi nella nebbia", nebbia nella quale tipicamente si vendemmia il Nebbiolo.

La Bioca S.r.l.agricola
Via Alba 13/A, Serralunga d'Alba (CN) 12050, ITALIA
P.ta IVA/CF: 03447080049; ICQRF: CN 9214; Numero REA: CN – 291465
t.: (+39) 0173 613 022; e-mail: info@labioca.it; www.labioca.it

SCHEDA TECNICA

Nome: Ronchi

Denominazione: Barbaresco DOCG

Vitigno: Nebbiolo 100%

Raccolta: manuale in cassette

Vinificazione: diraspapigiatura e macerazione a freddo per pochi giorni. Vinificazione in vasca termoregolata combinata per una settimana circa con rimontaggi, follature e délestage regolari. Macerazione post-fermentativa per un paio delle settimane.

FML: in acciaio

Affinamento: minimo 9 mesi in rovere

Produzione: da 1500 a 3000 bottiglie circa all'anno.

Note degustative:
Colore: rosso granato
Olfatto: intenso e caratteristico
Gusto: asciutto, pieno, armonico

Temperatura di servizio: 18-20°C

Abbinamenti consigliati: si accompagna bene ai piatti locali a base di tartufo, carne rosso e selvaggina, formaggi stagionati/piccanti.

Il nome: porta il nome del cru dal quale proviene

La Bioca S.r.l.agricola
Via Alba 13/A, Serralunga d'Alba (CN) 12050, ITALIA
P.ta IVA/CF: 03447080049; ICQRF: CN 9214; Numero REA: CN – 291465
t.: (+39) 0173 613 022; e-mail: info@labioca.it; www.labioca.it

SCHEDA TECNICA

Nome: Ronchi

Denominazione: Barbaresco DOCG

Vitigno: Nebbiolo 100%

Raccolta: manuale in cassette

Vinificazione: diraspapigiatura e macerazione a freddo per pochi giorni. Vinificazione in vasca termoregolata combinata per una settimana circa con rimontaggi, follature e délestage regolari. Macerazione post-fermentativa per un paio delle settimane.

FML: in acciaio

Affinamento: minimo 9 mesi in rovere

Produzione: da 1500 a 3000 bottiglie circa all'anno.

Note degustative:
Colore: rosso granato
Olfatto: intenso e caratteristico
Gusto: asciutto, pieno, armonico

Temperatura di servizio: 18-20°C

Abbinamenti consigliati: si accompagna bene ai piatti locali a base di tartufo, carne rosso e selvaggina, formaggi stagionati/piccanti.

Il nome: porta il nome del cru dal quale proviene

La Bioca S.r.l.agricola
Via Alba 13/A, Serralunga d'Alba (CN) 12050, ITALIA
P.ta IVA/CF: 03447080049; ICQRF: CN 9214; Numero REA: CN – 291465
t.: (+39) 0173 613 022; e-mail: info@labioca.it; www.labioca.it

SCHEDA TECNICA

Nome: Aculei

Denominazione: Barolo DOCG

Vitigno: Nebbiolo 100%

Raccolta: manuale in cassette

Vinificazione: diraspapigiatura e macerazione a freddo per pochi giorni. Vinificazione in vasca d'acciaio termocontrollata per 7-10 giorni con rimontaggi e délestage regolari. Macerazione post-fermentativa per 20 giorni.

Affinamento: minimo 18 mesi in legno

FML: in acciaio

Produzione: da 3000 a 5000 bottiglie circa all'anno.

Note degustative:
Colore: rosso granato
Olfatto: intenso e caratteristico
Gusto: asciutto, pieno, armonico

Temperatura di servizio: 18-20°C

Abbinamenti consigliati: il Barolo è ideale da abbinare a piatti a base di tartufo, piatti di carne, primi con funghi porcini, cacciagione, formaggi stagionati ed è perfetto anche in abbinamento alla pasticceria secca o il cioccolato

Il nome: gli "aculei" sono la difesa del riccio, nostro simbolo. La sua "corazza" lo rende imbattibile e lo protegge dai predatori così vuole presentarsi il nostro Barolo.

La Bioca S.r.l.agricola
Via Alba 13/A, Serralunga d'Alba (CN) 12050, ITALIA
P.ta IVA/CF: 03447080049; ICQRF: CN 9214; Numero REA: CN – 291465
t.: (+39) 0173 613 022; e-mail: info@labioca.it; www.labioca.it

La Bioca

SCHEDA TECNICA

Nome: Ravera
Denominazione: Barolo DOCG
Annata: 2015
Vitigno: Nebbiolo 100%

Raccolta: manuale in cassette

Vinificazione: pigiatura, **diraspatura e macerazione a freddo per pochi giorni. Fermentazione in tonneau di rovere francese per 10 giorni circa con follature e aerazioni del mosto. Macerazione post-fermentativa per 3-4 settimane.** Affinamento in tonneau di rovere per 18 mesi

FML: in tonneau di rovere

Produzione: da 1500 a 3000 bottiglie circa all'anno.

Note degustative
Colore: rosso granato
Olfatto: intenso e caratteristico
Gusto: asciutto, pieno, armonico

Temperatura di servizio: 18-20°C

Abbinamenti consigliati: si accompagna bene ai piatti locali a base di tartufo, carne a base di selvaggina, formaggi stagionati/piccanti.

Il nome: porta il nome del cru dal quale proviene

La Bioca S.r.l.agricola
Via Alba 13/A, Serralunga d'Alba (CN) 12050, ITALIA
P.ta IVA/CF: 03447080049; ICQRF: CN 9214; Numero REA: CN – 291465
t.: (+39) 0173 613 022; e-mail: info@labioca.it; www.labioca.it

La Bioca

SCHEDA TECNICA

Nome: Bussia
Denominazione: Barolo DOCG
Annata: 2013
Vitigno: Nebbiolo 100%

Raccolta: manuale in cassette

Vinificazione: Pigiatura, diraspatura e macerazione a freddo per alcuni giorni. Fermentazione in vasche d'acciaio senza controllo della temperatura per circa 7 giorni con follature e rimontaggi regolari. Macerazione post-fermentativa per 25 giorni con il cappello emerso.

FML: in tonneau di rovere

Ageing: minimum 18 mesi in French oak barrels

Produzione: da 900 a 1200 bottiglie circa all'anno.

Note degustative
Colore: rosso granato
Olfatto: intenso e caratteristico
Gusto: asciutto, pieno, armonico

Temperatura di servizio: 18-20°C

Abbinamenti consigliati: si accompagna bene ai piatti di carne, selvaggina e ai formaggi stagionati.

Il nome: porta il nome del cru dal quale proviene

La Bioca S.r.l.agricola
Via Alba 13/A, Serralunga d'Alba (CN) 12050, ITALIA
P.ta IVA/CF: 03447080049; ICQRF: CN 9214; Numero REA: CN – 291465
t.: (+39) 0173 613 022; **e-mail:** info@labioca.it; www.labioca.it

SCHEDA TECNICA

Nome: Monvigliero

Denominazione: Barolo DOCG

Vitigno: Nebbiolo 100%

Raccolta: manuale in cassette

Vinificazione: diraspatura e macerazione a freddo per alcuni giorni giorni. Fermentazione in tonneau di rovere francese per circa 10 giorni con follature e rimontaggi regolari. Macerazione post-fermentativa per circa 3-4 settimane.

Affinamento: minimo 18 mesi in legno

FML: in acciaio

Produzione: da 700 a 800 bottiglie circa all'anno

Note degustative:
Colore: rosso granato
Olfatto: intenso e caratteristico
Gusto: asciutto, pieno, armonico

Temperatura di servizio: 18-20°C

Abbinamenti consigliati: si accompagna bene con il riso (in particolare risotti), selvaggina, formaggi stagionati / piccanti.

Il nome: il nome del cru da quale proviene

La Bioca S.r.l.agricola
Via Alba 13/A, Serralunga d'Alba (CN) 12050, ITALIA
P.ta IVA/CF: 03447080049; ICQRF: CN 9214; Numero REA: CN – 291465
t.: (+39) 0173 613 022; **e-mail:** info@labioca.it; www.labioca.it

SCHEDA TECNICA

Nome: STOLÈT

Denominazione: Barolo DOCG

Vitigno: Nebbiolo 100%

Raccolta: manuale in cassette

Vinificazione: diraspatura e macerazione a freddo per alcuni giorni. Fermentazione in tonneau di rovere francese per circa 10 giorni con follature e rimontaggi regolari. Macerazione post-fermentativa per circa 3-4 settimane.

FML: in rovere

Affinamento: minimo 18 mesi in rovere

Produzione: da 500 a 1500 bottiglie circa all'anno

Note degustative:
Colore: rosso granato
Olfatto: intenso e caratteristico
Gusto: secco, strutturato, armonico

Temperatura di servizio: 18-20°C

Abbinamenti consigliati: si abbina a piatti locali a base di tartufo, selvaggina, formaggi stagionati / piccanti.

Il nome: "sto lét" in piemontese significa "questo letto" e se uno ha 100 anni ne ha sicuramente bisogno.

La Bioca S.r.l.agricola
Via Alba 13/A, Serralunga d'Alba (CN) 12050, ITALIA
P.ta IVA/CF: 03447080049; ICQRF: CN 9214; Numero REA: CN – 291465
t.: (+39) 0173 613 022; **e-mail:** info@labioca.it; www.labioca.it

SCHEDA TECNICA

Nome: Grappa di Nebbiolo da Barolo
Denominazione: Grappa di Nebbiolo da Barolo, DOCG

Raccolta: manuale in cassette

Vinificazione: dopo la fine della fermentazione e la macerazione post-fermentaiva dei nostri Baroli, la vinaccia viene attentamente pressata in pressa soffice e portata subito in distilleria. Lì avviene la distillazione in alambicchi a vapore, in una linea storicadegli anni 1930, recuperata recentemente.

Affinamento: acciaio per alcuni mesi

Produzione: da 300 a 400 bottiglie circa all'anno.

Note degustative
***Colore*:** bianco, trasparente
***Olfatto*:**
***Gusto*:**

Temperatura di servizio: 15-18°C

Abbinamenti consigliati: servita a fine pasto è un ottimo digestivo. Può essere accompagnata da dolci aromatici e speziati, perfetto l'abbinamento con il cioccolato fondente.

La grappa: prodotta con metodi tradizionali in una delle distillerie storiche e più vecchie della zona, la nostra grappa è una continuazione delle tradizioni locali, è una grappa bianca (non invecchiata) proprio per sottolineare la sua freschezza e corposità naturale.

La Bioca S.r.l.agricola
Via Alba 13/A, Serralunga d'Alba (CN) 12050, ITALIA
P.ta IVA/CF: 03447080049; ICQRF: CN 9214; Numero REA: CN – 291465
t.: (+39) 0173 613 022; e-mail: info@labioca.it; www.labioca.it

La Bioca

IL CHIOSSO s.c.a.r.l.

Piemonte – Italia – GATTINARA(VC)
cap.13045 - Viale Marconi, 45/47/47a

tel./fax 0163.826739
C.F. - P.IVA 02317800023

www.ilchiosso.it
info@ilchiosso.it

Cantina Vini Alto Piemonte

SCHEDA TECNICA.
Colline Novaresi D.O.C. Bianco "Paglierino"annata 2019:

VITIGNI AUTORIZZATI DA DISCIPLINARE: "Colline Novaresi Bianco ": 100% Erbaluce

VITIGNO: **100% ERBALUCE**

ALCOOL: **12,5 % vol**

ACIDITA' TOTALE: **7 g/l**

ZUCCHERI: **7 g/l**

TECNICA DI VINIFICAZIONE:
Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 18-20°C, per mantenere intatta la sua freschezza aromatica.
Fermentazione malo-lattica in acciaio inox, per stabilizzare naturalmente il vino.

AFFINAMENTO:
Il vino viene lasciato riposare in grandi vasche di acciaio sui propri lieviti, fino in primavera; acquisendo morbidezza al palato ed intensità aromatica al naso.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: **giallo paglierino**

Sapore: **minerale,morbido, fresco.**

Odore: **intenso, ampio con note di fiori.**

Commercializzato in cartoni da 6 bottiglie 0,75l.
Bottiglia Borgognotta classica di color 1/2 bianco.
Tappo in microagglomerato, ad alta inerzia organolettica.

MODALITA' E TEMPERATURA DI SERVIZIO:
Si consiglia di servire il vino in un calice da degustazione ad una temperatura tra i 12-14°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
Si consiglia l'abbinamento con salumi,primi piatti, carni bianche e pesce.

IL CHIOSSO s.c.a.r.l.

Piemonte – Italia – GATTINARA(VC)
cap.13045 - Viale Marconi, 45/47/47a

tel./fax 0163.826739
C.F. - P.IVA 02317800023

www.ilchiosso.it
info@ilchiosso.it

Cantina Vini Alto Piemonte

SCHEDA TECNICA.
COLLINE NOVARESI DOC ROSATO
Vino"**FICOROSA** "annata 2019:

VITIGNI AUTORIZZATI DA DISCIPLINARE: "Colline Novaresi Rosato": min. 50% di Nebbiolo; possono concorrere fino al 50% altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione in Piemonte

VITIGNO: **100% NEBBIOLO**

ALCOOL: **13,57 % vol**

ACIDITA' TOTALE: **6,94 g/l**

ZUCCHERI: **3,7 g/l**

TECNICA DI VINIFICAZIONE:
Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 18-20°C, per mantenere intatta la sua straordinaria complessità aromatica.

AFFINAMENTO:
Il vino viene lasciato riposare in grandi vasche di acciaio per esaltare le peculiarità di un territorio, l'Alto Piemonte.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: **rosa pesca**

Sapore: **fresco, sapido, minerale e persistente.**

Odore: **intenso, ampio con intriganti note fiorali.**

MODALITA' E TEMPERATURA DI SERVIZIO:
Si consiglia di servire il vino in un calice da degustazione ad una temperatura tra i 9-11°C.

Commercializzato in cartoni da 6 bottiglie 0,75l.
Bottiglia Borgognotta classica di color 1/2 bianco.
Tappo in microagglomerato, ad alta inerzia organolettica.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
Si consiglia l'abbinamento con antipasti, insalate,primi piatti, carni, pesce, verdure e zuppe.

IL CHIOSSO s.c.a.r.l.

Piemonte - Italia - GATTINARA(VC)
cap.13045 - Viale Marconi, 45/47/47a

tel./fax 0163.826739
C.F. - P.IVA 02317800023

www.ilchiosso.it
info@ilchiosso.it

Cantina Vini Alto Piemonte

SCHEDA TECNICA.
VINO "**GATTINARA D.O.C.G.** "annata 2016

ZONA DI PRODUZIONE: comune di Gattinara, provincia di Vercelli.

VITIGNI AUTORIZZATI DA DISCIPLINARE: Nebbiolo (localmente chiamato Spanna) dal 90% al 100%; sono ammesse Vespolina -max4%- e/o uva rara (Bonarda di Gattinara), complessivamente non oltre il 10%.

VITIGNO: **100% Nebbiolo**

ALCOOL: **13,5 % vol**

ACIDITA' TOTALE: **5,12 g/l**

TECNICA DI VINIFICAZIONE:
Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 28-32°C, per mantenere intatta la sua straordinaria complessità aromatica.
Fermentazione malo-lattica in acciaio inox, per stabilizzare naturalmente il vino.

AFFINAMENTO:
Il vino viene posto in grandi botti di rovere di Francese, dove affina nel più assoluto rispetto della tradizione per almeno 24 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: **rosso rubino intenso tendente al granato**

Sapore:**asciutto, caldo, vellutato, di grande complessità .**

Odore:**fine, ampio ed elegante con esuberanti note di spezie, liquirizia e cuoio.**

MODALITA' E TEMPERATURA DI SERVIZIO:
Si consiglia di servire il vino in un calice da degustazione classico ad una temperatura tra i 18-20°C.

Commercializzato in cartoni da 6 bottiglie 0,75l.
Bottiglia Borgognotta classica di color verde scuro.
Tappo in sughero monopezzo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
Si consiglia l'abbinamento con primi piatti, carni e formaggi stagionati.

IL CHIOSSO s.c.a.r.l.

Piemonte - Italia - GATTINARA(VC)
cap.13045 - Viale Marconi, 45/47/47a

tel./fax 0163.826739
C.F. - P.IVA 02317800023

www.ilchiosso.com
info@ilchiosso.it

Cantina Vini Alto Piemonte

SCHEDA TECNICA.
VINO "**FARA D.O.C.** "annata 2017:

ZONA DI PRODUZIONE: comuni di Fara Novarese e Briona in provincia di Novara

VITIGNI AUTORIZZATI DA DISCIPLINARE: Nebbiolo (Spanna) dal 50% al 70%; Vespolina e Uva Rara, da sole o congiuntamente, max.50%; altre uve rosse idonee alla coltivazione in Piemonte max 10%.

VITIGNO: **70% Nebbiolo**
15% Vespolina
15% UvaRara

ALCOOL: **13,5 % vol**

ACIDITA' TOTALE: **5, 5g/l**

TECNICA DI VINIFICAZIONE:
Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 28-30°C, per mantenere intatta la sua straordinaria complessità aromatica.
Fermentazione malo-lattica in acciaio inox, per stabilizzare naturalmente il vino.

AFFINAMENTO:
Il vino viene posto in grandi botti di rovere di Francese, dove affina nel più assoluto rispetto della tradizione per almeno 24 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: **rosso rubino intenso tendente al granato**

Sapore:**asciutto, caldo, vellutato, di grande complessità .**

Odore: **nobile, elegante con esuberanti note di spezie.**

Commercializzato in cartoni da 6 bottiglie 0,75l.
Bottiglia Borgognotta classica di color verde scuro.
Tappo in sughero monopezzo.

MODALITA' E TEMPERATURA DI SERVIZIO:
Si consiglia di servire il vino in un calice tipo "Baloon" ad una temperatura tra i 18-20°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
Si consiglia l'abbinamento con primi piatti, carni e formaggi stagionati.

IL CHIOSSO s.c.a.r.l.

Piemonte – Italia – GATTINARA(VC)
cap.13045 - Viale Marconi, 45/47/47a

tel./fax 0163.826739
C.F. - P.IVA 02317800023

www.ilchiosso.it
info@ilchiosso.it

Cantina Vini Alto Piemonte

SCHEDA TECNICA.
VINO COLLINE NOVARESI **NEBBIOLO D.O.C.** annata 2014:

VITIGNI AUTORIZZATI DA DISCIPLINARE: "Colline Novaresi Nebbiolo": min. 85% di Nebbiolo; possono concorrere fino al 15% altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione in Piemonte.

VITIGNO: **90% Nebbiolo 10% Vespolina**

ALCOOL: **12,5% vol**

ACIDITA' TOTALE: **5,5 g/l**

TECNICA DI VINIFICAZIONE:
Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 26-28°C, per mantenere intatta la sua straordinaria mineralità ed eleganza.
Fermentazione malo-lattica in acciaio inox, per stabilizzare naturalmente il vino.

AFFINAMENTO:
Il vino viene posto in grandi botti di rovere Francese dai 25 sino ai 57 hl , dove affina nel più assoluto rispetto della tradizione; per almeno 36 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: **rosso rubino intenso**

Sapore: **asciutto, equilibrato, morbido, persistente.**

Odore: **complesso, elegante con esuberanti note di spezie.**

Commercializzato in cartoni da 6 bottiglie 0,75l.
Bottiglia Borgognotta classica di color verde scuro.
Tappo in sughero monopezzo.

MODALITA' E TEMPERATURA DI SERVIZIO:
Si consiglia di servire il vino in un calice tipo "Baloon" ad una temperatura tra i 18-20°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
Si consiglia l'abbinamento con primi piatti, carni e formaggi stagionati.

IL CHIOSSO s.c.a.r.l.

Piemonte – Italia – GATTINARA(VC)
cap.13045 - Viale Marconi, 45/47/47a

tel./fax 0163.826739
C.F. - P.IVA 02317800023

www.ilchiosso.it
info@ilchiosso.it

Cantina Vini Alto Piemonte

SCHEDA TECNICA.
VINO "**VESPOLINA D.O.C.** "annata 2020:

VITIGNI AUTORIZZATI DA DISCIPLINARE: "Colline Novaresi Vespolina " min. 85% di Vespolina; possono concorrere fino al 15% altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione in Piemonte.

VITIGNO: **100% VESPOLINA**

ALCOOL: **12,5 % vol**

ACIDITA' TOTALE: **5, 0g/l**

TECNICA DI VINIFICAZIONE:
Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 28-30°C, per mantenere intatta la sua straordinaria complessità aromatica.
Fermentazione malo-lattica in acciaio inox, per stabilizzare naturalmente il vino.

AFFINAMENTO:
Il vino viene lasciato riposare in grandi vasche di acciaio per esaltare le peculiarità del vitigno autoctono dell'Alto Piemonte.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: **rosso rubino intenso**

Sapore: **asciutto, fresco, vellutato.**

Odore: **intenso, ampio con esuberanti note speziate.**

Commercializzato in cartoni da 6 bottiglie 0,75l.
Bottiglia Borgognotta classica di color verde scuro.
Tappo in sughero monopezzo.

MODALITA' E TEMPERATURA DI SERVIZIO:
Si consiglia di servire il vino in un calice tipo "Baloon" ad una temperatura tra i 18-20°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
Si consiglia l'abbinamento con salumi,primi piatti, carni e formaggi stagionati.

IL CHIOSSO s.c.a.r.l.

Piemonte – Italia – GATTINARA(VC)
cap.13045 - Viale Marconi, 45/47/47a

tel./fax 0163.826739
C.F. - P.IVA 02317800023

www.ilchiosso.com
info@ilchiosso.it

Cantina Vini Alto Piemonte

SCHEDA TECNICA.
VINO "**SIZZANO D.O.C.** "annata 2018:

ZONA DI PRODUZIONE: comuni di Fara Novarese e Briona in provincia di Novara

VITIGNI AUTORIZZATI DA DISCIPLINARE: Nebbiolo (Spanna) 50%-70%; Vespolina e Uva Rara, da sole o congiuntamente, max 30%-50%; altre uve rosse idonee alla coltivazione in Piemonte max 10%.

VITIGNO: **70% Nebbiolo**
15% Vespolina
15% UvaRara

ALCOOL: **13,5 % vol**

ACIDITA' TOTALE: **5, 5g/l**

TECNICA DI VINIFICAZIONE:
Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 28-30°C, per mantenere intatta la sua straordinaria complessità aromatica.
Fermentazione malo-lattica in acciaio inox, per stabilizzare naturalmente il vino.

AFFINAMENTO:
Il vino viene posto in grandi botti di rovere di Francese, dove affina nel più assoluto rispetto della tradizione per almeno 16 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: **rosso rubino intenso tendente al granato**

Sapore: **asciutto, vellutato, di grande complessità e persistenza**

Odore: **nobile, elegante con sentori di violetta.**

Commercializzato in cartoni da 6 bottiglie 0,75l.
Bottiglia Borgognotta classica di color verde scuro.
Tappo in sughero monopezzo.

MODALITA' E TEMPERATURA DI SERVIZIO:
Si consiglia di servire il vino in un calice tipo "Baloon" ad una temperatura tra i 18-20°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
Si consiglia l'abbinamento con primi piatti, carni e formaggi stagionati.

IL CHIOSSO s.c.a.r.l.

Piemonte – Italia – GATTINARA(VC)
cap.13045 - Viale Marconi, 45/47/47a

tel./fax 0163.826739
C.F. - P.IVA 02317800023

www.ilchiosso.it
info@ilchiosso.it

Cantina Vini Alto Piemonte

SCHEDA TECNICA.
COLLINE NOVARESI SPANNA DOC annata 2016:

VITIGNI AUTORIZZATI DA DISCIPLINARE: "Colline Novaresi Nebbiolo": min. 85% di Nebbiolo; possono concorrere fino al 15% altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione in Piemonte.

VITIGNO: **100% SPANNA (Nebbiolo)**

ALCOOL: **13,5 % vol**

ACIDITA' TOTALE: **5,8 g/l**

TECNICA DI VINIFICAZIONE:
Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 28-30°C, per mantenere intatta la sua straordinaria complessità aromatica.
Fermentazione malo-lattica in acciaio inox, per stabilizzare naturalmente il vino.

AFFINAMENTO:
Il vino viene lasciato affinare in vasche di acciaio inox a temperatura di 18°C , per circa 2 anni; in seguito viene fatto riposare in bottiglia per 6 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: **rosso rubino intenso**

Sapore: **asciutto, equilibrato, morbido, persistente.**

Odore: **complesso, elegante con esuberanti note di rosa canina, frutta rossa e spezie.**

Commercializzato in cartoni da 6 bottiglie 0,75l.
Bottiglia Borgognotta classica di color verde scuro.
Tappo in sughero monopezzo.

MODALITA' E TEMPERATURA DI SERVIZIO:
Si consiglia di servire il vino in un calice tipo "Baloon" ad una temperatura tra i 18-20°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
Si consiglia l'abbinamento con primi piatti, carni e formaggi stagionati.

IL CHIOSSO s.c.a.r.l.

Piemonte - Italia - GATTINARA(VC)
cap.13045 - Viale Marconi, 45/47/47a

tel./fax 0163.826739
C.F. - P.IVA 02317800023

www.ilchiosso.it
info@ilchiosso.it

Cantina Vini Alto Piemonte

SCHEDA TECNICA.

VINO **GATTINARA D.O.C.G. RISERVA "IL CHIOSSO"** annata 2015
ZONA DI PRODUZIONE: comune di Gattinara, provincia di Vercelli.
VIGNETO: Galizja (La Riserva è prodotta solo in questo vigneto ed unicamente nelle migliori annate)
TERRENO: Tipo Vulcanico, con roccia porfirica in superfice; pH Sub-Acido. 450metri s.l.m.
VITIGNI AUTORIZZATI DA DISCIPLINARE: Nebbiolo (localmente chiamato Spanna) dal 90% al 100%; sono ammesse Vespolina -max4%- e/o uva rara (Bonarda di Gattinara), complessivamente non oltre il 10%.

RACCOLTA: Effettuata a mano in cassette, dopo la prima decade di Ottobre.

VITIGNO: **100% Nebbiolo**

ALCOOL: **14,5 % vol**

ACIDITA' TOTALE: **6, 5gr/l**

ZUCCHERI: **1gr/l**

TECNICA DI VINIFICAZIONE:
Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 30-32°C, per aumentare complessità e struttura del vino.
Fermentazione malo-lattica in acciaio inox, per stabilizzare naturalmente il vino.

AFFINAMENTO:
Il vino viene posto in grandi botti di rovere di Francese e di Slavonia, dove affina nel più assoluto rispetto della tradizione per 48 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: **rosso rubino intenso tendente al granato**

Sapore: **Pieno, Minerale, Strutturato,Elegante Persistente e Complesso**

Odore: **Nobile, Austero, Ampio ed Elegante con esuberanti note di Violetta, Frutta Matura , Spezie e Cuoio.**

MODALITA' E TEMPERATURA DI SERVIZIO:
Si consiglia di servire il vino in un ampio bicchiere da degustazione, ad una temperatura di 18-20°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
Si consiglia l'abbinamento con cacciagione, selvaggina,carni rosse e formaggi stagionati.

Commercializzato in cartoni da 6/12 bottiglie 0,75l.
Bottiglia Borgognotta classica di color verde scuro.
Tappo in sughero monopezzo.

IL CHIOSSO s.c.a.r.l.

Piemonte - Italia - GATTINARA(VC)
cap.13045 - Viale Marconi, 45/47/47a

tel./fax 0163.826739
C.F. - P.IVA 02317800023

www.ilchiosso.com
info@ilchiosso.it

Cantina Vini Alto Piemonte

SCHEDA TECNICA.
VINO "**SIZZANO D.O.C.**"annata 2018:

ZONA DI PRODUZIONE: comune di Sizzano.

VITIGNI AUTORIZZATI DA DISCIPLINARE: Nebbiolo (Spanna) 50%-70%; Vespolina e Uva Rara, da sole o congiuntamente, max 30%-50%; altre uve rosse idonee alla coltivazione in Piemonte max 10%.

VITIGNO: **70% Nebbiolo**
15% Vespolina
15% UvaRara

ALCOOL: **13,5 % vol**

ACIDITA' TOTALE: **5, 5g/l**

TECNICA DI VINIFICAZIONE:
Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 28-30°C, per mantenere intatta la sua straordinaria complessità aromatica.
Fermentazione malo-lattica in acciaio inox, per stabilizzare naturalmente il vino.

AFFINAMENTO:
Il vino viene posto in grandi botti di rovere di Francese, dove affina nel più assoluto rispetto della tradizione per almeno 16 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: **rosso rubino intenso tendente al granato**

Sapore: **asciutto, vellutato, di grande complessità e persistenza**

Odore: **nobile, elegante con sentori di violetta.**

Commercializzato in cartoni da 6 bottiglie 0,75l.
Bottiglia Borgognotta classica di color verde scuro.
Tappo in sughero monopezzo.

MODALITA' E TEMPERATURA DI SERVIZIO:
Si consiglia di servire il vino in un calice tipo "Baloon" ad una temperatura tra i 18-20°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
Si consiglia l'abbinamento con primi piatti, carni e formaggi stagionati.

Lombardia

Sondrio
Lecco
Varese
Como
Bergamo
Monza
Brescia
Milano
Lodi
Cremona
Pavia
Mantova

AZIENDA AGRICOLA
Oselara

LUGANA “TERRA DORATA”

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Terra Dorata è un vino ottenuto da una attenta selezione di uve pregiate provenienti da vitigni antichi e autoctoni.

Vitigno	Trebbiano di Lugana
altitudine	88 metri s.l.m.
Sesto d impianto	Allevamento a filari con potatura guyot doppio capovolto
Affinamento e fermentazione	Primo travaso, maturazione su fecce fini fino all’ imbottigliamento
Colore	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
Aroma	Bouquet di fiori bianchi e frutta fresca
Sapore	Gusto pieno, armonico, molto sapido e persistente
Abbinamenti	Aperitivo, antipasti e pesce

Gradazione alcolica	13,5%vol
Temperatura di servizio ideale	10-12°C

LUGANA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Questo vino è stato ottenuto dalla prima spremitura di uve di Trebbiano di Lugana. Acidulo e delicato il gusto esalta il profumo fruttato.

Vitigno	Trebbiano di Lugana
altitudine	88 metri s.l.m.
Sesto d impianto	Allevamento a filari con potatura guyot doppio capovolto
Affinamento e fermentazione	In acciaio a temperatura controllata
Colore	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
Aroma	Bouquet fruttato
Sapore	Delicatamente acidulo
Abbinamenti	Aperitivo, antipasti e pesce

Gradazione alcolica	13,5%vol
Temperatura di servizio ideale	10-12°C

IGT Benaco Bresciano

“Classe 18” Bianco

Questo vino è stato ottenuto dalla spremitura di uve di Trebbiano, è un vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini, odore delicatamente fresco e sapore vellutato ed armonico.

Vitigno	Trebbiano
altitudine	88 metri s.l.m.
Sesto d impianto	Allevamento a filari con potatura guyot doppio capovolto
Affinamento e fermentazione	In acciaio a temperatura controllata
Colore	Giallo paglierino
Aroma	Leggermente fruttato
Sapore	delicato di giusto corpo
Abbinamenti	Formaggi, accompagna egregiamente i primi piatti a base di verdure, risotti e i piatti di pesce

Gradazione alcolica	13,5%vol
Temperatura di servizio ideale	10-12°C

DONO NERO

Questo vino rosso è stato ottenuto dalla spremitura di uve di Merlot e Marzemino. Dopo appassimento in fruttaio ed un breve affinamento in acciaio, viene posto in barrique di rovere a completare la maturazione.

Vino di notevole potenza, avvolgenza, compatto con tannini rotondi di bella e lunga persistenza, con piacevoli venature granata.

Vitigno	Merlot-Marzemino gentile
altitudine	88 metri s.l.m.
Sesto d impianto	Allevamento a filari con potatura guyot doppio capovolto
Affinamento e fermentazione	6 mesi in acciaio a temperatura controllata e 12 mesi in barrique di rovere
Colore	Rosso rubino intenso con riflessi granata
Aroma	Note di frutti neri, mirtillo e mora
Sapore	Morbido, vellutato con fini note di legno dolce, vaniglia e cannella
Abbinamenti	Piatti di carne rossa, cacciagione, formaggi e salumi stagionati.

Gradazione alcolica	15,0 %vol
Temperatura di servizio ideale	18-20°C

GARDA MARZEMINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Questo vino è stato ottenuto dalla spremitura di sole uve di Marzemino 100%, coltivate a sud del Lago di Garda, con rigorosa cernita e raccolta manuale.

Vino Gentile dal gusto asciutto delicato fresco ed equilibrato.

Vitigno	Marzemino
altitudine	88 metri s.l.m.
Sesto d impianto	Allevamento a filari con potatura guyot doppio capovolto
Affinamento e fermentazione	In acciaio a temperatura controllata ed affinamento in barrique
Colore	Rosso rubino intenso con riflessi viola-granata
Aroma	Bouquet fruttato e floreale di mora e viola
Sapore	Armonico corposo e vellutato
Abbinamenti	Piatti di carne e formaggi stagionati

Gradazione alcolica	13,5 %vol
Temperatura di servizio ideale	18-20°C

IGT Benaco Bresciano

“Classe 18” Rosso

Questo vino è stato ottenuto dalla spremitura di uve Merlot e Marzemino, è un vino dal colore rosso rubino, ampio e ricco di profumo, sapore pieno, equilibrato e persistente, dal retrogusto fresco, che rispecchia il territorio del Lago di Garda.

Vitigno	Merlot, Marzemino
altitudine	88 metri s.l.m.
Sesto d impianto	Allevamento a filari con potatura guyot doppio capovolto
Affinamento e fermentazione	In acciaio a temperatura controllata
Colore	Rosso rubino
Sapore	Morbido al palato e leggermente vellutato
Aroma	Lievemente fruttato, di giusto corpo
Abbinamenti	Salumi, bolliti e primi piatti con sughi di carne

Gradazione alcolica	13,5% vol
Temperatura di servizio ideale	18-20 °C

VINO SPUMANTE BRUT GARDA DOC 2018 “90PASSI” Metodo Charmat

DOC – Denominazione di Origine Controllata

Il vino nasce da uve di Turbiana e Chardonnay raccolte, a mano, a fine Agosto, tramite classica vinificazione in bianco, permanenza sui lieviti per qualche mese e successiva rifermentazione in autoclave secondo il Metodo Charmat. 90 PASSI scandiscono la durata della seconda fermentazione (che dura appunto 90 giorni) e sviluppano note di profumi e sapori.

Vitigno:	Turbiana e Chardonnay
Altitudine:	88 metri s.l.m
Sesto di impianto:	Allevamento a filari con potatura guyot doppio capovolto
Affinamento e fermentazione:	Permanenza sui lieviti per alcuni mesi e successiva rifermentazione in autoclave
Colore:	Giallo paglierino
Aroma:	Invitante floreale
Sapore:	Un fine e vivace perlage dal sapore ampio, corposo e ben strutturato
Abbinamenti:	Ottimo come aperitivo ed anche a tutto pasto con menu’ a base di pesce

Gradazione Alcolica	12,5% vol.
Temperatura ideale di servizio	6°-8°C
Contenuto	0,750 lt.

LUGANA METODO CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Il vino nasce dalla soffice pressatura di uve selezionate di turbiana di lugana, da una fermentazione controllata in acciaio e successivamente in bottiglia.

Questo vino riposa sui lieviti per un periodo non inferiore ai 24 mesi.

Il colore giallo paglierino intenso dal fine e aggraziato perlage.

Con profumi di agrumi, di lievito, di frutta secca invitante, dal sapore ampio, raffinato, complesso ed elegante.

Si puo' bere sia da solo per un brindisi che a tutto pasto con i risotti, piatti a base di pesce e crostacei, carni bianche e salumi raffinati.

Vitigno	Trebbiano di Lugana e Chardonnay
altitudine	88 metri s.l.m.
Sesto d impianto	Allevamento a filari con potatura guyot doppio capovolto
Affinamento e fermentazione	Fermentazione in bottiglia
Colore	Giallo paglierino
Aroma	Profumo agrumato
Sapore	Perlage fine e vivace dal sapore ampio, corposo e ben strutturato
Abbinamenti	Aperitivo, pesce e dessert

Gradazione alcolica	12,5%vol
Temperatura di servizio ideale	8-10°C

PASSITO Opera Prima

Vitigno:

Chardonnay

Altitudine:

88 metri s.l.m

Sesto di impianto:

Allevamento a filari con potatura guyot doppio capovolto

Affinamento e fermentazione:

in barrique

Colore:

Giallo oro intenso

Aroma:

Note di frutta gialla matura

Sapore:

Morbido, vellutato con fini note di legno dolce, vaniglia

Abbinamenti:

Da gustare in accompagnamento a pasticceria secca, formaggi stagionati o come vino da meditazione

Gradazione alcolica:

10,5% vol.

Temperatura ideale di servizio:

18°-20° C

VERONA
23° SPARKLING WINE FESTIVAL 2021
Rassegna Enologica Interregionale SPUMANTI & FRIZZANTI
Veneto | Trentino Alto Adige | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Emilia Romagna
Spumante METODO CHARMAT
Az Ag Oselara di Pedassi Massimilano
Pozzolengo (BS)
Garda DOC Brut "90 Passi" 93/100
Selezionato da ONAV Verona
IL DELEGATO ONAV VERONA
Francesco GALEONE
VERONA, 3 ottobre 2021

VERONA
22°Sparkling Wine Festival 2020
Rassegna Interregionale SPUMANTI & FRIZZANTI
Veneto | Trentino Alto Adige | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Emilia Romagna
Spumante METODO CLASSICO
Az Ag Oselara
Pozzolengo (BS)
Lugana DOC Brut - 89/100
Selezionato da ONAV Verona
Verona, 12 ottobre 2020

Il libro guida alle produzioni vitivinicole di qualità in Lombardia
Viniplus 2021 di Lombardia
Associazione Italiana Sommelier Lombardia
PREMIO QUATTRO ROSE CAMUNE
LUGANA TERRA DORATA 2019
Oselara
Il Presidente AIS Lombardia
Hosam Eldin Abou Elzyoun

The WineHunter Award 2021
excellence is an attitude
Oselara Di Massimiliano Pedassi
2020 Lugana DOC
Merano WineFestival since 1992
ROSSO
The WineHunter

MUNDUS vini
THE GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD
29th GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD
MUNDUS vini
GOLD
MEININGER 2021
2020
Trebbiano di Lugana
Lugana DOC
Terra Dorata
Azienda Agricola OSELARA
Brescia

MUNDUS vini
THE GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD
27th GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD
MUNDUS vini
GOLD
MEININGER 2020
2019
Terra Dorata
Lugana DOC
Azienda Agricola OSELARA
Brescia

5StarWines - the Book 2020
5StarWines
assigned
88/100
to
LUGANA DOC 2019
AZIENDA AGRICOLA OSELARA DI MASSIMILIANO PEDASSI
POZZOLENGO (BS)
veronafiere
vinitaly
ITA

falstaff
LUGANA CUSTOZA
TROPHY 2021
OSELARA
Pozzolengo (BS)
has been awarded
91 POINTS
for the wine
TERRA DORATA LUGANA DOC 2020
Wolfgang M. Rosam
Falstaff publisher
Othmar Kiem
Falstaff Editor-in-Chief Italia

The WineHunter Award 2021

excellence is an attitude

Oselara Di Massimiliano Pedassi

2020 Terra Dorata Lugana DOC

Merano WineFestival
since 1992

ROSSO
The WineHunter

Merano 2021. Helmuth Koecher
The WineHunter

Veneto

PUNTOZERO

GARGÀ
Il bianco
autoctono

Vino: Bianco
Varietà: Garganega 100%
Denominazione: DOC Colli Berici Garganega
Zona di produzione: Colli Berici (Vicenza)
Sistema di coltivazione della vite: tendone/2700
Età delle vigna: 60 anni
Produzione per Ha: 65 q.li
Vendemmia: manuale prima decade di ottobre

Operazioni di cantina:
pigiadiraspatura, pressatura in pneumopressa con enzima, decantazione statica a temperatura controllata, inoculo di lievito selezionato, fermentazione controllata in vasca con ossigenazione periodica del mosto/vino. Affinamento in vasca con movimento su fecce fini per almeno sei mesi. Affinamento di una parte in barrique di rovere francese nuove per 8 mesi.

Dati analitici:
Alcohol 14 %
Ph 3,5
Ac. Tot. 5.70 gr/lt
Ext. Sec 30 gr/lt

Note organolettiche:
organolettiche: di colore giallo paglierino, al naso un patrimonio di profumi agrumati, mela, pesca, albicocca e mandorla. Al palato è salato, sapido, di corpo e persistente.

Abbinamento:
aperitivi, pesce, crostacei, zuppe e risotti di pesce e carni bianche.

Commento del winemaker.
Vitigno molto presente ed importante nel Veneto, la denominazione più famosa è Soave; la sua versatilità consente di produrre vini frizzanti, fermi o passiti. L'uva giunge a maturazione verso la prima metà di ottobre; ha una buccia dura, particolarmente gialla quasi rosa quando giunge a maturazione. Il vino si presenta giallo paglierino tenue. Non possiede una spiccata aromaticità, ma sono molto nitide le note di fiori bianchi quali il sambuco e i profumi di mandorla che si ritrovano poi all'analisi gustativa. Più sapido che minerale, il contributo della barrique nuova conferisce ricchezza e complessità a questo vino.

PUNTOZERO

DIMEZZO

Dove uve
diverse
trovano
la massima
espressione.

Vino: Rosso
Varietà: Cabernet Sauvignon 50%, Cabernet Franc 20%, Merlot 30%
Denominazione: IGP - Veneto
Zona di produzione: Colli Berici (Vicenza)
Sistema di impianto/ceppi Ha: Guyot/4.000
Eta'della vigna: 25/50anni
Produzione per Ha: 65 q.li
Vendemmia: manuale terza decade di Settembre, prima di Ottobre.
Merlot in plateaux per leggero appassimento 20/30 gg.

Operazioni di cantina:
pigiadiraspatura, inoculo di lievito selezionato, fermentazione controllata in fermentini a gestione automatica di precisione, con movimento giornaliero della vinaccia e ossigenazione del mosto/vino. Affinamento per 24 mesi in Barriques rovere francese nuove 100%. Vinificazione separata congiunta prima dell'entrata in barrique.

Dati analitici:
Alcool 14,5% gr/lt
Ph 3,5
Ac. Tot. 5.50 gr/lt
Ext. Secco 31 gr/lt

Note organolettiche:
rosso rubino intenso con riflessi violacei, esprime al naso note di frutta rossa come prugna, mora selvatica e spezie, in bocca entra avvolgente, di volume con note di frutta fresca, minerale e sapido, complesso, persistente con grande conferma del carattere olfattivo.

Abbinamento:
carni rosse, selvaggina e formaggi di forte personalità.

Longevità:
15 anni min.

Commento del winemaker.
Quando si parla del vino più famoso al mondo si parla di Bordeaux e quando si parla di Bordeaux si parla di Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e di Merlot. Penso che questi siano in assoluto i vitigni più generosi e che maggiormente si sono adattati al Terroir e ai climi più diversi, dando sempre risultati buoni se non eccellenti. La combinazione tra loro in percentuali diverse ha sempre portato a risultati ancora migliori. Il Cabernet Franc è più erbaceo, ricorda la cimice, il peperone, ma il suo distinguo è sempre forte nel carattere: il Cabernet Sauvignon, più morbido, armonico, speziato, ha sempre portato eccellenti risultati da solo e in combinazione; il Merlot infine aggiunge tutta quella potenza e morbidezza che armonizza e stilizza i caratteri. Dimezzo è un matrimonio di sapori e profumi che mette insieme potenza ed eleganza in una breve dolce e armonica.

2010 Luca Maroni Grande Esordio - AIS Vinetia 90,5 punti annata 2010
2015 Awc Vienna medaglia d'argento con il punteggio di 89.9 annata 2010
2016 Sole d'oro nella Guida d'oro i Vini di Veronelli
2017 Super Tre Stelle i Vini di Veronelli 2017 annata 2012

PuntoZero Wine • +39 049.659881 • +39 347.5008201 • Az. Agricola PuntoZero s.s.
Via Monte Palu' 1, Lonigo • www.puntozerowine.it • info@puntozero.it

PUNTOZERO

TRASPARENZA

Rispecchia
la terra
da cui
proviene.

Vino: Bianco
Varietà: Pinot bianco 100%
Denominazione: IGP - Veneto
Zona di produzione: Colli Berici (Vicenza)
Sistema di coltivazione della vite: Guyot/4,000
Eta'della vigna: 20 anni
Produzione per Ha: 65 q.li
Vendemmia: manuale prima decade di Settembre.

Operazioni di cantina:
pigiadiraspatura, pressatura in pneumopressa con enzima, decantazione statica a temperatura controllata, inoculo di lievito selezionato, fermentazione controllata in vasche di cemento con ossigenazione periodica del mosto/vino. Affinamento in vasca di cemento con movimento su fecce fini per almeno sei mesi.

Dati analitici:
Alcool 12% gr/lt.
Ph 3,5
Ac. Tot. 5.20gr/lt
Ext. Sec 27 gr/lt

Note organolettiche:
giallo tenue con riflessi verdolini, note floreali che ricordano il sambuco e acacia, fresco, salato di buona persistenza, in bocca leggermente sapido con mineralità, frutta bianca come mela, susina e uva spina, buona avvolgenza e persistenza.

Abbinamento:
aperitivi, pesce crudo, crostacei, minestre.

Commento del winemaker.
Elegante, pulito, fresco, fragrante, facile da bere ed abbinare ad aperitivi, minestre, pesce. Comunque ricco e complesso a buon carattere del vitigno e terreno che lo ospita.

2014 Veronelli 88 punti - AIS Vinetia 86.33 punti
2015 Awc Vienna medaglia di bronzo con il punteggio di 86.3 annata 2014

PuntoZero Wine • +39 049.659881 • +39 347.5008201 • Az. Agricola PuntoZero s.s.
Via Monte Palu' 1, Lonigo • www.puntozerowine.it • info@puntozero.it

PUNTOZERO

IDEA

Emblema
della
generosità
del territorio.

Vino: Rosso
Varietà: Cabernet Sauvignon 100%
Denominazione: IGP - Veneto
Zona di produzione: Colli Berici (Vicenza)
Sistema di coltivazione della vite: Guyot/4,000
Eta'della vigna: 25/35anni
Produzione per Ha: 65 q.li
Vendemmia: manuale terza decade di Settembre, prima di Ottobre.

Operazioni di cantina:
pigiadiraspatura, inoculo di lievito selezionato, fermentazione controllata in fermentini a gestione automatica di precisione, con movimento giornaliero della vinaccia e ossigenazione del mosto/vino. Affinamento in vasca di cemento con movimento su fecce fini per almeno sei mesi.

Dati analitici:
Alcool 12,5% gr/lt
Ph 3,5
Ac. Tot. 5.20 gr/lt
Ext. Secco 28 gr/lt

Note organolettiche:
rosso rubino con riflessi violacei, intenso, note di frutta rossa come mirtillo, ribes nero, mora e leggera spezia. In bocca fresco, fruttato, floreale di buona avvolgenza e persistenza.

Abbinamento:
minestre, zuppa, insaccati, carni bianche da cortile, formaggi freschi.

Commento del winemaker.
Un vino non troppo impegnativo ma che rappresenta il carattere del Cabernet. Idea è un equilibrio eccezionale su un esile lineamento, dove ogni elemento è a definizione del vitigno e del territorio. Si presta a molte combinazioni, ma prima di tutto è, nella sua aristocraticità, ugualmente facile da bere.

2012 Veronelli 92 punti - AIS Vinetia 87.6 punti
2015 Awc Vienna medaglia d'argento con il punteggio di 87.0 annata 2012

PuntoZero Wine • +39 049.659881 • +39 347.5008201 • Az. Agricola PuntoZero s.s.
Via Monte Palu' 1, Lonigo • www.puntozerowine.it • info@puntozero.it

TAI

la manifestazione
più autoctona
dei Colli Berici

Vino: rosso
Varietà: Tocai 100 %
Classificazione: IGP - Veneto
Zona di produzione: Colli Berici (Vicenza)
Sistema di coltivazione della vite: Guyot/5.000
Età delle vigna: 10 anni
Produzione per Ha: 60 q.li
Vendemmia: manuale a metà settembre con pigiatura fresca del 50% e appassimento in plateaux per 20 gg dell'altro 50%

Operazioni di cantina:
pigiadiraspatura e inoculo di lievito selezionato. Controllo termico con movimento della vinaccia e delestage alternati per 20 giorni ca. Affinamento in barriques nuove e di secondo passaggio per 15 mesi.

Dati analitici:
Alcohol 14 %
Ph 3,5
Ac. Tot. 5.70 gr/lt
Ext. Sec 30 gr/lt

Note organolettiche:
rosso rubino brillante con riflessi violacei di buona glicerina.
Al naso esprime note di spezie e frutti piccoli come mora, mirtillo, ribes nero e lampone.
Giovane e di buona acidità, in bocca è avvolgente, caldo, equilibrato e persistente nel finale.
Note di cacao, frutta secca e marmellata a conferma olfattiva.

Abbinamento:
piatti delicati di arrosti di carni da cortile con buon supporto aromatico.

Commento del winemaker.
Il fratello gemello più prossimo probabilmente è il Grenache , vitigno francese del midi e cote du Rhône. È questo un vitigno intrigante, non semplice da interpretare poiché tra l'avere un risultato importante o banale , la linea è molto sottile. Il risultato che noi abbiamo cercato di condurre alla bottiglia esprime note eleganti e leggere che ricordano in primis i petali di rosa nelle sue diverse sfumature di rosso ,ciliegia e pesca. Si presenta con una media struttura ma ben delineato negli elementi. Sicuramente di facile abbinamento con piatti delicati e ricchi di spezie. Per chi ama la beva e l'eleganza ecco il vino.

CARMENERE

l'interpretazione
originale
del Cabernet

Vino: rosso
Varietà: Carmenere 100 %
Classificazione: IGP - Veneto
Zona di produzione: Colli Berici (Vicenza)
Sistema di coltivazione della vite: Guyot/4.000
Età delle vigna: 10 anni
Produzione per Ha: 60 q.li
Vendemmia: manuale a fine settembre
e appassimento in plateaux per 40 gg.

Operazioni di cantina:
Pigiadiraspatura con fermentazione controllata e inoculo lievito selezionato. Follature e delestage per 30 gg. Affinamento 15 mesi circa in Barriques di primo e secondo passaggio. Ulteriore affinamento di sei mesi in bottiglia.

Dati analitici:
Alcohol 14,5 %
Ph 3,4
Ac. Tot. 6.00gr/lt
Ext. Sec 31 gr/lt

Note organolettiche:
rosso rubino con cromature viola, intenso, glicerine di buon supporto e densità. Al naso esprime note di viola, rosa e vinacce; ribes nero e mirtillo. In bocca è asciutto, tannico con buon supporto acido. Conferma note di frutti selvatici ed erbe perenni. Ampio e persistente. Giovane, fresco, di buona tessitura, offre sicure note di grande longevità.

Abbinamento:
selvaggina, zuppe ben speziate e formaggi di buona consistenza.

Commento del winemaker.
Questo vitigno viene riconosciuto come il Cabernet italiano, rispetto ai fratelli francesi Cabernet Franc e Sauvignon, porta un carattere a se stante che sottolinea una personalità più forte sopratutto a livello olfattivo. La nota che spesso gli accolliamo è quella del cimice o peperone verde che vista per se stessa non delinea certo piacevolezza, però come vino invece ne esalta l'identità. In questa nostra interpretazione proponiamo un vino più soft e intrigante, ogni elemento si esprime con una pulizia e determinazione che lo rende unico ma nello stesso tempo intrigante.
I piccoli frutti rossi e erbe perenni sono avvolti in forma vellutata che lo rende armonico e piacevole. Interessante scommetterci!

PUNTOZERO

PUNTO

La più alta
espressione
del territorio.

Vino: Rosso
Varietà: Merlot 100%
Denominazione: IGP - Veneto
Zona di produzione: Colli Berici (Vicenza)
Sistema di impianto/ceppi Ha: Guyot/4.000
Eta'della vigna: 25/35anni
Produzione per Ha: 50 q.li
Vendemmia: manuale seconda e terza settimana di Settembre, prima di Ottobre. Leggero appassimento in plateaux per 20/30 gg.

Operazioni di cantina:
pigiadiraspatura, inoculo di lievito selezionato, fermentazione controllata in fermentini a gestione automatica di precisione, con movimento giornaliero della vinaccia e ossigenazione del mosto/vino. Affinamento per 36 mesi in Barriques di rovere francese nuove 100%.

Dati analitici:
Alcool 15% gr/lt
Ph 3,5
Ac. Tot. 5.50 gr/lt
Ext. Secco 32 gr/lt

Note organolettiche:
rosso rubino intenso con riflessi violacei, esprime al naso note di frutta balsamica di sottobosco, terra minerale, spezie, in bocca entra pieno, ricco e avvolgente, il dialogo frutto legno ne completa la sovranità.

Abbinamento:
carni rosse, selvaggina e formaggi di forte personalità o fine pasto con cioccolato e frutta secca.

Longevità:
20 anni min.

Commento del winemaker.
Il Merlot è riconosciuto come un vitigno di grande potenza come materia, generoso nella quantità, adattabile a diversi climi e Terroir e resistente alle avversità atmosferiche. Se gestito nella vigoria e produzione dà risultati eccellenti in qualità e personalità, tanto da essere considerato uno dei più grandi vini al mondo. Questo è Punto: potenza, concentrazione, complessità e grande eleganza.

2011 Veronelli 93 punti - AIS Vinetia 87.8 punti
2015 Awc Vienna medaglia d'oro con il punteggio di 92.2 annata 2011
2016 Merano wine Award con il punteggio di 90 - 94.99 annata 2012

PuntoZero Wine • +39 049.659881 • +39 347.5008201 • Az. Agricola PuntoZero s.s.
Via Monte Palu' 1, Lonigo • www.puntozerowine.it • info@puntozero.it

PUNTOZERO

VIRGOLA

Apre la strada
a nuovi
orizzonti.

Vino: Rosso
Varietà: Syrah 100%
Denominazione: IGP - Veneto
Zona di produzione: Colli Berici (Vicenza)
Sistema di impianto/ceppi Ha: Guyot/4.000
Eta'della vigna: 25 anni
Produzione per Ha: 50 q.li
Vendemmia: manuale seconda/terza settimana di settembre.
In plateaux per leggero appassimento 20/30gg.

Operazioni di cantina:
pigiadiraspatura, inoculo di lievito selezionato, fermentazione controllata in fermentini a gestione automatica di precisione, con movimento giornaliero della vinaccia e ossigenazione del mosto/vino. Affinamento per 24 mesi in Barriques rovere francese nuove 100%.

Dati analitici:
Alcool 14,5% gr/lt
Ph 3,5
Ac. Tot. 5.50 gr/lt
Ext. Secco 32 gr/lt

Note organolettiche:
rosso rubino con riflessi violacei, esprime al naso note di frutta di sottobosco, muschio, terra minerale, pepe nero, in bocca entra pieno, ricco e avvolgente, di grande sapidità il dialogo frutto legno ne completa la sovranità.

Abbinamento:
carni rosse, selvaggina e formaggi di forte personalità o fine pasto con cioccolata e frutta secca.

Longevità:
20 anni min.

Commento del winemaker.
Il vitigno Syrah e' uno dei più difficili da gestire, come uva prima, come vino poi. E' delicato, soggetto a malattie in vigna come botrytis, oidio e tignoletta, volatile e di facile caduta nelle linee caratteriali come vino. La grande sfida è quindi riuscire a condurlo tra queste avversità e proteggerlo con grande sensibilità. Il risultato è Virgola: un vino di eccezionale eleganza e finezza, ricco, complesso, con note forti di frutta, spezie e terra.

2012 AIS Vinetia 89.7 punti
2015 Awc Vienna medaglia d'oro con il punteggio di 92.2 annata 2012
2016 Merano wine Award con il punteggio di 88 - 88.99 annata 2013

PuntoZero Wine • +39 049.659881 • +39 347.5008201 • Az. Agricola PuntoZero s.s.
Via Monte Palu' 1, Lonigo • www.puntozerowine.it • info@puntozero.it

Vigna Vecchia
DI VERONESE COSTANTINO

Vigna Vecchia
di Veronese Costantino

SERPRINO

FRIZZANTE
COLLI EUGANEI DOC

AREA:	Cinto Euganeo (PD)
SUOLO:	calcareo e ricco di scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot doppio
RESA PER ETTARO:	120 Q/ha
DENSITÀ D'IMPIANTO:	4000 ceppi/ha
VARIETÀ:	100% Glera
ANNATA:	2020
GRADO ALCOLICO:	11,5 % vol.

TECNICHE DI COLTIVAZIONE E DI VINIFICAZIONE:

Il Serprino è un prodotto tipico dei Colli Euganei che la nostra azienda produce ormai da tre generazioni. La varietà Serprina (Glera) si contraddistingue per la produzione di uve con grande patrimonio acidico, spiccata mineralità e sapidità, caratteristiche portanti del territorio vulcanico da cui ha origine. Si presta quindi ad essere vinificato per ottenere delle basi spumante/frizzante di alta qualità.
Dopo la raccolta, l'uva viene diraspata e immediatamente pressata molto delicatamente, per estrarre solo le frazioni più nobili del mosto.
La fermentazione avviene a 14/15°C in vasche d'acciaio e dura circa 8 giorni.

FRIZZANTATURA:

Post fermentazione il vino subisce 2/3 travasi, dopodichè inizia un breve affinamento sulle fecce fini grazie alle quali amplificherà le note floreali, la mineralità e la sapidità. Verso il mese di dicembre/gennaio si avvia il processo di frizzantatura con il metodo Martinotti, attraverso il quale viene raggiunta la pressione di 2,5 bar e un residuo zuccherino di 12 g/l.

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO: note intense di frutta a polpa bianca e gialla, fiori d'acacia e leggere sensazioni minerali

GUSTO: al palato il vino si presenta fresco, pieno, dotato di grande persistenza e sapidità

ABBINAMENTI:

Grazie alla sua freschezza e alla bollicina delicata, risulta perfetto sia come aperitivo sia a tutto pasto. Si abbina bene con antipasti a base di salumi e formaggi, con piatti a base di carni bianche e anche con preparazioni più delicate, quali pesce e crostacei.
E per qualcosa di sorprendente? Provatelo con salvia e fiori di zucca fritti!

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 / 10 °C

AZIENDA AGRICOLA VIGNA VECCHIA DI VERONESE COSTANTINO
Via Fattorelle, 11 - 35030 Cinto Euganeo (PD) - az.vignavecchia@libero.it - Cell. 340 7284540

Vigna Vecchia
di Veronese Costantino

POLVERE DI LUNA

VINO BIANCO FRIZZANTE
MATURATO SUI LIEVITI

AREA:	Cinto Euganeo (PD)
SUOLO:	calcareo e ricco di scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot doppio
RESA PER ETTARO:	120 Q/ha
DENSITÀ D'IMPIANTO:	4000 ceppi/ha
VARIETÀ:	100% Glera
ANNATA:	2020
GRADO ALCOLICO:	11,5 % vol.

TECNICHE DI COLTIVAZIONE E DI VINIFICAZIONE:

La varietà Serprina (Glera) si contraddistingue per la produzione di uve con grande patrimonio acidico, spiccata mineralità e sapidità, caratteristiche portanti del territorio vulcanico in cui è coltivata. Si presta quindi ad essere vinificata per ottenere delle basi spumante/frizzante di alta qualità.
Dopo la raccolta, l'uva viene diraspata e immediatamente pressata in modo delicato, per estrarre solo le frazioni più nobili del mosto. La fermentazione avviene a 14/15°C in vasche d'acciaio e dura circa 8 giorni.

FRIZZANTATURA:

Post fermentazione il vino subisce 2/3 travasi prima di iniziare l'affinamento sulle sue fecce fini. Il prolungato contatto coi propri lieviti favorisce l'esaltazione della mineralità, sapidità e delle note floreali. Verso il mese di febbraio si avvia il processo di frizzantatura tramite rifermentazione "naturale" in bottiglia, in funzione del ciclo lunare favorevole. Al termine della presa di spuma il vino acquisisce una pressione di 2,5 bar con residuo zuccherino pari a zero. Prima della vendita, le bottiglie vengono lasciate riposare in orizzontale per almeno 90 giorni, al fine di migliorare la qualità della bollicina.

COLORE: giallo paglierino con riflessi gialli

PROFUMO: note intense di agrumi come il cedro e le scorze di limone, spezie mediterranee come il timo e il rosmarino e leggere sensazioni minerali

GUSTO: al palato il vino si presenta fresco, pieno e salato, dotato di grande persistenza gustativa

TEMPERATURA E MODALITÀ DI SERVIZIO:

Per un carattere più deciso, capovolgere la bottiglia riportando i lieviti in sospensione. Per un gusto più delicato, scaraffare il vino e versare lentamente, lasciando i lieviti nel fondo della bottiglia. Servire a 8 / 10 °C.

ABBINAMENTI:

Vino fresco e molto versatile, perfetto sia come aperitivo sia a tutto pasto. Consigliamo l'abbinamento con antipasti a base di salumi e formaggi, piatti di pesce o carni bianche. Da provare con i tradizionali cicchetti veneti !

Consiglio culinario: se preferite berlo scaraffato, utilizzate il fondo rimasto per insaporire i vostri piatti.

AZIENDA AGRICOLA VIGNA VECCHIA DI VERONESE COSTANTINO
Via Fattorelle, 11 - 35030 Cinto Euganeo (PD) - az.vignavecchia@libero.it - Cell. 340 7284540

Vigna Vecchia
DI VERONESE COSTANTINO

LUMEN

CHARDONNAY
COLLI EUGANEI DOC

AREA:	Cinto Euganeo (PD)
SUOLO:	Medio impasto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
RESA PER ETTARO:	120 Q/ha
DENSITÀ D'IMPIANTO:	4000 ceppi/ha
VARIETÀ:	100% Chardonnay
ANNATA:	2019
GRADO ALCOLICO:	13 % vol.

TECNICHE DI COLTIVAZIONE E DI VINIFICAZIONE:

Lo Chardonnay è una varietà coltivata in azienda da lungo tempo, che si è adattata molto bene ai nostri terreni esprimendo appieno le peculiarità di un suolo vulcanico straordinariamente complesso.
Dopo la raccolta, l'uva viene diraspata e immediatamente pressata in modo delicato, per estrarre solo le frazioni più nobili del mosto. La fermentazione avviene a 16/18°C in vasche d'acciaio e dura circa 10 giorni.

AFFINAMENTO:

Post fermentazione il vino subisce un unico travaso. Successivamente una parte viene messa in barrique di rovere francese, di terzo passaggio, e la restante rimane ad affinare in vasca d'acciaio sulle proprie fecce fini . Dopo 6/8 mesi le due masse vengono assemblate in proporzione variabile in funzione delle sensazioni gustative.

COLORE: giallo paglierino carico con riflessi citrini

PROFUMO: note intense di fiori bianchi e crosta di pane, frutta dolce a polpa gialla, con importanti sensazioni minerali.

GUSTO: al palato il vino si presenta sapido, voluminoso, caldo, dotato di grande persistenza retro-olfattiva.

ABBINAMENTI:

Gli abbinamenti con questo tipo di vino bianco sono davvero molteplici poiché lo Chardonnay è un vino da tutto pasto che si può servire dall'antipasto fino ai formaggi.
Ottimo accompagnamento per primi piatti a base di pesce e molluschi e secondi piatti di pesce o carni bianche.
La nostra versione affinata in legno e più strutturata, si sposa bene anche con primi piatti più corposi come le lasagne al forno o i bigoli al ragù d'anitra, ma anche con piatti della cucina orientale, ad esempio noodles e pollo al curry.
Assolutamente da provare con le lasagne agli asparagi o al salmone!

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 / 12 °C

AZIENDA AGRICOLA VIGNA VECCHIA DI VERONESE COSTANTINO
Via Fattorelle, 11 - 35030 Cinto Euganeo (PD) - az.vignavecchia@libero.it - Cell. 340 7284540

Vigna Vecchia
DI VERONESE COSTANTINO

INCONTRO

MERLOT COLLI EUGANEI DOC

AREA:	Cinto Euganeo (PD)
SUOLO:	medio impasto, tendente all'argilloso e ricco di scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot doppio
RESA PER ETTARO:	90 Q/ha
DENSITÀ D'IMPIANTO:	4000 ceppi/ha
VARIETÀ:	100% Merlot
ANNATA:	2019
GRADO ALCOLICO:	13 % vol.

TECNICHE DI COLTIVAZIONE E DI VINIFICAZIONE:

Il Merlot subisce un diradamento precoce che consente di mantenere la produzione intorno ai 90 Q/ha e viene defogliato a due settimane dalla vendemmia per consentire il raggiungimento della completa maturazione.
Dopo la raccolta manuale, l'uva viene diraspata e pigiata molto delicatamente per non rompere i vinaccioli. La fermentazione avviene a 20/22°C in vasche d'acciaio e la macerazione dura circa 15 giorni.

AFFINAMENTO:

Post macerazione il vino subisce 2-3 travasi prima del trasferimento in barriques di rovere francese e americano.
Dopo 6-8 mesi le diverse masse vengono assemblate in percentuale variabile, a seconda dell'equilibrio gustativo.

COLORE: rosso rubino carico con riflessi violacei

PROFUMO: note intense di marmellata ai frutti di bosco e note speziate con sentori di cioccolata, caffè e liquirizia

GUSTO: franco e armonico, con buona persistenza e lunghezza gustativa data dai tannini dolci che lo caratterizzano

ABBINAMENTI:

Antipasti di salumi e primi a base di carne; secondi di carne e selvaggina ma anche piatti a base di pesci grassi e corposi (es. baccalà, anguilla, seppie in umido). Assolutamente da provare con formaggi erborinati o particolarmente saporiti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 / 20 °C

AZIENDA AGRICOLA VIGNA VECCHIA DI VERONESE COSTANTINO
Via Fattorelle, 11 - 35030 Cinto Euganeo (PD) - az.vignavecchia@libero.it - Cell. 340 7284540

Vigna Vecchia
DI VERONESE COSTANTINO

LYMPHA71

CABERNET COLLI EUGANEI DOC

AREA:	Cinto Euganeo (PD)
SUOLO:	marnoso e ricco di scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot doppio
RESA PER ETTARO:	90 Q/ha
DENSITÀ D'IMPIANTO:	4000 ceppi/ha
VARIETÀ:	60% Cabernet Franc francese e 40% Cabernet Sauvignon
ANNATA:	2021
GRADO ALCOLICO:	13,5 % vol.

TECNICHE DI COLTIVAZIONE E DI VINIFICAZIONE:

Il Cabernet Franc francese viene defogliato sia nell'epoca della fioritura che a due settimane dalla vendemmia per limitare al massimo le sensazioni verdi/vegetali e favorire l'esaltazione delle note di frutta rossa; il Cabernet Sauvignon invece subisce una defogliazione a due settimane dalla vendemmia e un diradamento precoce per favorire la completa maturazione fenolica. Dopo la raccolta, l'uva delle due varietà viene diraspata e pigiata molto delicatamente per non rompere i vinaccioli. La fermentazione avviene a 20/22°C in vasche d'acciaio e la macerazione dura circa 10 giorni.

AFFINAMENTO:

Post macerazione il vino subisce 2/3 travasi e successivamente l'affinamento prosegue in vasche d'acciaio per la durata di circa un anno. Questo processo ci consente di intensificare e fissare le note fruttate e speziate che lo contraddistinguono.

COLORE: rosso rubino carico con riflessi violacei

PROFUMO: note intense di frutti di bosco, mirtilli e ribes, note speziate di pepe nero, cioccolata e tabacco biondo

GUSTO: al palato il vino si presenta schietto, franco, con buona persistenza e lunghezza gustativa data dai tannini dolci che lo caratterizzano

ABBINAMENTI:

Il Cabernet accompagna bene sia piatti delicati come scaloppine o arrosti, sia piatti più robusti come carne alla griglia e tagliate.
Le note speziate e i tannini morbidi si sposano alla perfezione con primi piatti al sugo di carne, come i bigoli al cinghiale e le lasagne alla bolognese, ma anche con della pasta a base di formaggi. Consigliamo di provare l'abbinamento anche con i fritti, ad esempio mozzarelle in carozza, olive ascolane e verdure pastellate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 / 18 °C

AZIENDA AGRICOLA VIGNA VECCHIA DI VERONESE COSTANTINO
Via Fattorelle, 11 - 35030 Cinto Euganeo (PD) - info@vignavecchiawine.it - Cell. 340 7284540 - www.vignavecchiawine.it

Vigna Vecchia
DI VERONESE COSTANTINO

NOGARÈO

ROSSO COLLI EUGANEI DOC

AREA:	Cinto Euganeo (PD)
SUOLO:	marnoso e ricco di scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot doppio
RESA PER ETTARO:	80 Q/ha
DENSITÀ D'IMPIANTO:	4000 ceppi/ha
VARIETÀ:	40% Cabernet Sauvignon e 60% Merlot
ANNATA:	2017
GRADO ALCOLICO:	14 % vol.

TECNICHE DI COLTIVAZIONE E DI VINIFICAZIONE:

La defogliazione pre-fioritura ed il diradamento dei grappoli sono due dei passaggi fondamentali che pratichiamo in vigneto per ottenere un'uva di qualità.
Dopo la raccolta manuale, l'uva viene diraspata e pigiata molto delicatamente per non rompere i vinaccioli. La fermentazione avviene a 20/22°C in vasche d'acciaio e la macerazione sulle bucce dura circa 20 giorni.

AFFINAMENTO:

Post macerazione il vino subisce 2-3 travasi e viene messo in barriques di rovere francese e americano, di secondo passaggio, dove sosterà per almeno 12 mesi.

COLORE: rosso rubino carico con riflessi granati

PROFUMO: marmellata di prugne, ciliegie sotto spirito e datteri, unite a note speziate intense di pepe nero, caffè e cioccolata

GUSTO: al palato il vino si presenta pieno ed avvolgente, con un tannino raffinato e setoso, segno dell'importante struttura del prodotto

ABBINAMENTI:

Perfetto in accompagnamento a carni rosse importanti, sia alla griglia (costata, fiorentina, costine, arrosticini ecc), sia brasati. Si sposa molto bene anche con il bollito e con la carne di cinghiale in tutte le sue versioni. Da provare l'abbinamento con formaggi erborinati o molto grassi e con del foie gras.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 / 20 °C

AZIENDA AGRICOLA VIGNA VECCHIA DI VERONESE COSTANTINO
Via Fattorelle, 11 - 35030 Cinto Euganeo (PD) - az.vignavecchia@libero.it - Cell. 340 7284540

Vigna Vecchia
DI VERONESE COSTANTINO

PROSECCO

SPUMANTE EXTRA DRY DOC

AREA:	Cinto Euganeo (PD)
SUOLO:	calcareo e ricco di scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot doppio
RESA PER ETTARO:	150 Q/ha
DENSITÀ D'IMPIANTO:	4000 ceppi/ha
VARIETÀ:	100% Glera
ANNATA:	2021
GRADO ALCOLICO:	11,5 % vol.

TECNICHE DI COLTIVAZIONE E DI VINIFICAZIONE:

La varietà Glera si contraddistingue per la produzione di uve con grande patrimonio acidico, spiccata mineralità e sapidità, caratteristiche portanti del territorio vulcanico da cui ha origine. Si presta quindi ad essere vinificata per ottenere delle basi spumante/frizzante di alta qualità.
Dopo la raccolta, l'uva viene diraspata e immediatamente pressata molto delicatamente, per estrarre solo le frazioni più nobili del mosto. La fermentazione avviene a 14/15°C in vasche d'acciaio e dura circa 8 giorni.

SPUMANTIZZAZIONE:

Post fermentazione il vino subisce 2/3 travasi, prima di iniziare l'affinamento sulle sue fecce fini. Il prolungato contatto coi propri lieviti favorisce l'esaltazione della mineralità, sapidità e delle note fruttate. Verso il mese di novembre la base viene spumantizzata secondo il Metodo Martinotti. La presa di spuma dura circa 20 giorni. In seguito inizia un nuovo affinamento in autoclave, attraverso dei batonnage delle fecce fini per altri 40 giorni. In questo modo si otterrà un perlage più fine ed elegante, valorizzando ancor più le note minerali e fruttate. Il residuo zuccherino finale è di 15 g/l.

COLORE:	giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.
PROFUMO:	note intense di frutta bianca e gialla come la mela Granny Smith e la pera Williams. Piacevoli sensazioni minerali tipiche dei terreni vulcanici.
GUSTO:	al palato il vino si presenta fresco e sapido, dotato di grande persistenza gustativa.

ABBINAMENTI:

Grazie alla sua versatilità risulta perfetto sia come aperitivo sia a tutto pasto. Si abbina bene con formaggi e salumi, insalate ricche e saporite ma anche con piatti di carni bianche o paste ripiene. Da provare con risotti a base di funghi porcini o radicchio rosso. Col suo carattere fresco e delicato è il compagno ideale per tutti i piatti a base di pesce e crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 / 10 °C

BOTTIGLIA (GL71) vetro
CAPSULA (ALU41) alluminio
GABBIETTA (FE40) ferro
TAPPO (FOR51) sughero

RACCOLTA DIFFERENZIATA.
VERIFICA IL SISTEMA DI RACCOLTA DEL TUO COMUNE.

AZIENDA AGRICOLA VIGNA VECCHIA DI VERONESE COSTANTINO
Via Fattorelle, 11 - 35030 Cinto Euganeo (PD) - info@vignavecchiawine.it - Cell. 340 7284540

Vigna Vecchia
DI VERONESE COSTANTINO

FIOR D'ARANCIO COLLI EUGANEI

SPUMANTE DOLCE DOCG

AREA:	Cinto Euganeo (PD)
SUOLO:	calcareo e ricco di scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato
RESA PER ETTARO:	120 Q/ha
DENSITÀ D'IMPIANTO:	4000 ceppi/ha
VARIETÀ:	100% Moscato Giallo
GRADO ALCOLICO:	6,5 % vol.

TECNICHE DI COLTIVAZIONE E DI AMMOSTAMENTO:

La defogliazione a due settimane dalla vendemmia permette di far maturare perfettamente gli acini di questa tipica varietà del territorio Euganeo. Dopo la raccolta manuale, l'uva viene diraspata e pressata molto delicatamente per non rompere i vinaccioli. Il mosto ottenuto viene quindi illimpidito e subito mandato a spumantizzare per valorizzare al massimo il patrimonio aromatico che lo contraddistingue.

SPUMANTIZZAZIONE:

Il processo di spumantizzazione con metodo Martinotti si interrompe al raggiungimento dei 6,5 gradi alcol e alla pressione di 5 bar. Il moscato spumante, post fermentazione, subirà un affinamento sulle sue fecce nobili per circa 60 giorni al fine di conferire franchezza olfattiva e mineralità al palato. Il residuo zuccherino è di 120 g/l.

COLORE:	giallo carico con riflessi gialli, il perlage è finissimo e persistente
PROFUMO:	note intense di fiori di sambuco e zagara, salvia, mentuccia e agrumi. A differenza dei moscati prodotti in altre aree, la sua nota minerale vulcanica emerge in maniera preponderante (sensazioni di timo e majorana)
GUSTO:	dolce, pieno, con un ottimo bilanciamento tra zuccheri ed acidità; si percepiscono leggere note sapide e aromatiche sul fondo del palato

ABBINAMENTI:

Il Fior D'Arancio è lo spumante da dessert per antonomasia: con i suoi sentori dolci e fruttati si abbina alla perfezione con la pasticceria secca , le crostate alla frutta e le creme.
Tuttavia, grazie all'acidità che rinfresca il palato e ai suoi profumi delicati, accompagna molto bene anche altre tipologie di piatti, dall'antipasto con crudi di pesce, ai formaggi erborinati fino ai crostini con mostarda e mascarpone. Provare per credere!

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 / 8 °C

BOTTIGLIA (GL71) vetro
CAPSULA (ALU41) alluminio
GABBIETTA (FE40) ferro
TAPPO (FOR51) sughero

RACCOLTA DIFFERENZIATA.
VERIFICA IL SISTEMA DI RACCOLTA DEL TUO COMUNE.

AZIENDA AGRICOLA VIGNA VECCHIA DI VERONESE COSTANTINO
Via Fattorelle, 11 - 35030 Cinto Euganeo (PD) - info@vignavecchiawine.it - Cell. 340 7284540

CANTINA

Terra Felice

CHARDONNAY 2020 Igt TreVenezie

100% Chardonnay

La particolare zona di coltivazione delle uve che compongono il vino e la fermentazione in acciaio sui lieviti fanno di questo Chardonnay una giusta espressione del territorio euganeo.

Le piccole produzioni di uva che si ricavano, dai vigneti esposti a nord, donano un vino dal profumo delicato e fruttato. Il sapore è elegante e armonico ma allo stesso tempo complesso che ben si presta all'affinamento in bottiglia.
Da quest'anno anche l'etichetta si veste di nuovo, abbiamo pensato ad una carta amalgamata con le vinacce. Tutto trova una propria collocazione!

"Chardonnay" ... aromatico e intenso!

VENDEMMIA	Settembre 2020
VIGNETI	Arquà Petrarca (Pd)
TERRENI	Calcarei con esposizioni a nord, ovest.
VINIFICAZIONE	Fermentazione sui lieviti e affinamento in vasca di acciaio per l'anno
COLORE	Giallo paglierino, tendente al giallo dorato, con riflessi verdognoli
PROFUMO	Al naso, percepibili aromi floreali, quali fiori gialli e bianchi ed aromi più complessi di miele e vaniglia
GUSTO	In bocca buona l'acidità, ricco, complesso e con una struttura corposa, ottima la persistenza
ABBINAMENTI	Si accompagna ad antipasti, primi piatti di carni bianche o di verdure e secondi piatti delicati di carni bianche o pesci
GRADO ALCOLICO	13,00%
ACIDITA' TOTALE	5,5 gr/lt
RESIDUO ZUCCHERINO	0,20 gr/lt
pH	3,30
NUMERO BOTTIGLIE	3.000

Terra Felice

Arquà Petrarca (PD) [illegible]
[illegible] Terra Felice

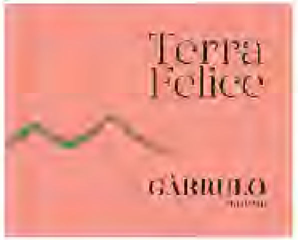
"Gàrrulo sui lieviti"

Rosato Frizzante Igt Veneto

100% Pinot Nero

La nostra prima bollicina, leggera, sottile e delicata.
Vino Frizzante, ottenuto da uve Pinot Nero, con metodo della rifermentazione in bottiglia "sui lieviti".
Il colore del Gàrrulo ti rimanda al tramonto che si è soliti vedere d'estate sui Colli Euganei.

/gàrrulo/ festoso, vivace, allegro.



VENDEMMIA	Agosto 2019.
VIGNETI	Arquà Petrarca (PD).
TERRENI	Suolo argilloso, fertile e con scheletro.
VINIFICAZIONI	Vinificazione in rosso in acciaio con macerazione definita di "Una notte" con durata di poche ore, poi sgrondatura. Successivo affinamento in bottiglia su lieviti selezionati.
COLORE	Rosa buccia di cipolla.
PROFUMO	Al naso, aromi di frutti a bacca rossa, come ad esempio lampone, ciliegia e mirtillo.
GUSTO	In bocca, l'elevata acidità ben supporta la buona alcolicità del vino e con la sottile bollicina non vedi l'ora di bere un altro calice.
ABBINAMENTI	Ottimo come aperitivo, servito non troppo ghiacciato. Si accompagna a piatti di crostacei, baccalà, fritti di pesce e verdure. Gnocco fritto con salumi e formaggi. Pizza e [illegible].
GRADO ALCOLICO	13,0%
ACIDITA' TOTALE	5,89 g/lt
pH	3,40
BOTTIGLIE PRODOTTE	1.200 bottiglie da 0,75 l e 30 bottiglie da 1,5 lt

Cantina
Terra Felice

[illegible]

[illegible] Cantina Terra Felice

"MONTE RICCO ROSE'"

Rosato Igt Veneto

Alle pendici del Monte Ricco, si trovano i vigneti di Pinot Nero che producono le uve dalle quali si ricava il vino omonimo.
I vigneti che crescono su questi terreni argillosi, producono uve con aromi caratteristici e con acidità elevate.
I mosti, dopo una breve macerazione sulle bucce, vengono svinati ed avviati alla fermentazione.

"Monte Ricco Rosé" rosato di Pinot Nero … la nostra espressione euganea

VENDEMMIA	Agosto – Settembre 2017
VIGNETI	Arquà Petrarca (PD)
TERRENI	Suolo argilloso, fertile e con scheletro.
VINIFICAZIONE	In vasche di acciaio.
COLORE	Rosa buccia di cipolla.
PROFUMO	Al naso, aromi di ribes e ciliegia.
GUSTO	In bocca, l'elevata acidità ben supporta la buona alcolicità del vino ed aiuta il palato alla pulizia.
ABBINAMENTI	Si accompagna a piatti di crostacei, baccalà, fritti di pesce, carne, verdure. Gnocco fritto con salumi e formaggi. Pizza. Ottimo come aperitivo anche servito ghiacciato.
GRADO ALCOLICO	13,50%
ACIDITA' TOTALE	5,80 gr/lt
RESIDUO ZUCCHERINO	0,25 gr/lt
pH	3,40
BOTTIGLIE PRODOTTE	3.500

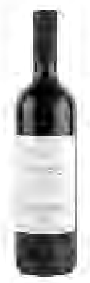
Arquà Petrarca (Pd) Via Marlunghe, 19 – cell +39 347 7025928 Elena +39 337 496189 Graziano
www.cantinaterrafelice.it info@cantinaterrafelice.it Cantina Terra Felice

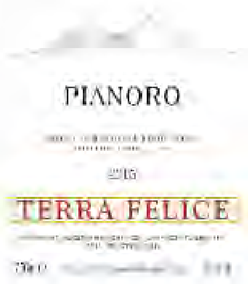
"PIANORO" 2015 Rosso Igt Veneto

60% Merlot 40% Cabernet S.

[illegible]

"Pianoro" ... bordolese di carattere





VENDEMMIA	Settembre 2015
VIGNETI	Rione (Pd) zona Pianoro
TERRENI	Suolo calcareo, poco fertile e ricco di scheletro
AFFINAMENTO	Affinamento in tonneaux di rovere di 1° e 2° passaggio per 24 mesi. Successivo affinamento in bottiglia per circa 18 mesi.
COLORE	Rosso intenso
PROFUMO	Naso di frutti a bacca rossa e nera così come sentori di fiori rossi. La sequenza di aromi speziati e balsamici fa sì che l'olfatto di questo vino sia intrigante, complesso e avvolgente.
GUSTO	In bocca morbidezza e rotondità dei tannini, tipica delle uve Merlot, si fondono meravigliosamente con la robustezza e alcolicità delle uve Cabernet Sauvignon
ABBINAMENTI	Si accompagna ad antipasti di salumi, primi piatti con sughi rossi e carne alla griglia
GRADO ALCOLICO	14,00%
ACIDITA' TOTALE	5,20 gr/lt
RESIDUO ZUCCHERINO	0,30 gr/lt
pH	3,50
NUMERO BOTTIGLIE	7.000

Terra Felice

[illegible]

"ALTAVIA" 2016

Rosso Igt Veneto

Vino esuberante, colmo di profumi pieni e suadenti

"Profuma di frutti di bosco sotto spirito e fiori appassiti, seguiti da noce moscata, radice di liquirizia ed erbe officinali; a latere una sensazione balsamica che ricorda il pino mugo. Beva grintosa, dove la corposa componente alcolica è in parte mitigata dall'impronta acida e da un tannino solido, ancora da levigarsi. I ritorni sono pepati, con timbro ferroso e chiusura ammandorlata"(cit. Vinetia 2021)

"Altavia"

… struttura complessa ed armoniosa

90% Merlot 10% Cabernet S.

VENDEMMIA	Settembre 2016
VIGNETI	Arquà Petrarca e Baone. Età vigneti 20 anni
TERRENI	Calcarei e argillosi
VINIFICAZIONE	Fermentazione in acciaio per 13 giorni con due rimontaggi al giorno.
AFFINAMENTO	In tonneaux di rovere francese per 20 mesi, parte con tostatura a vapore.
COLORE	Rosso rubino lucente e di buona trasparenza.
PROFUMO	Al naso, profumo di frutti di bosco in composta con note di ciliegia sotto spirito, polvere di caffè e radice di liquirizia.
GUSTO	In bocca, i tannini vellutati e la buona acidità danno un sentore durevole di ciliegia
ABBINAMENTI	Si accompagna a piatti di carni rosse, ai ferri o con lunghe cotture. Ottimo con formaggi stagionati.
GRADO ALCOLICO	14,00%
ACIDITA' TOTALE	5,4 gr/lt
RESIDUO ZUCCHERINO	0,35 gr/lt
Ph	3,40
NUMERO BOTTIGLIE	7.000

Terra Felice

PINOT NERO 2015 Igt Veneto

100% Pinot Nero

E' il cru dell'azienda, un Pinot Nero in purezza di un'eleganza che ti esplode nell'anima e nel cuore liberando emozioni uniche da ben contrapporre ai grandi vini della Borgogna.
Il nostro impegno nel coltivare in vigna l'uva, nel seguirne le fasi di vinificazione e di affinamento del vino nei tonneaux di rovere, fanno di questo vino il giusto porta bandiera di "Terra Felice".

"Pinot Nero" … stupore euganeo

VENDEMMIA	Agosto 2015. Uva di complessa coltivazione e vendemmia.
VIGNETI	Arquà Petrarca e Baone (Pd). Età vigneti dagli 8 ai 15 anni
TERRENI	Calcarei e argillosi
VINIFICAZIONE	Vinificazione in acciaio e affinamento in tonneaux di rovere di 1° e 2° passaggio
COLORE	Rosso rubino intenso tendente al granato con sfumature viola
PROFUMO	Al naso, sentori aromi freschi e ben definiti di frutta rossa quali ciliegia,lampone e mirtillo. Gli aromi del nostro Pinot Nero sono delicati e sottili, tuttavia ben pronunciati. Vino estremamente elegante e di innegabile classe
GUSTO	In bocca l'evidente acidità e l'elevata alcolicità contribuiscono al giusto equilibrio del vino. L'affinamento in botte di rovere da 500 lt, ne aumenta la morbidezza e la sottile trama di tannini.
ABBINAMENTI	Si accompagna ad importanti piatti di carni rosse, di pesci grassi , formaggi stagionati
GRADO ALCOLICO	14,00%
ACIDITA' TOTALE	5,4 gr/lt
RESIDUO ZUCCHERINO	0,30 gr/lt
pH	3,40
NUMERO BOTTIGLIE	5.000

Arquà Petrarca (Pd) Via Marlunghe, 19 – cell +39 347 7025928 Elena +39 337 496189 Graziano

www.cantinaterrafelice.it info@cantinaterrafelice.it Cantina Terra Felice

CABERNET 2015 Igt Veneto

50% Cabernet Franc 50% Cabernet Sauvignon

I vigneti piantati su terreni calcarei presenti in Azienda, in annate particolari, donano uve con alte concentrazioni zuccherine e con complessi quadri aromatici.
L'esposizione a sud di questi vigneti consente la raccolta delle uve in leggera sovra maturazione; ciò contribuisce a rendere questo vino unico, concentrato, con sentori di spezie e frutti di bosco.
Dopo un lungo affinamento in tonneau di rovere, il vino si presenta in tutta la sua aromaticità e complessità.

"Cabernet" … grande terroir, immenso vino!

VENDEMMIA	Raccolta delle uve a maturazione e solo in annate particolari
VIGNETI	Arquà Petrarca e Baone. Età vigneti dai 15 ai 20 anni
TERRENI	Calcarei con esposizione a sud.
AFFINAMENTO	Lungo affinamento in tonneau nuovi per 24 mesi
COLORE	Rosso porpora intenso quasi impenetrabile
PROFUMO	Al naso sentori di spezie quali cannella, chiodo di garofano, noce moscata, rabarbaro, pepe nero e china. Frutti rossi, quali ribes nero e amarena
GUSTO	In bocca notevole struttura e apprezzabile astringenza, oltre ad un cospicuo apporto di alcol
ABBINAMENTI	Si accompagna ad importanti piatti di carni rosse
GRADO ALCOLICO	14,00%
ACIDITA' TOTALE	5,3 gr/lt
RESIDUO ZUCCHERINO	0,30 gr/lt
pH	3,50
NUMERO BOTTIGLIE	3.500

Arquà Petrarca (Pd) Via Marlunghe, 19 – cell +39 347 7025928 Elena +39 337 496189 Graziano

www.cantinaterrafelice.it info@cantinaterrafelice.it Cantina Terra Felice

Cantina Terra Felice

VIA MARLUNGHE, 19
35032 ARQUÀ PETRARCA [PD]
TEL. 3477025928
www.cantinaterrafelice.it

La piccola azienda della famiglia Cardin si trova nel cuore dei Colli Euganei. Grande attenzione alle varietà bordolesi, ma non mancano divagazioni sia fra le varietà bianche che rosse. L'Altavia '16 è un taglio bordolese di grande profondità aromatica e ricchezza gustativa.

● AltaVia Rosso '16	🍷🍷 5
● Cabernet '16	🍷🍷 6
○ Chardonnay '18	🍷 3
● Pinot Nero '16	🍷 7

Cantina Terra Felice

VIA MARLUNGHE, 19
35032 ARQUÀ PETRARCA [PD]
TEL. 3477025928
www.cantinaterrafelice.it

Elena Cardin conduce l'azienda di famiglia nella zona meridionale dei Colli Euganei. Ristretta la batteria di vini presentata, tra i quali eccelle il Pianoro '16, taglio bordolese a prevalenza merlot che al naso esprime note di prugna e sottobosco. In bocca l'impatto è ricco e si allunga con grazia.

● Pianoro '16	🍷🍷 5
○ Chardonnay '19	🍷 5

BIBENDA

REGIONI | REGIONE VENETO

Via Marlunghe, 19 - 35032 Arquà Petrarca PD
Tel.: 347 7025928
Fax: 0429 718143
Web: www.cantinaterrafelice.it
Email: info@cantinaterrafelice.it

Primo anno produzione: 2012
Proprietà: Elena Cardin
Enologo: Flavio Tonin
Agronomo: Graziano Cardin
Conduzione: Convenzionale
Bottiglie prodotte: 45.000
Ettari: 10,00
Vendita diretta: Sì
Vendita online: Sì
Visite azienda: Sì, su prenotazione
Ristorante: no
Come arrivare:
dalla A31 uscire a Noventa Vicentina e proseguire sulla SP89 in direzione Arquà Petrarca.

Con una tradizione vitivinicola alle spalle lunga cinque generazioni, i vigneti di Terra Felice si estendono tra i territori di Baone e Arquà Petrarca, bellissimo e suggestivo Borgo tra i più belli d'Italia immerso nel Parco Regionale dei Colli Euganei ove Francesco Petrarca, sommo poeta del nostro Trecento, ha vissuto la seconda parte della sua vita. I i punti forti di questa azienda sono i terreni calcarei molto profondi e fertili, coltivati principalmente a Pinot Nero, Cabernet Franc, Sauvignon, Merlot e Chardonnay, le esposizioni dei vigneti, le potature corte, le basse rese per pianta, la vendemmia esclusivamente a mano e l'uso ponderato di tonneau di legno francese per l'affinamento.

BIBENDA

Vini del produttore

Cabernet 2015
Rosso | Igt | 14,0% | € 35
VISUALIZZA

Pinot Nero 2015
Rosso | 14,0% | € 30
VISUALIZZA

Altavia 2015
Rosso | Igt | 14,0% | € 19
VISUALIZZA

Pianoro 2015
Rosso | Igt | 14,0% | € 14
VISUALIZZA

Montericco Rosé 2017
Rosato | 13,5% | € 14
VISUALIZZA

Chardonnay 2017
Bianco | Igt | 13,0% | € 14
VISUALIZZA

VINETIA GUIDA AI VINI DEL VENETO 2021

CABERNET

Veneto

Rosso

2016

Cantina Terra Felice

Associazione Italiana Sommelier Veneto

VINETIA GUIDA AI VINI DEL VENETO 2019

PINOT NERO

Veneto

Rosso

2015

Cantina Terra Felice

Associazione Italiana Sommelier Veneto

VINETIA GUIDA AI VINI DEL VENETO 2021

ALTAVIA

Veneto

Rosso

2016

Cantina Terra Felice

Associazione Italiana Sommelier Veneto

VINETIA GUIDA AI VINI DEL VENETO 2021

CABERNET

Veneto

Rosso

2016

Cantina Terra Felice

Associazione Italiana Sommelier Veneto

VINETIA GUIDA AI VINI DEL VENETO 2021

CHARDONNAY

Trevenezie

Bianco

2018

Cantina Terra Felice

Associazione Italiana Sommelier Veneto

MUNDUS vini

THE GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD

30. Gran Premio Internazionale del Vino MUNDUS VINI 2022

2016 Cabernet Terra Felice

apparenza VISUAL	
limpidezza Limpidity	★★★★☆
sfumatura di colore Colour	★★★★☆
odore NOSE	
Sapore odore Genuiness	★★★★
intensità Intensity	★★★★
qualità Quality	★★★★
gusto TASTE	
Sapore odore Genuiness	★★★★
intensità Intensity	★★★★
Persistenza Persistence	★★★★
qualità Quality	★★★☆
IMPRESSIONE GENERALE OVERALL JUDGEMENT	
IMPRESSIONE GENERALE	★★★★

DOTTA

DOTTA

VITICOLTORI IN REFRONTOLO

LISIERA

VALDOBBIADENE DOCG

EXTRA DRY

Denominazione	CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG PROSECCO SUPERIORE
uve	100 % Glera, raccolte a mano nella prima metà di settembre
zona di produzione	Sulle pendici delle colline di Refrontolo e comuni limitrofi a circa 140-200 m s.l.m.
suolo	Conglomerati calcarei e arenarie
sistema di allevamento	Sylvoz
vinificazione	Pressatura soffice con separazione del primo fiore. Decantazione statica del mosto, fermentazione in recipienti di acciaio a temperatura controllata.
presa di spuma	Metodo Martinotti
residuo zuccherino gradazione alcolica acidità totale	17 g/l 11 % vol. 5.5 g/l
pressione	5 atm
abbinamento	Ottimo con verdura fritta o dei piccoli croissants salati. Esalta piatti come il coniglio al tegame e "sarde in saor" (sardine con cipolla e uvetta). Eccellente anche con la cucina esotica e piacevole da gustare fuori pasto.
conservazione	Conservare il posizione verticale in ambiente fresco e lontano dalla luce.
sulla carta	"Lisiera" Valdobbiadene DOCG Extra Dry - Dotta
temperatura di servizio	6-8°C, stappato al momento
formati disponibili	0,75L - 1,5L (a seconda della disponibilità)

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo	Spuma abbondante e persistente e un colore brillante giallo paglierino, animato dal suo perlage fine e persistente.
olfattivo	Complesso ed elegante con tipici sentori aromatici di mela gialla , pera, pesca e note floreali di rosa e fiori d'acacia.
gustativo	Ampio e goloso, fruttato e ben bilanciato. Uno stile pieno, pulito e lungo. Buona persistenza con soffice cremosa effervescenza finale.

AZIENDA AGRICOLA DOTTA ANDREA
Via Federa, 1/A - 31020 Refrontolo TV - ITALIA
info@cantinadotta.it | www.cantinadotta.it

aggiornato il 01/02/2021

DOTTA

VITICOLTORI IN REFRONTOLO

VERIZZO

VALDOBBIADENE DOCG

BRUT

Denominazione	CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG PROSECCO SUPERIORE
uve	Uve 100 % Glera, raccolte a mano con vendemmia manuale nella prima metà di settembre
zona di produzione	Sulle pendici delle colline di Refrontolo e comuni limitrofi a circa 140-200 m s.l.m.
sistema di allevamento	Sylvoz
vinificazione	Pressatura soffice con separazione del primo fiore. Decantazione statica del mosto, fermentazione in recipienti di acciaio a temperatura controllata.
presa di spuma	Metodo Martinotti
residuo zuccherino gradazione alcolica acidità totale	7 g/l 11 % vol. 5.8 g/l
abbinamento	Ideale per accompagnare una chiacchierata tra amici, un aperitivo in videochat, con piatti creativi o tradizionali a base di verdure, carni bianche o pesce.
conservazione	Conservare il posizione verticale in ambiente fresco e lontano dalla luce.
sulla carta	"Verizzo" Valdobbiadene DOCG Brut - Dotta
temperatura di servizio	6-8°C, stappato al momento
formati disponibili	0,75L - 1,5L (a seconda della disponibilità)

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo	Brioso giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente.
olfattivo	Fresco e intenso, con un'ampia nota fruttata di mela Renetta e agrumi, sottolineata da una delicata fragranza di fiori bianchi.
gustativo	Pieno ed elegante. Di grande piacevolezza aromatica è caratterizzato da un'equilibrata acidità e sapidità.

NOVITA'!

DOTTA

VITICOLTORI IN REFRONTOLO

RIVE DI REFRONTOLO

VALDOBBIADENE DOCG

EXTRA BRUT

Denominazione	CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG PROSECCO SUPERIORE
uve	100 % Glera, raccolte a mano nella prima metà di settembre
zona di produzione	Sulle pendici delle colline di Refrontolo a circa 140-200 m s.l.m.
suolo	Argilloso, conglomerati calcarei e arenarie
sistema di allevamento	Sylvoz
vinificazione	Pressatura soffice con separazione del primo fiore. Decantazione statica del mosto, fermentazione in recipienti di acciaio a temperatura controllata.
presa di spuma	Metodo Martinotti
residuo zuccherino	0 g/l
gradazione alcolica	11,5 % vol.
acidità totale	5,7 g/l
pressione	5 atm
abbinamento	Perfetto in tutte le occasioni, versatile negli abbinamenti. Si adatta a tutti i tipi di antipasti e accompagna bene piatti leggeri, risotti, pasta e formaggi freschi.
conservazione	Conservare in posizione verticale in ambiente fresco e lontano dalla luce.
sulla carta	Rive di Refrontolo Valdobbiadene DOCG Extra Brut - Dotta
temperatura di servizio	6-8°C, stappato al momento
formati disponibili	0,75L - 1,5L (a seconda della disponibilità)

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo	Brioso giallo paglierino con riflessi verdognoli, spuma soffice e cremosa e perlage fine e vivace.
olfattivo	Fresco, intenso, con un'ampia nota fruttata di mela verde e agrumi, accompagnata da una delicata fragranza di fiori bianchi.
gustativo	Sapore asciutto, gradevole e fresco, caratterizzato da un perfetto equilibrio tra acidità e sapidità.

AZIENDA AGRICOLA DOTTA ANDREA
Via Federa, 1/A - 31020 Refrontolo TV - ITALIA
info@cantinadotta.it | www.cantinadotta.it

aggiornato il 01/04/2022

DOTTA

VITICOLTORI IN REFRONTOLO

ROSÉ

INCROCIO MANZONI 13.0.25

EXTRA BRUT

Denominazione	SPUMANTE EXTRA BRUT
uve	100 % Incrocio Manzoni 13.0.25 (incrocio tra Raboso Piave e Moscato d'Amburgo), raccolte a mano a fine settembre
zona di produzione	Marca Trevigiana
suolo	Argilloso con origine alluvionale e morenica
sistema di allevamento	Sylvoz
vinificazione	Macerazione a freddo sulle bucce 12 ore. Pressatura soffice, fermentazione in recipienti di acciaio a temperatura controllata.
presa di spuma	Metodo Martinotti
residuo zuccherino	4 g/l
gradazione alcolica	11,5 % vol.
acidità totale	5,6 g/l
pressione	5 atm
abbinamento	Le sue caratteristiche particolari ed uniche lo rendono ideale per momenti conviviali fra amici. Accompagna divinamente piatti delicati a base di pesce e crostacei ed è eccellente con formaggi teneri e piatti a base di asparago bianco.
conservazione	Conservare il posizione verticale in ambiente fresco e lontano dalla luce.
sulla carta	Rosè Extra Brut Incrocio Manzoni 13.0.25 - Dotta
temperatura di servizio	6-8°C, stappato al momento
formati disponibili	0,75L - 1,5L (a seconda della disponibilità)

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo	Colore rosato con riflessi violacei e perlage fine e persistente.
olfattivo	Particolarmente suadente all'olfatto, ricorda i piccoli frutti di sottobosco e fiori di tiglio, ma è dominato dal profumo di ciliegia.
gustativo	Ricco, fresco, elegante e armonioso. Sul finale sapido ed asciutto.

AZIENDA AGRICOLA DOTTA ANDREA
Via Federa, 1/A - 31020 Refrontolo TV - ITALIA
info@cantinadotta.it | www.cantinadotta.it

aggiornato il 01/02/2021

DOTTA

VITICOLTORI IN REFRONTOLO

PERESINA

COL FONDO

Denominazione	COLLI TREVIGIANI IGT
uve	100 % Glera, raccolte a mano a metà settembre
zona di produzione	Sulle pendici delle colline di Refrontolo a circa 160-180 m s.l.m.
suolo	Argilloso, conglomerati calcarei, marne e siltiti
sistema di allevamento	Sylvoz
vinificazione	Pressatura soffice con separazione del primo fiore. Decantazione statica del mosto, prima fermentazione in recipienti di acciaio a temperatura controllata.
presa di spuma	Rifermentazione in bottiglia senza sboccatura
residuo zuccherino	Quasi assente <1 g/l
gradazione alcolica	11 % vol.
acidità totale	5 g/l
pressione	2,5 atm
abbinamento	Stuzzichini? Cicchetti? Pizza? Insaccati? Hamburger? Assolutamente sì! E' un vino perfetto per tutti i giorni e tutti i tipi di piatti eccetto i dessert.
conservazione	Conservare in posizione verticale in ambiente fresco e lontano dalla luce.
sulla carta	"Peresina" Col Fondo - Dotta
servizio	8-10°C, stappato al momento Per un gusto delicato, scaraffare il vino, lasciando i lieviti sul fondo della bottiglia. Per un carattere più deciso, capovolgere la bottiglia in modo da riportare in sospensione i lieviti.
formati disponibili	0,75L - 1,5L

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo	Colore giallo paglierino, velato, bollicina croccante e spuma ribelle.
olfattivo	Fragranza di pane appena sfornato e lievito, profumi terziari e sentori di tarassaco, camomilla e osmanto.
gustativo	Schietto e pulito, timidamente elegante con mineralità decisa e animo imprevedibile.

AZIENDA AGRICOLA DOTTA ANDREA
Via Federa, 1/A - 31020 Refrontolo TV - ITALIA
info@cantinadotta.it | www.cantinadotta.it

aggiornato il 14/06/2021

CT

Casa Terriera

Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore Docg

BRUT

Denominazione: Conegliano Valdobbiadene DOCG

Terreno: argilloso, calcareo, sub-collinare

Vendemmia: manuale

Vinificazione: macerazione pellicolare, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento: in acciaio

Spumantizzazione: presa di spuma in autoclave, a temperatura controllata 12-13 °C con lieviti selezionati e stabilizzazione chimico fisica a bassa temperatura.

Imbottigliamento: isobarico con microfiltrazione.

Colore: paglierino con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente.

Profumo: insieme di note fruttate, agrumate e floreali.

Sapore: equilibrato con retrogusto sapido e persistente.

Gradazione alcolica: 11 % vol

Acidità: 5,5 g/l

Amabilità: 8-10 g/l

Formato: 0,75 l

Confezione: cartoni da 6 bottiglie.

Abbinamenti gastronomici: si presta a tutto pasto, in particolare con antipasti di pesce, sfiziosi di mare e piatti di pesce al forno.

casaterriera.it

Casa Terriera

Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore Docg

EXTRA DRY

Denominazione: Conegliano Valdobbiadene DOCG

Terreno: argilloso, calcareo, sub-collinare

Vendemmia: manuale

Vinificazione: macerazione pellicolare, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento: in acciaio

Spumantizzazione: presa di spuma in autoclave, a temperatura controllata 12-13 °C con lieviti selezionati e stabilizzazione chimico fisica a bassa temperatura.

Imbottigliamento: isobarico con microfiltrazione.

Colore: paglierino con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente.

Profumo: complesso con spiccati presenze di mela, pera e albicocca.

Sapore: bilanciato e pieno, con sentori di profumi di mosto d'uva fresca.

Gradazione alcolica: 11 % vol

Acidità: 5,5 g/l

Amabilità: 15-16 g/l

Formato: 0,75 l

Confezione: cartoni da 6 bottiglie.

Abbinamenti gastronomici: stupendo come aperitivo, ideale con piatti di pesce, zuppe di legumi e primi delicati, ottimo anche con risotti e pasta semplici.

casaterriera.it

Trentino Alto Adige

KLINGER
WINERY
"Young brothers with old vines"

Descrizione

Il nome "Pizpòr" deriva da un termine dialettale che sta ad indicare uno strumento con punta d'acciaio utilizzato per eseguire fori nella roccia nelle miniere dislocate sulla collina vicino all'azienda.
Cuveé composta da 85% chardonnay e 15% pinot bianco.

Zona di produzione

Le uve provengono da un vigneto in zona "Vignali", appena sopra il paese di Pressano a 350 mslm con esposizione sud - ovest e una pendenza del 30-35%.

Terreno

La collina di Pressano è caratterizzata da una composizione calcareo-argilloso di colore rossastro. Esso permette una buona ritenzione idrica e la profondità dei terreni permette una buona vigoria delle viti; terreni da cui è possibile avere vini di struttura con un buon tenore alcolico, una persistente freschezza e mineralità.

Vendemmia

Il vigneto presenta già al suo interno piante di chardonnay alternate ad alcune piante di pinot bianco. Il giorno di vendemmia è il momento che unisce il giusto punto di maturazione fra le due varietà, normalmente nella seconda settimana di settembre. In questo modo si raggiunge la perfetta maturazione del pinot bianco con le sue note floreali e delicate e il mantenimento di una buona freschezza dello chardonnay.

Vinificazione

L' uva con una resa per ettaro di 80 quintali, viene pressata intera per poter rispettare al massimo le caratteristiche del frutto e ridurre il più possibile la torbidità.
Il mosto fermenta per metà in botti piccole di rovere di terzo e quarto passaggio e per metà in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento

I vini rimangono sulle proprie fecce fini per circa 7 mesi durante i quali vengono effettuati periodici batonnage; segue poi l'imbottigliamento e una sosta in bottiglia per almeno 10-12 mesi.

La nostra interpretazione

Profumo avvolgente ma delicato; colpiscono immediatamente le note floreali e fruttate, per poi passare a note più speziate dolci. Sapore intrigante e vivace, dove le sensazioni morbide si alternano alle note più fresche. Vino che esalta le note di armonia e di piacevolezza. Un vino che interpreta il nostro vigneto di collina.

Abbinamento gastronomico

Vino piacevole in aperitivo oppure molto versatile negli abbianamenti al pasto, passando dai formaggi di media stagionatura, a primi piatti strutturati, fino a molte tipologie di pesce.

Descrizione

Maso Clinga è una zona particolarmente vocata per il Trentino adatta alla coltivazione delle uve Gewürztraminer. Dopo le divisioni generazionali alla nostra famiglia è rimasta una piccola porzione dei vigneti piantati con questa varietà.

Zona di produzione

Le uve per la produzione della nostra selezione provengono da un unico vigneto ad un'altitudine di 350 mslm, con esposizione sud e sud-ovest. Esso è adiacente alla sede aziendale appena sopra il paese di Pressano.

Terreno

Terreno di colore rossastro con una buona profondità e poca presenza di scheletro. Sono presenti affioramenti di arenaria gialla calcarea. Il suolo così composto permette la produzione di vini ricchi e strutturati, ma al contempo molto freschi e minerali.

Vendemmia

Raccolta manuale a cassoni con selezione dei grappoli in vigna nelle ultime settimane di settembre.

Vinificazione e affinamento

La vinificazione prevede una diraspatura e pigiatura molto soffice, con una breve macerazione in pressa.
La fermentazione e l'affinamento sulle fecce fini avvengono totalmente in acciaio. Segue poi imbottigliamento e affinamento per 7-8 mesi in bottiglia.

La nostra interpretazione

Aromatico, con profumi fruttati di albicocca e note floreali di rosa bianca e rosa gialla. Troviamo poi erbe aromatiche e spezie, caratteristica che spiega la ragione del nome, "gewürz", che in tedesco significa speziato. Al palato la struttura è importante e avvolgente, ma al contempo la vivacità e la freschezza rendono il sorso particolarmente piacevole; praticamente secco e indirizzato verso la verticalità.

Abbinamento gastronomico

Il Gewürztraminer trova abbinamenti perfetti con i formaggi del Trentino Alto Adige e piatti con sapori intensi e speziati, ma può sposarsi perfettamente anche a crostacei nobili e cucina orientale.

Descrizione

La Nosiola è una varietà autoctona trentina a bacca bianca, diffusa in due zone del Trentino: nella Valle dei Laghi e a Pressano.
Il nostro è un vigneto storico importante che da solo costituisce ormai quasi il 10% della Nosiola esistente.
Il nome sembra derivi dal caratteristico profumo aromatico della nocciola, da cui Nosiola.

Zona di produzione

Le uve provengono da un appezzamento situato a Pressano a 500 mslm con esposizione sud-ovest con viti che vanno dai 40 anni di età, fino ad oltre 100. È il nostro vigneto più in quota e per la produzione di questa selezione abbiamo scelto le viti più vecchie, ormai centenarie.

Terreno

Terreno argilloso con una buona ritenzione idrica, infatti non è necessaria l'irrigazione e nei decenni le radici sono scese in profondità. Vigneto che dona ai vini grande acidità e un'importante mineralità.

Vendemmia

Pre- raccolta nel mese di settembre dove viene effettuata un'attenta selezione dei grappoli, lasciando in vigna quelli più sgranati e meno compatti. In questo modo la maturazione può essere prolungata e arrivare fino alle prime settimane di ottobre. Per questa selezione quindi, si scelgono le piante migliori e si utilizzano solo le uve della seconda vendemmia.

Vinificazione e affinamento

L'uva viene diraspata, poi gli acini quasi interi eseguono una macerazione a freddo per circa 24 ore.
La fermentazione e l'affinamento sulle fecce (7-8 mesi) avvengono per metà in legno piccolo di rovere e per metà in acciaio. Durante questo periodo vengono svolti periodici batonnage. Segue poi l'imbottigliamento e sosta in bottiglia per 8-10 mesi.

La nostra interpretazione

Profumo intenso e deciso, fiori bianchi, frutta fresca, note tropicali, agrumate e una sfumatura vegetale. Molto vivace al palato, con una buona persistenza gustativa; finale leggermente ammandorlato, ma bilanciato da una piacevole mineralità. Vino con un tenore alcolico non elevato, che esalta la bevibilità e il sorso incalzante. Vino di alta collina che deve esaltare la freschezza e la delicatezza dei profumi.

Abbinamento gastronomico

Perfetto in aperitivo o per abbinamenti con piatti delicati come pesce al vapore, pesce di lago e pesci grassi; formaggi freschi e salumi poco speziati.

VINIBUONI D'ITALIA

Touring Club Italiano

EDIZIONE 2022

KLINGER

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT NOSIOLA 2019

ha ottenuto la **CORONA**
il massimo riconoscimento assegnato
dalla guida **Vinibuoni d'Italia** ai vini d'eccellenza

VINIBUONI D'ITALIA

Touring Club Italiano

EDIZIONE 2022

KLINGER

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT NOSIOLA 2019 ★★★★

TRENTINO DOC GEWÜRZTRAMINER 2019 ★★★

azienda selezionata dalla guida **Vinibuoni d'Italia**
nella sezione dedicata ai **VINI DA VITIGNI AUTOCTONI**

slow wine

GUIDA 2021

I RICONOSCIMENTI

TOP WINE

VINO SLOW

www.slowfood.it/slowine

LIESELEHOF

JULIAN

Origine: All'Istituto Nazionale di Freiburg (D) nel 1975 si incominciava a captare, il valore dell' incrocio BRONNER (Seyve-Villard 5-276 x (Riesling x Pinot Grigio)) e (Zarya Severa x Saint Laurent). Il vitigno non necessita trattamenti con antiparassiti o altri veleni. È resistente contro Oidium e Peronospora.

Requisiti del vitigno (Terroir)
Le caratteristiche della specie Bronner assomigliano a quelle del Riesling e Pinot Bianco. Questa vite predilige terreni argillosi e umidi. Il nostro "Julian" matura nella posizione „Lavardi" à Caldaro ad un altitudine di 450mt. Condizioni particolarmente favorevoli per ottenere vini bianchi intensamente aromatici. Le viti sono state piantate nell'anno 2003. Da allora questo vigneto non ha visto pesticidi, insetticidi e erbicida, ne altri prodotti chimici.

Sviluppo: Forte e piuttosto verticale.

Rendimento: Per ogni ramo ci sono da 2 a 3 grappoli di dimensione media. Si rende quindi necessario potare con decisione. Per migliorare la qualità del vino il carico della vite non deve superare 1,5 chilogrammi à pianta. Con questa resa riusciamo a produrre vini di qualità eccezionale.

Maturazione: Una settimana dopo il Pinot Bianco. La vendemmia ha inizio alla fine di settembre fino i primi giorni di ottobre.

Zucchero: 18,5° - 19,5° Babo

Vino: All'olfatto si presenta fruttato, con sentori di miele (Riesling), limone e frutti esotici. Il vino è concentrato, abbondante ed ha una struttura complessa. Intenso e pieno al palato con un elegante nota minerale e una vivace nota acidula nel finale. È di lunghissima persistenza nel palato.

Abbinamenti consigliati: Si accompagna ottimamente à piatti a base di pesce, carni bianche e la cucina asiatica.
Si apprezza anche come vino da aperitivo.

Temperatura di servizio: 13°, nella stagione fredda anche 14/15°

Zertifizierter Biobetrieb - Azienda biologica controllata da: BIO IT BIO 001 BZ

Weingut Lieselehof - Kardatscherweg 6, Kaltern am See
Tel +39 329 9011633 - info@lieselehof.com - www.lieselehof.com

LieseleHof

GEWÜRZTRAMINER

Requisiti del vitigno (Terroir)
L'origine della vite Gewürztraminer è incerta. Sicuramente vi è un collegamento con il paese Tramin, località confinante con il nostro paese Caldaro.
I vini Gewürztraminer più conosciuti vengono dall'Alsazia e dall'Alto Adige, ove vi si coltivano circa 500 ettari.
Le nostre uve Gewürztraminer maturano a pochi metri a est dalla cantina ad un'altitudine di 500 metri sul livello del mare. Un terzo delle viti sono state piantate nell'anno 1999 e due terzi nel 2009, tutte con il sistema Guyot. Il terreno calcareo e argilloso è la base per la coltivazione di vini di grande aroma.

Sviluppo: Forte e piuttosto verticale.

Resa: Per ogni ramo ci sono 2 grappoli di piccola dimensione. E' quindi necessario potare con decisione. Per migliorare la qualità del vino, il carico della vite non deve superare un chilo a pianta. Con questa resa riusciamo a produrre vini di qualità eccezionale.

Vendemmia: Dalla metà alla fine di settembre

Vino: Di colore giallo oro, ha un profumo fruttato e complesso che ricorda la rosa, i fiori di tiglio, la cannella. Di sapore morbido con un retrogusto aromatico. In bocca è ricco, maestoso con tanta di polpa, ma anche grande finezza.
Un Gewürztraminer biologico che difficilmente si scorda, anche dopo tanto tempo.
Eccellente vino d'aperitivo, accompagna bene anche gamberetti, aragoste, crostacei in generale, la cucina asiatica, patè di tacchino e risotti.

Temperatura di Servizio: da 11° C a 13° C

Zertifizierter Biobetrieb - Azienda biologica controllata da: BIO IT BIO 001 BZ

Weingut Lieselehof - Kardatscherweg 6, Kaltern am See
Tel +39 329 9011633 - info@lieselehof.com - www.lieselehof.com

LieseleHof

WEISSBURGUNDER

Requisiti del vitigno (Terroir)
L' origine della vite Pinot Bianco è da ricercarsi in Francia (Pinot Blanc). Le nostre uve Pinot Bianco maturano nella posizione "Kardatsch" à Caldaro ad un altitudine di 500mt. Le viti sono state piantate nell'anno 1985.

Sviluppo: Forte e piuttosto verticale.

Rendimento: Per ogni ramo ci sono 2 grappoli di dimensione media. Si rende quindi necessario potare con decisione. Per migliorare la qualità del vino il carico della vite non deve superare nel sistema pergola 2 chilogrammi à pianta. Con questa resa riusciamo a produrre vini di qualità eccezionale.

Vendemmia: Dalla metà alla fine di settembre.

Vino: Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, ha un profumo fruttato e complesso che ricorda la frutta matura, le mele con un bel fondo vanigliato. In bocca è ricco, maestoso con tanta di polpa, ma anche grande finezza. Un Pinot Bianco biologico che, si farà la strada e sarà uno dei nostri gioielli più preziosi.

Abbinamenti consigliati: Ottimo anche come aperitivo, è adatto ad antipasti leggeri e piatti à base di pesce.

Temperatura di Servizio: da 11° a 13° C

Zertifizierter Biobetrieb - Azienda biologica controllata da: BIO IT BIO 001 BZ

Weingut Lieselehof - Kardatscherweg 6, Kaltern am See
Tel +39 329 9011633 - info@lieselehof.com - www.lieselehof.com

LieseleHof

VINO DEL PASSO
Solaris

Provenienza: Nel caso del vitigno di uva bianca SOLARIS, si tratta di un incrocio tra (Seyve-Villard 5-276 x (Riesling x Ruländer)) e (Zaraya Severa x Muscat Ottonel). Il vitigno si contraddistingue attraverso una buona resistenza contro l'oidio, vero e falso. In anni normali, esso non ha bisogno di essere trattato chimicamente.

Requisiti riguardo a posizione e terreno (Terroir)
In riguardo ai requisiti richiesti, il tipo di vitigno SOLARIS è difficilmente paragonabile ad un altro tipo di vite, infatti la vite SOLARIS è un vitigno particolare. In Alto Adige, la vite predilige terreni argillosi, non umidi, locati ad un'altitudine al di sopra dei 700 mt sul livello del mare. Le nostre uve SOLARIS maturano sul prato di un'alpe vicino al Passo della Mendola ad un'altitudine di 1200-1300 mt. Le viti sono state piantate nel 2008.

Resa: A tale altitudine, per ogni ramo vi sono soltanto da uno a due grappoli di piccole dimensioni, con acini altrettanto piccoli. Per una qualità del vino ottimale, il carico per ogni vite non dovrebbe superare i 0,4 – 0,5 kg. Occorre pertanto l'uva di almeno due viti per ottenere una bottiglia di vino.

Periodo di maturazione e vendemmia: Da metà a fine ottobre

Peso del mosto di 17° - 19° KMW

Vino: Gli aromi, di natura complessa, ricordano il limone, con un gusto pepato di moscato e di ananas, miele e pesca, nonché una leggera vena di fieno d'alpe ed erbe selvatiche. Il vino è concentrato, minerale con una leggera acidità che lo contraddistingue e possiede una struttura armonica con tanta forza e pienezza ed un finale perdurante.
Rappresenta un vino da aperitivo eccezionalmente pieno e corposo. Si abbina molto bene a carni bianche, pesce speziato e crostacei, nonché in maniera eccezionale anche ad insalate. E' l'ideale anche in abbinamento alla cucina asiatica.

Temperatura di servizio: 12°, in inverno anche fino a 13°

Zertifizierter Biobetrieb - Azienda biologica controllata da: BIO IT BIO 001 BZ

Weingut Lieselehof - Kardatscherweg 6, Kaltern am See
Tel. +39 329 9011593 - info@lieselehof.com - www.lieselehof.com

LieseleHof

JULIAN ORANGE

Origine: All'Istituto Nazionale di Freiburg (D) nel 1975 si incominciava a captare il valore dell' incrocio BRONNER (Seyve-Villard 5-276 x (Riesling x Pinot Grigio)) e (Zarya Severa x Saint Laurent). Il vitigno non necessita trattamenti antiparassiti in quanto naturalmente resistente a Oidio e Peronospora.

Caratteristiche del vitigno (Terroir): Le caratteristiche della specie Bronner sono affini a quelle del Riesling e Pinot Bianco. Questa vite predilige terreni argillosi e umidi. Il nostro "Julian" matura nel vigneto „Lavardi" a Caldaro ad un altitudine di 450mt. Condizioni particolarmente favorevoli per ottenere vini bianchi intensamente aromatici. Le viti sono state piantate nell'anno 2003. Da allora non sono stati effetuati trattamenti fitosanitari.

Sviluppo: Vigoroso e con portamento eretto

Resa: Visto il gran numero di grappoli, di dimensione Media, si rende necessario diradare con decisione. Per migliorare la qualità del vino, il carico della vite non deve superare 1,5 chilogrammi a pianta. Con questa resa riusciamo a produrre vini di qualità eccezionale.

Maturazione: Una settimana dopo il Pinot Bianco. La vendemmia ha inizio dalla fine di settembre fino i primi giorni di ottobre.

Tenore zuccherino a maturazione: 18,5° - 19,5° Babo

Descrizione: vino bianco macerato (orange wine) decisamente aromatico, leggermente tannico, salino. Adatto a medio-lungo invecchiamento. Un bouquet armonioso con tannini sabbiosi, elegante, morbido e forte, con un carattere deciso. Un vino per un grande bicchiere: tempo, dare e prendere. Elegante nota minerale e una vivace nota acidula nel finale. È di lunghissima persistenza nel palato. Il vino è concentrato, abbondante ed ha una struttura complessa. Intenso e pieno al palato con un elegante nota minerale e una vivace nota acidula nel finale. È di lunghissima persistenza nel palato.
Abbinamenti consigliati: si accompagna ottimamente a piatti a base di pesce, carni bianche e la cucina asiatica. Si apprezza anche come vino da aperativo.

Temperatura di servizio: si consiglia di servire il vino a 15°, può contenere un leggero residuo.

Zertifizierter Biobetrieb - Azienda biologica controllata da: BIO IT BIO 001 BZ

Weingut Lieselehof - Kardatscherweg 6, Kaltern am See
Tel. +39 329 9011593 - info@lieselehof.com - www.lieselehof.com

LieseleHof

FELDHERR

Varietà di vite: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenère.

Anno di impianto: 1992

Resa/ettaro: 70q

Posizione: loc. Feld a 280m s.l.m.

Limo sabbioso con pietra granitica tonda. Prezioso Cuvée. Vinificazione in botti di legno, maturazione due anni in botti di rovere e un anno in bottiglia. Nessun filtraggio! Colore rosso granato/violetto, vino nobile di grande struttura. Profumo di more, ribes, mirtillo nero e sottobosco. Bellezza vellutata dopo 5-6 anni. Abbinamento a carni pregiate e selvaggina.

Temperatura di servizio: 18-20°C

Conservazione: ca. 10 anni

Zertifizierter Biobetrieb - Azienda biologica controllata da: BIO IT BIO 001 BZ

Weingut Lieselehof - Kardatscherweg 6, Kaltern am See
Tel. +39 329 9011593 - info@lieselehof.com - www.lieselehof.com

LieseleHof

SWEET CLAIRE R.
Trockenbeerenauslese - Passito

Vitigno: Bronner
L'uva non viene trattata chimicamente.

Requisiti riguardo a posizione e terreno (Terroir)
In riguardo ai requisiti richiesti, il vitigno Bronner è analogo al Pinot bianco. Le nostre uve Bronner maturano nei vigneti della località Lavardi e Kardatsch, ad un'altitudine di 450/500 mt sul livello del mare. Le viti sono state piantate nel 2003.

Resa: per ciascun ramo vi sono di regola 2 grappoli di media dimensione, in parte di un certo peso, che presentano acini di media grandezza. Al fine di migliorare la qualità del vino, occorre una potatura decisa. Per una qualità del vino ottimale, il carico di ciascuna vite non dovrebbe superare gli 1,2 chilogrammi.

Periodo di maturazione e vendemmia: da metà a fine settembre

Vino: prima della vendemmia vera e propria, si raccolgono con cura i grappoli più maturi e belli, li si posa con delicatezza in delle cassette bianche per alimenti e successivamente li si lascia seccare (passire) all'aria aperta durante l'inverno. L'uva, quindi, perde circa il 75% del suo peso. A febbraio si esegue la pressatura. La resa di 1000 kg d'uva corrisponde a ca. 200 litri di nettare altamente concentrato. Il successivo processo di fermentazione si protrae per diversi mesi. Il vino rosso matura per 18 mesi in una speciale botte di legno.

Bouquet: Il vino, di un colore giallo-oro acceso e intenso, possiede un eccezionale aroma di pino mugo e menta, con un gusto inconfondibile di caramello e miele. Il sapore, con una complessa nota armonica acidula, caratterizza questo vino. La perdurante vena finale lascia una sensazione indimenticabile.

Abbinamento: Il vino può essere bevuto da solo, come vino da dessert, oppure in abbinamento con la Creme Caramel.

Temperatura di servizio: 12° C

Zertifizierter Biobetrieb - Azienda biologica controllata da: BIO IT BIO 901 BZ

Weingut Lieselehof - Kardatscherweg 6, Kaltern am See
Tel. +39 329 9011693 - info@lieselehof.com - www.lieselehof.com

LieseleHof

SWEET CLAIRE
Trockenbeerenauslese - Passito

Vitigno: Bronner
L'uva non viene trattata chimicamente.

Requisiti riguardo a posizione e terreno (Terroir)
In riguardo ai requisiti richiesti, il vitigno Bronner è analogo al Pinot bianco. Le nostre uve Bronner maturano nei vigneti della località Lavardi e Kardatsch, ad un'altitudine di 450/500 mt sul livello del mare. Le viti sono state piantate nel 2003.

Resa: per ciascun ramo vi sono di regola 2 grappoli di media dimensione, in parte di un certo peso, che presentano acini di media grandezza. Al fine di migliorare la qualità del vino, occorre una potatura decisa. Per una qualità del vino ottimale, il carico di ciascuna vite non dovrebbe superare gli 1,2 chilogrammi.

Periodo di maturazione e vendemmia: da metà a fine settembre

Vino: prima della vendemmia vera e propria, si scelgono e raccolgono con cura i grappoli più maturi e belli. Essi vengono posati con delicatezza in delle cassette bianche per alimenti e successivamente lasciate seccare (passire) all'aria durante l'inverno. L'uva, quindi, perde circa il 75% del suo peso. A febbraio si esegue la pressatura. Con 2.000 chilogrammi di uva si ottengono dunque circa 500 litri di nettare altamente concentrato. Il successivo processo di fermentazione si protrae per diversi mesi.

Bouquet: Il vino, di un colore giallo-oro acceso e intenso, possiede un eccezionale aroma di miele e fichi. Pepato nel gusto, con tracce di pesca e albicocca ed una vena finale di arancio e buccia di limone, esso è caratterizzato inoltre da un sapore con una piacevole nota armonica acidula.

Abbinamento: Il vino può essere bevuto da solo, come vino da dessert, oppure in abbinamento con formaggi saporiti.

Temperatura di servizio: 12° C

Zertifizierter Biobetrieb - Azienda biologica controllata da: BIO IT BIO 901 BZ

Weingut Lieselehof - Kardatscherweg 6, Kaltern am See
Tel. +39 329 9011693 - info@lieselehof.com - www.lieselehof.com

LieseleHof

VINOWAY WINE SELECTION 2022

SELEZIONE ORO

LIESELEHOF

Julian Bianco IGT Weinberg Dolomiten 2019

96/100

2 OTTOBRE 2021

THE NICOLAUS HOTEL
BARI (BA)

IL PRESIDENTE VINOWAY ITALIA DAVIDE GANGI

Guida Bio

Certificato di eccellenza 2022

Feldherr - 2016

vino

LIESELEHOF

azienda

Il Direttore

Antonio Stanzione

Guida Bio

Certificato di eccellenza 2022

Julian - 2019

vino

LIESELEHOF

azienda

Il Direttore

Antonio Stanzione

Guida Bio

Certificato di eccellenza 2022

Lieselehof Brut - 2017

vino

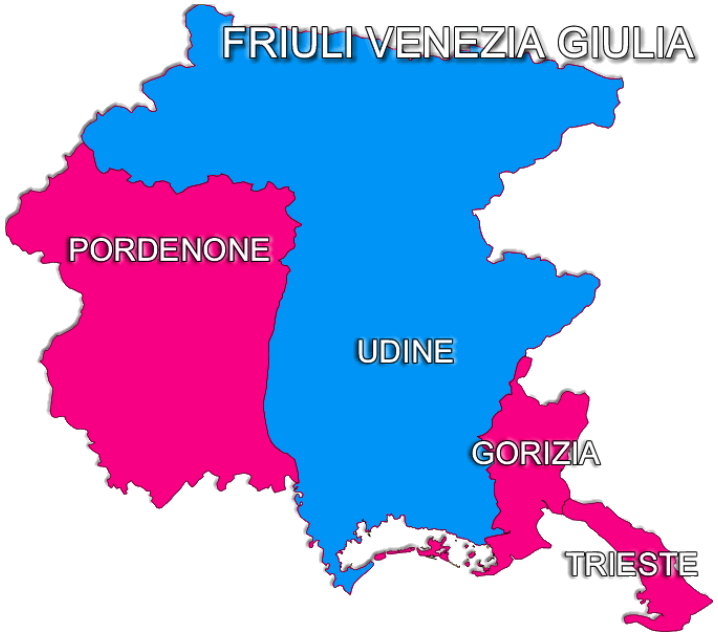
LIESELEHOF

azienda

Il Direttore

Antonio Stanzione

Friuli Venezia Giulia



ANTICO BORGO DEI COLLI

ANTICO BORGO DEI COLLI

RIBOLLA GIALLA

Denominazione: D.O.C. Friuli Colli Orientali. Vino bianco secco da uve di Ribolla Gialla.

Allevamento: guyot monolaterale

Suolo: evoluzione di marne e arenarie di origine eocenica

Vendemmia: manuale in cassette da 12/15 kg; tendenzialmente a partire da metà agosto

Vinificazione: pressatura soffice delle uve intere, fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, senza malolattica

Colore: giallo paglierino intenso con lievi riflessi verdi

Aroma: note floreali eleganti e fruttate di limone e the verde

Gusto: fresco, piacevolmente acido con lievi note di frutta tropicale e pesca gialla

RoncSoreli - Azienda Agricola srl
Località Novacuzzo, 46 - 33040 Prepotto – UD - Italy
info@roncsoreli.com - www.roncsoreli.com
tel.: +39 0432 713005 - fax: +39 0432 713414

ANTICO BORGO DEI COLLI

PINOT GRIGIO

Denominazione: D.O.C. Friuli Colli Orientali. Vino bianco secco da uve di Pinot grigio

Allevamento: guyot monolaterale

Suolo: evoluzione di marne e arenarie di origine eocenica

Vendemmia: manuale in cassette da 12/15 kg; tendenzialmente a partire da metà agosto

Vinificazione: pressatura soffice delle uve intere, fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, senza malolattica

Colore: giallo paglierino intenso con riflessi dorati

Aroma: tipico di mela renetta fresca e fiori di campo

Gusto: fresco e fruttato di mela verde, ananas e lychees persistente e piacevole

RoncSoreli - Azienda Agricola srl
Località Novacuzzo, 46 - 33040 Prepotto – UD - Italy
info@roncsoreli.com - www.roncsoreli.com
tel.: +39 0432 713005 - fax: +39 0432 713414

ANTICO BORGO DEI COLLI

CHARDONNAY

Denominazione: D.O.C. Friuli Colli Orientali. Vino bianco secco da uve di Chardonnay

Allevamento: guyot monolaterale

Suolo: evoluzione di marne e arenarie di origine eocenica

Vendemmia: manuale in cassette da 12/15 kg; tendenzialmente a partire da metà agosto

Vinificazione: In vasche inox a temperatura controllata evitando la fermentazione malolattica. Il vino ottenuto, rimane in affinamento su fecce fini per 4/5 mesi prima di essere imbottigliato

Colore: giallo paglierino con note dorate

Aroma: frutta esotica matura tra cui spiccano l' ananas, il mango e la banana

Gusto: morbido e caldo con note burrose e un piacevole retrogusto di frutta a pasta bianca e gialla

RoncSoreli - Azienda Agricola srl
Località Novacuzzo, 46 - 33040 Prepotto – UD - Italy
info@roncsoreli.com - www.roncsoreli.com
tel.: +39 0432 713005 - fax: +39 0432 713414

ANTICO BORGO DEI COLLI

FRIULANO

Denominazione: D.O.C. Friuli Colli Orientali. Vino bianco secco da uve di Friulano

Allevamento: cappuccina

Suolo: evoluzione di marne e arenarie di origine eocenica

Vendemmia: manuale in cassette da 12/15 kg; tendenzialmente a partire da metà settembre

Vinificazione: pressatura soffice delle uve intere, fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata senza malolattica

Colore: paglierino dorato tendente al citrino

Aroma: delicato, gradevole, caratteristico

Gusto: asciutto, armonico, pieno, mandorla con retrogusto aromatico

RoncSoreli - Azienda Agricola srl
Località Novacuzzo, 46 - 33040 Prepotto – UD - Italy
info@roncsoreli.com - www.roncsoreli.com
tel.: +39 0432 713005 - fax: +39 0432 713414

ANTICO BORGO DEI COLLI

TRAMINER AROMATICO

Denominazione: D.O.C. Friuli Colli Orientali. Vino bianco secco da uve di Traminer aromatico

Allevamento: guyot monolaterale

Suolo: evoluzione di marne e arenarie di origine eocenica

Vendemmia: manuale in cassette da 12/15 kg; tendenzialmente a partire da metà settembre

Vinificazione: pressatura soffice delle uve in ambiente inerte, fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, senza malolattica

Colore: dorato

Aroma: intenso e caratteristico di petalo di rosa fresco, ananas, mela

Gusto: aromatico, intenso, fragrante con note corrispondenti alle proprietà olfattive e piacevole espressività minerale

RoncSoreli - Azienda Agricola srl
Località Novacuzzo, 46 - 33040 Prepotto – UD - Italy
info@roncsoreli.com - www.roncsoreli.com
tel.: +39 0432 713005 - fax: +39 0432 713414

ANTICO BORGO DEI COLLI

SAUVIGNON

Denominazione: D.O.C. Friuli Colli Orientali. Vino bianco secco da uve di Sauvignon

Allevamento: guyot monolaterale

Suolo: evoluzione di marne e arenarie di origine eocenica

Vendemmia: manuale in cassette da 12/15 kg; tendenzialmente a partire da metà agosto

Vinificazione: pressatura soffice delle uve intere, fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata senza malolattica

Colore: giallo dorato con riflessi verdi

Aroma: intenso con note aromatiche tipiche di pesca, ananas, pompelmo e salvia

Gusto: fresco, aromatico intenso con note corrispondenti alle note olfattive e di piacevole espressività minerale

RoncSoreli - Azienda Agricola srl
Località Novacuzzo, 46 - 33040 Prepotto – UD - Italy
info@roncsoreli.com - www.roncsoreli.com
tel.: +39 0432 713005 - fax: +39 0432 713414

ANTICO BORGO DEI COLLI

ALBARE'

Denominazione: D.O.C. Friuli Colli Orientali. Vino bianco secco da uve di Friulano, Sauvignon, Riesling renano e Ribolla gialla

Allevamento: guyot monolaterale

Suolo: evoluzione di marne e arenarie di origine eocenica

Vendemmia: manuale in cassette da 12/15 kg; tendenzialmente a partire da metà agosto

Vinificazione: le singole varietà sono vinificate separatamente. Non viene effettuata fermentazione malolattica ed i mosti vengono assemblati a fine fermentazione. Il vino viene affinato su fecce fini per 4/5 mesi prima di essere imbottigliato

Colore: giallo paglierino

Aroma: frutta fresca e fiori bianchi

Gusto: fresco, piacevolmente minerale, con bella complessità aromatica e bevibilità

RoncSoreli - Azienda Agricola srl
Località Novacuzzo, 46 - 33040 Prepotto – UD - Italy
info@roncsoreli.com - www.roncsoreli.com
tel.: +39 0432 713005 - fax: +39 0432 713414

ANTICO BORGO DEI COLLI

PINOT NERO

Denominazione: D.O.C. Friuli Colli Orientali. Vino rosso secco da uve di Pinot nero

Allevamento: guyot monolaterale

Suolo: terreni alluvionali

Vendemmia: manuale in cassette da 12/15 kg; tendenzialmente a partire da metà settembre

Vinificazione: in vasche di acciaio termo-condizionate, fermentazione sulle bucce per 10 giorni, fermentazione malolattica in acciaio

Colore: rosso rubino scarico

Aroma: lampone, pomodoro maturo, fragoline di bosco, pepe rosa

Gusto: fruttato fresco con tannini vellutati e di buona persistenza

RoncSoreli - Azienda Agricola srl
Località Novacuzzo, 46 - 33040 Prepotto – UD - Italy
info@roncsoreli.com - www.roncsoreli.com
tel.: +39 0432 713005 - fax: +39 0432 713414

ANTICO BORGO DEI COLLI

MERLOT

Denominazione: D.O.C. Friuli Colli Orientali. Vino rosso secco da uve di Merlot

Allevamento: guyot monolaterale

Suolo: evoluzione di marne e arenarie di origine eocenica

Vendemmia: manuale in cassette da 12/15 kg; tendenzialmente a partire da fine settembre

Vinificazione: in vasche di acciaio termo-condizionate con macerazione a 25/27 °C per 10/15 giorni

Colore: rosso rubino

Aroma: note dolci di frutta rossa come ciliegia, mora, prugna e sensazioni speziate di vaniglia

Gusto: morbido e fresco con caratteristiche corrispondenti alle note olfattive di buona struttura ed equilibrio al palato che gli confenscono una facile bevibilità

RoncSoreli - Azienda Agricola srl
Località Novacuzzo, 46 - 33040 Prepotto – UD - Italy
info@roncsoreli.com - www.roncsoreli.com
tel.: +39 0432 713005 - fax: +39 0432 713414

ANTICO BORGO DEI COLLI

SCHIOPPETTINO

Denominazione: D.O.C. Friuli Colli Orientali. Vino rosso secco da uve di Schioppettino

Allevamento: guyot monolaterale

Suolo: evoluzione di marne e arenarie di origine eocenica

Vendemmia: manuale in cassette da 12/15 kg; tendenzialmente a partire da fine settembre

Vinificazione: In recipienti di inox a temperatura controllata. Al termine della fermentazione malolattica, il vino resta in affinamento per 9/10 mesi in tonneaux da 5 hl e botti da 26 hl prima di essere imbottigliato

Colore: rosso rubino intenso

Aroma: riccamente speziato e fruttato di ciliegie e more selvatiche

Gusto: sorso fresco e schietto con tannini fini ed una lunga persistenza

RoncSoreli - Azienda Agricola srl
Località Novacuzzo, 46 - 33040 Prepotto – UD - Italy
info@roncsoreli.com - www.roncsoreli.com
tel.: +39 0432 713005 - fax: +39 0432 713414

ANTICO BORGO DEI COLLI

REFOSCO
DAL PEDUNCOLO ROSSO

Denominazione: D.O.C. Friuli Colli Orientali. Vino rosso secco da uve di Refosco dal peduncolo rosso

Allevamento: guyot monolaterale

Suolo: evoluzione di marne e arenarie di origine eocenica

Vendemmia: manuale in cassette da 12/15 kg; tendenzialmente a partire da metà settembre

Vinificazione: in recipienti di inox a temperatura controllata. Al termine della fermentazione malolattica, il vino resta in affinamento per 9/10 mesi in tonneaux da 5 hl prima di essere imbottigliato

Colore: rosso rubino molto carico con riflessi purpurei

Aroma: intenso e caratteristico con spiccati sentori di ribes, bacche selvatiche e sottobosco

Gusto: molto articolato e di struttura possente. Il retrogusto è lungo con richiami di ribes e chiodi di garofano

RoncSoreli - Azienda Agricola srl
Località Novacuzzo, 46 - 33040 Prepotto – UD - Italy
info@roncsoreli.com - www.roncsoreli.com
tel.: +39 0432 713005 - fax: +39 0432 713414

RONC
SORELI

Ronc Soreli

I Classici

Ribolla Gialla
dei Nespoli
DOC
Friuli Colli Orientali

Formato bottiglia	750 ml
Denominazione	D.O.C. Friuli Colli Orientali
Varietà	Ribolla Gialla
Anno d'impianto	2002-2003-2004
Esposizione	collinare ad Est, Sud-Est
Terreno	ponca – evoluzione di marne e arenarie di origine eocenica
Altitudine	150 mt s.l.m.
Sistema di allevamento	Guyot monolaterale
Densità	5.000 ceppi/ha
Vendemmia	a mano in cassette di massimo 12 kg a fine settembre
Vinificazione	macerazione pre-fermentativa, 8/10 ore con pressatura soffice e fermentazione in vasche di acciaio inox termo-condizionate
Affinamento	in vasche di acciaio inox e cemento termo-condizionate per 6 mesi su fecce nobili (sur lie)
Colore	giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli
Aroma	fruttato e floreale con toni di mela limoncella e fiori bianchi
Gusto	sapido con note citrine che donano sensazioni fresche
Longevità	3 anni
Abbinamento	come aperitivo, insalate e piatti a base di verdure, risotti
Temperatura di servizio	12 °C

RONC SORELI

I Classici

FRIULANO
DELLE ROBINIE
DOC
Friuli Colli Orientali

Formato bottiglia	750 ml
Denominazione	D.O.C. Friuli Colli Orientali
Varietà	Friulano
Anno d'impianto	1968
Esposizione	collinare a Sud-Est
Terreno	ponca - evoluzione di marne e arenarie di origine eocenica
Altitudine	200 - 300 mt s.l.m.
Sistema di allevamento	cappuccina
Densità	3.000 ceppi/ha
Vendemmia	manuale in cassette di massimo 12 kg a settembre
Vinificazione	pressatura soffice di grappoli interi, fermentazione in vasche di acciaio inox termo-condizionate
Affinamento	in vasche di acciaio inox e cemento termo-condizionate per 6 mesi su fecce nobili (sur lie)
Colore	giallo paglierino carico
Aroma	ampio floreale e fruttato con note finali di mandorla fresca
Gusto	ben strutturato ed armonico con note di albicocca, mela e mandorla fresca. Finale con lunga persistenza
Longevità	4/5 anni
Abbinamento	prosciutto crudo (San Daniele), affettati misti, zuppe di verdura, piatti di pesce a polpa bianca e pesce anche grigliato
Temperatura di servizio	12 °C

RONC SORELI

I Classici Bio

Sauvignon
dei Peschi
DOC
Friuli Colli Orientali

Formato bottiglia	750 ml
Denominazione	D.O.C. Friuli Colli Orientali
Varietà	Sauvignon
Anno d'impianto	2002 2003 2004
Esposizione	collinare a Est, Sud-Est
Terreno	ponca - evoluzione di marne e arenarie di origine eocenica
Altitudine	150 - 250 mt a.l.m.
Sistema di allevamento	Guyot monolaterale
Densità	5.000 ceppi/ha
Vendemmia	a mano in cassette di massimo 12 kg a fine di agosto, prima settimana di settembre
Vinificazione	pressatura soffice dei grappoli interi, fermentazione in vasche di acciaio inox termo condizionate
Affinamento	in vasche di acciaio inox e cemento termo-condizionate per 6 mesi su fecce nobili (sur lie)
Colore	giallo paglierino con riflessi verdognoli
Aroma	caratteristico, fresco, aromatico, peperone e foglia di pomodoro che si fondono in un'elegante sensazione dal finale minerale
Gusto	vino bianco secco con grande riscontro olfattivo che amplifica un'equilibrata mineralità, ottima la struttura e la persistenza
Longevità	4/5 anni
Abbinamento	piatti a base di asparagi, minestre e frittate alle orbe, tempura di pesce e verdure, catalana di crostacei e crostacei in guazzetto
Temperatura di servizio	12 °C

RONC SORELI

LE SELEZIONI

OTTOLUSTRI

IGT
Venezia Giulia

Formato bottiglia	750 ml
Denominazione	I.G.T. Venezia Giulia
Varietà	Autoctone
Anno d'impianto	1968
Esposizione	Sud-Est
Terreno	ponca – evoluzione di marne e arenarie di origine eocenica
Altitudine	200 - 300 mt s.l.m.
Sistema di allevamento	Cappuccina
Densità	3.000/5.000 ceppi/ha
Vendemmia	surmaturazione in pianta. Raccolta eseguita manualmente con più passaggi su uve che si presentano colpite da botrytis cinerea
Vinificazione	pressatura soffice di uve intere e fermentazione in vasche di acciaio inox
Affinamento	in contenitori di acciaio inox per non meno di 15 mesi, successivo affinamento in bottiglia per un periodo minimo 24 mesi
Colore	giallo brillante dai toni dorati
Aroma	ricco e complesso di frutta tropicale, agrumi, mela cotogna e miele d'acacia
Gusto	grande corrispondenza tra naso e bocca, le note fruttate e floreali si evolvono in un susseguirsi di sensazioni aromatiche con finale minerale e lunghissima persistenza
Longevità	10/12 anni
Abbinamento	formaggi erborinati e di lunga stagionatura, carni bianche speziate, zuppe e vellutate di legumi in abbinamento con crostacei
Temperatura di servizio	12/14 °C

RONC SORELI

I Classici Bio

Pinot Grigio Ramato

dei Melograni

DOC
Friuli Colli Orientali

Formato bottiglia	750 ml
Denominazione	D.O.C. Friuli Colli Orientali
Varietà	Pinot Grigio
Anno d'impianto	2002-2003-2004
Esposizione	collinare a Sud-Est
Terreno	ponca - evoluzione di marne e arenarie di origine eocenica
Altitudine	150 - 200 mt s.l.m.
Sistema di allevamento	Guyot monolaterale
Densità	5.000 ceppi/ha
Vendemmia	a mano in cassette di massimo 12 kg a fine di agosto, prima settimana di settembre
Vinificazione	parziale fermentazione integrale sulle bucce per 2/3 giorni in vasche di acciaio inox termo-condizionate, pressatura soffice a fine della fermentazione
Affinamento	in vasche di acciaio inox e cemento termo-condizionate per 6 mesi su fecce nobili (sur lie)
Colore	rosa ramato
Aroma	molto intenso e vivace con sensazioni di frutta, accompagnato da note di petali di rosa
Gusto	vino bianco secco, strutturato, leggermente aromatico con note di mela golden, fragola e timo. Sapido e persistente con finale minerale.
Longevità	4/5 anni
Abbinamento	crostacei e pesce a polpa bianca alla griglia, pesce crudo, frittura di pesce, misticanza di verdure, formaggi freschi
Temperatura di servizio	12 °C

RONC SORELI

I Classici

Schioppettino
dei frutti rossi
DOC
Friuli Colli Orientali

Formato bottiglia	750 ml
Denominazione	D.O.C. Friuli Colli Orientali
Varietà	Schioppettino (detto anche Ribolla Nera o Pokalca)
Anno d'impianto	2002 2003 2004
Esposizione	collinare Sud Est
Terreno	ponca - evoluzione di marne e arenarie di origine eocenica
Altitudine	250 - 350 mt s.l.m.
Sistema di allevamento	Guyot monolaterale
Densità	5.000 ceppi/ha
Vendemmia	a mano in cassetta di massimo 12 kg, in ottobre
Vinificazione	in vasche di cemento termo-condizionate a 25/27 °C per un minimo di 15 giorni, con rimontaggi e délestage
Affinamento	parziale per almeno 8 mesi in grandi botti troncoconiche di rovere di Slavonia da 2.600 lt e tonneaux da 500 lt
Colore	rosso rubino intenso
Aroma	deciso e ampio di pepe e spezie, frutti di bosco e netta prugna con finale di marasca
Gusto	vino rosso secco, elegante e morbido con riscontro olfattivo di frutta e spezie. I tannini sono vellutati di ottima struttura e persistenza
Longevità	10/12 anni
Abbinamento	selvaggina da piuma, stinco al forno, grigliate di carne, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	16/18 °C

RONC SORELI

Le Selezioni

RossoRè

DOC
Friuli Colli Orientali

Formato bottiglia	750 ml
Denominazione	D.O.C. Friuli Colli Orientali
Varietà	Schioppettino, Merlot
Anno d'impianto	2002 2003 2004
Esposizione	collinare Sud Est
Terreno	ponca – evoluzione di marne e arenarie di origine eocenica
Altitudine	250 - 350 mt s.l.m.
Sistema di allevamento	Guyot monolaterale
Densità	5.000 ceppi/ha
Vendemmia	raccolta a mano in cassette di massimo di 12 kg, al raggiungimento della Maturazione ottimale e tendenzialmente nel mese
Vinificazione	di ottobre la vinificazione avviene separatamente per le due uve, la fermentazione primaria e secondaria (malolattica) avvengono sulle bucce per entrambi per 15/20 giorni in vasche di cemento e tini troncoconici da 2.600 lt
Affinamento	lo Schioppettino viene affinato per 18 mesi in tonneaux mentre il Merlot lo è per 18 mesi in barrique. L'assemblaggio crea un unico vino che una volta imbottigliato viene affinato per non meno di 24 mesi in bottiglia.
Colore	rosso rubino intenso
Aroma	mirtilli e piccoli frutti rossi e neri, nocciola, sentore balsamico
Gusto	grande corrispondenza tra naso e bocca, frutti rossi e neri (lampone), vino di elegante complessità, finale di lunga persistenza
Longevità	10/15 anni e oltre
Abbinamento	carne alla griglia e presentazioni di carne in genere (stinco, ossobuco, costicine, cotechino)
Temperatura di servizio	18/20 °C

RONC SORELI

LE SELEZIONI

SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO

RISERVA

DOC
Friuli Colli Orientali

Formato bottiglia	750 ml
Denominazione	D.O.C. Friuli Colli Orientali – Menzione Geografica Aggiunta: Schioppettino di Prepotto
Varietà	Schioppettino (detto anche Ribolla Nera o Pokalca)
Anno d'impianto	2002-2003-2004
Esposizione	collinare Sud-Est
Terreno	ponca – evoluzione di marne e arenarie di origine eocenica
Altitudine	250 - 350 mt a.l.m.
Sistema di allevamento	Guyot monolaterale
Densità	5.000 ceppi/ha
Vendemmia	a mano in cassette di massimo 12 kg in ottobre
Vinificazione	macerazione in vasche di cemento termo condizionate per 15/20 giorni con fermentazione malolattica sulle bucce
Affinamento	24 mesi in tini troncoconici da 2.600 lt e tonneaux di rovere francese e di Slavonia; successivo ulteriore affinamento in bottiglia per un minimo di 24 mesi
Colore	rosso rubino
Aroma	prugne secche, chiodi di garofano, noce moscata, pepe nero, sentore balsamico
Gusto	grande equilibrio di struttura, tannini eleganti, bella nota di frutta rossa (prugna, ciliegia)
Longevità	10/12 anni e oltre
Abbinamento	selvaggina da piuma e di pelo (beccaccia, cervo), formaggi stagionati.
Temperatura di servizio	18/20 °C

RONC SORELI

LE SELEZIONI

PICOLIT
FILARI D'ORO
DOCG
Colli Orientali del Friuli

Formato bottiglia	375 ml
Denominazione	D.O.C.G. Friuli Colli Orientali
Varietà	Picolit
Anno d'impianto	2002-2003-2004
Esposizione	collinare Est Sud-Est
Terreno	ponca – evoluzione di marne e arenarie di origine eocenica
Altitudine	200 - 300 m s.l.m.
Sistema di allevamento	Guyot monolaterale
Densità	5.000 ceppi/ha
Vendemmia	surmaturazione in pianta e vendemmia manuale con più passaggi dalla metà di ottobre alla prima decade di novembre
Vinificazione	l'uva dopo la diraspatura viene soffiemente pressata e avviata alla fermentazione in legno
Affinamento	in barrique per 24 mesi e successivo ulteriore affinamento in bottiglia per un minimo di 12 mesi
Colore	giallo oro antico
Aroma	ricco e complesso di frutta, albicocca, ananas, scorza di mandarino
Gusto	albicocca, pera matura, miele d'acacia, carruba
Longevità	10/15 anni e oltre
Abbinamento	biscotti secchi, formaggi erborinati, gorgonzola, patè de fois gras
Temperatura di servizio	12/14 °C

VIGNA PETRUSSA

VIGNA®
PETRUSSA

FRIULANO

D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

Produzione Integrata
Environmentally Friendly Wines

Dal vitigno autoctono Friulano, vinificato in acciaio e affinato in legno, presenta un colore giallo luminoso. Il sapore è pieno con gradevole sentore di mandorla. Il vino si apre pieno, armonico e si chiude con buona persistenza.
Vino prodotto secondo tecniche che rispettano l'ambiente e il territorio.

VITIGNO:	100% Friulano vitigno autoctono
TERRENO:	Marne arenarie dette "Ponka"
ALTITUDINE:	150 slm
DENSITA':	3500 viti/ha–60 q/ha
ALLEVAMENTO:	guyot
VENDEMMIA:	raccolta manuale in cassetta
VINIFICAZIONE:	leggera macerazione a freddo e pressatura soffice
AFFINAMENTO:	botte grande di legno per 7 mesi
GRADAZIONE:	13,5%
T° DI SERVIZIO:	10°–12°C

OLFATTO:	Profumo delicato con bouquet di fiori di campo e mela verde
GUSTO:	Al palato è pieno, intenso e vellutato con un finale di mandorla
ABBINAMENTI:	Cibi europei: prosciutto crudo, vellutate, pesce e carni bianche Cibi internazionali: pollo tikka masala, tacos, fajitas

CORPO	●●●○
PERSISTENZA	●●●○
TANNINI	●○○○
ZUCCHERI	●●○○

INTENSO
FRUTTATO — FIORATO
LEGGERO

AWARDS

FRIULANO 2019

- GAMBERO ROSSO 2 glasses
- Vini Buoni D'Italia 4 stars
- JAPAN AWARDS 2021 GOLD MEDAL
- WINE PLEASURES_50 GREAT WHITE WINES OF THE WORLD 2021 92/100
- ASPEN WINE 92/100
- THE WINE HUNTER red medal
- JAMES SUCKLING 90 points

JAMESSUCKLING.COM

VIGNA PETRUSSA
Az.Agr. Di Hilde Petrussa Mecchia - via Albana, 47 _ Prepotto (Udine) Italyel/fax +39 0432 713021– www.vignapetrussa.it – info@vignapetrussa.it

VIGNA®
PETRUSSA

SAUVIGNON

D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

Vinificato in acciaio, presenta un colore giallo paglierino dai riflessi verde brillante. Ha un profumo intenso ed al palato si presenta morbido e vellutato, armonico e persistente. Vino prodotto secondo tecniche che rispettano l'ambiente e il territorio.

VITIGNO:	100% Sauvignon
TERRENO:	Marne arenarie dette "Ponka"
ALTITUDINE:	150 slm
DENSITA':	3500 viti/ha-60 q/ha
ALLEVAMENTO:	guyot
VENDEMMIA:	raccolta manuale in cassetta
VINIFICAZIONE:	in bianco con pressatura soffice
AFFINAMENTO:	in acciaio
GRADAZIONE:	13,5%
T° DI SERVIZIO:	10°-12°C

OLFATTO:	intenso e persistente, con sentori di pesca a pasta bianca salvia e foglia di pomodoro
GUSTO:	pieno, intenso e vellutato
ABBINAMENTI:	Cibi europei: antipasti, piatti di pesce e piatti vegetariani Cibi internazionali: Cous cous, sushi, ceviche e curry

CORPO	●●●○
PERSISTENZA	●●●○
TANNINI	●○○○
ZUCCHERI	●●○○

SAUVIGNON 2019
➤ VINOUS.com by Ian D'Agata 91/100

vinous

VIGNA PETRUSSA
Az.Agr. Di Hilde Petrussa Mecchia - via Albana, 47 _ Prepotto (Udine) Italyel/fax +39 0432 713021- www.vignapetrussa.it – info@vignapetrussa.it

VIGNA
PETRUSSA

RIBOLLA GIALLA

I.G.T. VENEZIA GIULIA

La Ribolla Gialla è un vitigno autoctono, che ama la vita in collina. La sua maturazione tardiva permette di sviluppare profumi ed aromi che lo rendono un vino elegante ed equilibrato. Presenta un colore giallo con riflessi verdolini, il suo sapore è asciutto e caratterizzato da una piacevole acidità, che lo rende fresco e profumato.
Vino prodotto secondo tecniche che rispettano l'ambiente e il territorio.

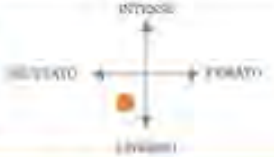
VITIGNO:	100% Ribolla Gialla
TERRENO:	Marne arenarie dette "Ponka"
ALTITUDINE:	150 slm
DENSITA':	3500 viti/ha-60 q/ha
ALLEVAMENTO:	guyot
VENDEMMIA:	raccolta manuale in cassetta
VINIFICAZIONE:	pressatura soffice
AFFINAMENTO:	in acciaio per 6 mesi
GRADAZIONE:	12,5%
T° DI SERVIZIO:	10°-12°C

OLFATTO: elegante bouquet con note floreali e note agrumate

GUSTO: fresco, snello e delicato

ABBINAMENTI: Cibi europei: antipasti, frittura di pesce, pesce bianco e piatti vegetariani
Cibi internazionali: tempura, fajitas, tacos e wok di verdure

CORPO	●●○○
PERSISTENZA	●●●○
TANNINI	●○○○
ZUCCHERI	●○○○



RIBOLLA GIALLA 2019
- GAMBERO ROSSO 1 bicchiere
- VINI BUONI D'ITALIA 3 stelle

vinous

VIGNA PETRUSSA
Az.Agr. Di Hilde Petrussa Mecchia - via Albana, 47 _ Prepotto (Udine) Italyel/fax +39 0432 713021- www.vignapetrussa.it - info@vignapetrussa.it

VIGNA® PETRUSSA

RICHENZA

I.G.T. VENEZIA GIULIA

Cuvée ottenuta da uve provenienti da vecchi vitigni autoctoni che danno vita ad un vino aristocratico dal sapore e dal colore antico. Colore giallo oro. All'olfatto si apre fine, persistente e armonico. In bocca risulta morbido, vellutato, di grande struttura, con un retrogusto persiste. Il vino raggiunge la maturità dopo tre anni dalla vendemmia e il plateau di maturazione è compreso tra i 5 e i 6 anni.
Vino prodotto secondo tecniche che rispettano l'ambiente e il territorio.

VITIGNO:	vecchi vitigni autoctoni Friulano, Riesling Renano, Malvasia Istriana e Picolit
TERRENO:	marne arenarie dette "Ponka"
ALTITUDINE:	150/200 slm
DENSITA':	3500 viti/ha–50 q/ha
ALLEVAMENTO:	guyot
VENDEMMIA:	raccolta manuale in cassetta
VINIFICAZIONE:	separata per ogni varietà, pressatura soffice
AFFINAMENTO:	18 mesi barrique di rovere francese e 6 mesi in bottiglia
GRADAZIONE:	14%
T° DI SERVIZIO:	12°–14°C

OLFATTO:	sentori di frutta esotica, albicocca, pesca matura e vaniglia
GUSTO:	al palato è morbido e vellutato, grande struttura con lungo finale
ABBINAMENTI:	Cibi europei: antipasti, vellutate, crostacei, pesce arrosto, formaggi fermentati, tartare Cibi internazionali: sushi, tempura, ceviche e dim sum

CORPO	●●●○
PERSISTENZA	●●●●
TANNINI	●○○○
ZUCCHERI	●●○○

INTENSO
FRUTTATO — FIORATO
LEGGERO

AWARDS

RICHENZA 2018
- JAMES SUCKLING 91 points

RICHENZA 2017
- GAMBERO ROSSO 2 glasses
- VINOWAY _Selezione ORO 93/100
- SAKURA JAPAN 2021 GOLD MEDAL
- THE WINE HUNTER red medal 92/99
- FALSTAFF 92/100
- VINOUS.con by Ian D'Agata 90/100

vino · SAKURA · vinous · falstaff · JAMESSUCKLING.COM

VIGNA PETRUSSA
Az.Agr. Di Hilde Petrussa Mecchia - via Albana, 47 _ Prepotto (Udine) Italyel/fax +39 0432 713021– www.vignapetrussa.it – info@vignapetrussa.it

VIGNA® PETRUSSA

VINO ROSSO AUTOCTONO

CABERNET FRANC

D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

Colore rosso vivace, profumo fruttato con sensazioni di mirtillo nero, lampone, susine mature e genziana, sapore composto e completo. È un vino di nerbo robusto e persistente con spiccata personalità. Vino prodotto secondo tecniche che rispettano l'ambiente e il territorio.

VITIGNO:	100% Cabernet Franc
TERRENO:	Marne arenarie dette "Ponka"
ALTITUDINE:	150 slm
DENSITA':	3500 viti/ha
ALLEVAMENTO:	guyot
VENDEMMIA:	raccolta manuale in cassetta
VINIFICAZIONE:	macerazione sulle bucce con rimontaggi alternati a délestages
AFFINAMENTO:	botti di legno per 24 mesi
GRADAZIONE:	13%
T° DI SERVIZIO:	16°-18°C

OLFATTO:	All'olfatto è pieno e persistente con percezioni di mirtillo nero, lampone, susine mature e genziane
GUSTO:	In bocca è robusto e persistente con una lieve nota erbacea.
ABBINAMENTI:	Cibi europei: formaggi invecchiati, affettati, arrosti di carni rosse e selvaggina Cibi internazionali: chop suey, noodles di carne e il babaganoush

CORPO	●●●
PERSISTENZA	●●●
TANNINI	●●
ZUCCHERI	●●

AWARDS

CABERNET FRANC 2016
- Vinous.com by Ian D'Agata 92/100

CABERNET FRANC 2015
- GAMBERO ROSSO 1 glass

vinous

VIGNA PETRUSSA
Az.Agr. Di Hilde Petrussa Mecchia - via Albana, 47 _ Prepotto (Udine) Italyel/fax +39 0432 713021- www.vignapetrussa.it - info@vignapetrussa.it

VIGNA PETRUSSA

VINO ROSSO AUTOCTONO

REFOSCO dal peduncolo rosso

D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

Vitigno autoctono friulano caratterizzato da una pienezza di corpo, che rende il sorso morbido e dotato di una piacevole persistenza. Il suo colore è rosso violaceo, i profumi sono intriganti ed intensi. In bocca è pieno e setoso con tannini morbidi. Vino prodotto secondo tecniche che rispettano l'ambiente e il territorio.

VITIGNO:	100% Refosco dal peduncolo rosso
TERRENO:	Marne arenarie dette "Ponka"
ALTITUDINE:	150 slm
DENSITA':	3500 viti/ha
ALLEVAMENTO:	guyot
VENDEMMIA:	raccolta manuale in cassetta
VINIFICAZIONE:	macerazione sulle bucce con rimontaggi alternati a délestages
AFFINAMENTO:	tonneaux per **24** mesi
GRADAZIONE:	13%
T° DI SERVIZIO:	16°-18°C

OLFATTO: All'olfatto è pieno e persistente con percezioni di fieno maturo arricchite da un ventaglio di note di frutta del sottobosco e di amarene

GUSTO: In bocca è morbido e lievemente tannico, il corpo è pieno e rotondo, si espande persistente e vellutato

ABBINAMENTI: Cibi europei: affettati, arrosti di carne rossa e selvaggina. Cibi internazionali: anatra alla pechinese, pollo allo zenzero carne in umido

CORPO	●●●●
PERSISTENZA	●●●●
TANNINI	●●○○
ZUCCHERI	●●○○

MOLTO INTENSO

FRUTTATO — SPEZIATO

LEGGERO

AWARDS

REFOSCO 2017

- Vini Buoni D'Italia the crown
- JAPAN AWARDS 2021 Silver medal
- GAMBERO ROSSO 2 glasses
- Vini Buoni D'Italia 4 stars
- The Wine Hunter Red medal 90-92.99
- VinoWay -Selezione ORO 92/100
- DECANTER 90/100 Silver medal
- FALSTAFF Friaul Trophy 92 points
- JAMES SUCKLING 90 points

VIGNA PETRUSSA

Az.Agr. Di Hilde Petrussa Mecchia - via Albana, 47 _ Prepotto (Udine) Italyel/fax +39 0432 713021– www.vignapetrussa.it – info@vignapetrussa.it

VIGNA®
PETRUSSA

VINO ROSSO AUTOCTONO

SCHIOPPETTINO
RiNera
I.G.T . VENEZIA GIULIA

Produzione Integrata
Environmentally Friendly Wines

Da uve autoctone di Schioppettino. Il colore è rosso rubino intenso con bagliori violacei, il profumo vinoso e fragrante, il sapore fresco e schietto.
Vino prodotto secondo tecniche che rispettano l'ambiente e il territorio.

VITIGNO:	100% Schioppettino vitigno autoctono
TERRENO:	Marne arenarie dette "Ponka"
ALTITUDINE:	150 slm
DENSITA':	3500 viti/ha
ALLEVAMENTO:	guyot
VENDEMMIA:	raccolta manuale in cassetta a fine settembre
VINIFICAZIONE:	macerazione sulle bucce con rimontaggi alternati a délestages
AFFINAMENTO:	in botti di acciaio. Fermentazione malolattica
GRADAZIONE:	13%
T° DI SERVIZIO:	16°-18°C

OLFATTO:	All'olfatto è fragrante, intenso il profumo di fieno maturo, composte di frutta e con accenni di pepe
GUSTO:	Caratterizzato da tannini morbidi e buona persistenza aromatica. Fresco, schietto e di media struttura
ABBINAMENTI:	Cibi europei: minestre, arrosti di carni bianche e pesce in salsa Cibi internazionali: pollo tikka masala, tacos, fajitas

CORPO	●●○○
PERSISTENZA	●●●○
TANNINI	●●○○
ZUCCHERI	●○○○

AWARDS

RINERA 2017
- Vinous.com by Ian D'Agata 91/100
- GAMBERO ROSSO 2 bicchieri

vinous

VIGNA PETRUSSA
Az.Agr. Di Hilde Petrussa Mecchia - via Albana, 47 _ Prepotto (Udine) Italyel/fax +39 0432 713021– www.vignapetrussa.it – info@vignapetrussa.it

VIGNA®
PETRUSSA

VINO ROSSO AUTOCTONO

SCHIOPPETTINO di Prepotto

D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

Vino di territorio e di spiccata personalità ed eleganza. La località di Albana di Prepotto è la sua culla d'origine, dove esprime al meglio tutta la sua potenzialità. Colore rosso rubino intenso e profumo caratterizzato da una seducente nota speziata.

VITIGNO:	100% Schioppettino vitigno autoctono
TERRENO:	Marne arenarie dette "Ponka"
ALTITUDINE:	150 slm
DENSITA':	3500 viti/ha
ALLEVAMENTO:	guyot
VENDEMMIA:	raccolta manuale in cassetta
VINIFICAZIONE:	macerazione sulle bucce con rimontaggi alternati a délestages
AFFINAMENTO:	in botti di legno per **24** mesi
GRADAZIONE:	13,5%
T° DI SERVIZIO:	18°-20°C
OLFATTO:	All'olfatto è pieno e persistente con sentori di frutti di sottobosco, ciclamino e un incredibile pepe nero
GUSTO:	Al palato mantiene le premesse raccolte, liberando la polpa del frutto e e distendendosi con morbida eleganza ed intensità
ABBINAMENTI:	Cibi europei: vellutate di funghi, formaggi fermentati, arrosti di carne e selvaggina Cibi internazionali: pollo tikka masala, spaghetti di riso alla Singapore e piatti in agrodolce

CORPO	●●●●
PERSISTENZA	●●●●
TANNINI	●●●○
ZUCCHERI	●○○○

AWARDS

SCHIOPPETTINO 2018
- DECANTER GOLD MEDAL 95 points
- FALSTAFF Fraul Trophy 90 points
- VINI BUONI D'ITALIA 4 stars
- JAMES SUCKLING 90 points

SCHIOPPETTINO 2017
- Vini Buoni D'Italia 4 stars
- GAMBERO ROSSO 2 glasses
- SAKURA JAPAN WWA GOLD MEDAL
- 5 Stars Vinitaly 94/100 points

VIGNA PETRUSSA
Az.Agr. Di Hilde Petrussa Mecchia - via Albana, 47 _ Prepotto (Udine) Italyel/fax +39 0432 713021– www.vignapetrussa.it – info@vignapetrussa.it

VIGNA® PETRUSSA

VINO ROSSO AUTOCTONO

SCHIOPPETTINO di Prepotto *Riserva*

D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

Da un'accurata selezione di uve autoctone di Schioppettino, che trovano la loro culla d'origine ad Albana di Prepotto, questo vino viene prodotto in quantità limitata e solo nelle annate migliori. Vinificato con lieviti indigeni, si eleva in tonneaux per 36 mesi, cui si aggiunge un ulteriore affinamento in bottiglia di 12 mesi. Vino prodotto secondo tecniche che rispettano l'ambiente e il territorio.

VITIGNO:	100% Schioppettino vitigno autoctono
TERRENO:	Marne arenarie dette "Ponka"
ALTITUDINE:	150 slm
DENSITA':	3500 viti/ha
ALLEVAMENTO:	guyot
VENDEMMIA:	raccolta manuale in cassetta
VINIFICAZIONE:	macerazione sulle bucce con rimontaggi alternati a délestages
AFFINAMENTO:	tonneaux per **36** mesi e **12** in bottiglia
GRADAZIONE:	14%
T° DI SERVIZIO:	18°-20°C

OLFATTO:	Pieno e persistente con sentori speziati di pepe nero e prugna
GUSTO:	In bocca complesso ed elegante, ma anche intenso e speziato.
ABBINAMENTI:	Cibi europei: vellutate di funghi, formaggi fermentati, arrosti di carne e selvaggina Cibi internazionali: pollo tikka masala, spaghetti di riso alla Singapore e piatti in agrodolce

CORPO	●●●●
PERSISTENZA	●●●●
TANNINI	●●○○
ZUCCHERI	●○○○

MOLTO INTENSO
FRUTTATO
SPEZIATO
LEGGERO

AWARDS

SCHIOPPETTINO *RISERVA* 2015
- The Wine Hunter **GOLD medal** 95/99
- 5 STARS WINE_ Vinitaly 94/100
- Merano Wine Festival **"Italian top selected"**
- Vinous.com by Ian D'Agata 94/100
- International Wine Challenge **GOLD MEDAL**
- Vini Buoni D'Italia 4 stars

VIGNA PETRUSSA
Az.Agr. Di Hilde Petrussa Mecchia - via Albana, 47 _ Prepotto (Udine) Italy Tel/fax +39 0432 713021– www.vignapetrussa.it – info@vignapetrussa.it

VIGNA® PETRUSSA

CUVÉE ROSSO

REBUSSON

I.G.T. VENEZIA GIULIA

Blend di uve rosse. Un bel colore rosso rubino brillante, al naso sentori di piccoli frutti rossi fragranti. In bocca è giocato su una buona freschezza che fa da contorno a dolci tannini delicati e vibranti. Chiusura morbida e delicata, dotata di grande eleganza e persistenza. Vino prodotto secondo tecniche che rispettano l'ambiente e il territorio.

VITIGNO:	Cabernet Franc, Merlot e Pinot Noir
TERRENO:	Marne arenarie dette "Ponka"
ALTITUDINE:	150 slm
DENSITA':	3500 viti/ha
ALLEVAMENTO:	guyot
VENDEMMIA:	raccolta manuale in cassetta
VINIFICAZIONE:	macerazione sulle bucce con rimontaggi alternati a délestages
AFFINAMENTO:	botti di legno per 24 mesi
GRADAZIONE:	14%
T° DI SERVIZIO:	16°-18°C

OLFATTO:	All'olfatto è pieno e persistente con percezioni di mirtillo nero, lampone e genziane
GUSTO:	In bocca è ampio e profondo con tannini vellutati ed con una lieve nota balsamica.
ABBINAMENTI:	Cibi europei: tagliata di manzo, carni alla griglia, pepata di cozze e cacciucco. Cibi internazionali: chop suey, noodles di carne e il babaganoush

CORPO	●●●○
PERSISTENZA	●●●○
TANNINI	●●○○
ZUCCHERI	●●○○

AWARDS

REBUSSON 2018

- JAMES SUCKLING 90 points

JAMESSUCKLING.COM

VIGNA PETRUSSA

Az.Agr. Di Hilde Petrussa Mecchia - via Albana, 47 _ Prepotto (Udine) Italyel/fax +39 0432 713021– www.vignapetrussa.it – info@vignapetrussa.it

VIGNA® PETRUSSA

DESIDERIO

I.G.T. VENEZIA GIULIA

Desiderio è un blend di uve appassite. Colore oro antico con riflessi ambra, profumi leggeri che ricordano la frutta secca e miele di acacia, con tracce fumè e nocciolate. In bocca è molto particolare, con un timbro dolce-amaro stuzzicante in cui si ritrovano fragranze di noce e dattero, ritorni floreali e sapidità, freschezza. Un bel complesso aromatico, una dolcezza cupa, quasi amaricante, con una chiusura che lascia ricordi di intrigante contrasto fra il croccante e il torroncino
Vino prodotto secondo tecniche che rispettano l'ambiente e il territorio.

VITIGNO:	Blend di Picolit, Malvasia Istriana & Tocai
TERRENO:	Marne arenarie dette "Ponka"
ALTITUDINE:	150/250 slm
DENSITA:	3500 viti/ha-40 q/ha
ALLEVAMENTO:	guyot
VENDEMMIA:	raccolta manuale in cassette
VINIFICAZIONE:	separata per ogni varietà, pressatura soffice, fermentazione in barrique di rovere francese
AFFINAMENTO:	in barrique per 18 mesi
GRADAZIONE:	13,5%
T° DI SERVIZIO:	12°-14°C

OLFATTO:	bouquet intenso, richiami floreali e di frutta come l'albicocca ed il dattero
GUSTO:	morbido, dolce-amaro con fragranze di frutta secca
ABBINAMENTI:	formaggi fermentati, dolci secchi, torte di mandorle e crostate

CORPO	●●●●
PERSISTENZA	●●●●
TANNINI	●○○○
ZUCCHERI	●●●○

INTENSO
FRUTTATO — FIORATO
LEGGERO

AWARDS

DESIDERIO 2018
- VINI BUONI D'ITALIA 4 stars

DESIDERIO 2016
- VINOUS.com by Ian D'Agata 92/100

vinous

VINI BUONI D'ITALIA

VIGNA PETRUSSA
Az.Agr. Di Hilde Petrussa Mecchia - via Albana, 47 _ Prepotto (Udine) Italyel/fax +39 0432 713021– www.vignapetrussa.it – info@vignapetrussa.it

VIGNA® PETRUSSA

PICOLIT

D.O.C.G. COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

Questo vino è prodotto dall'omonimo vitigno coltivato sulla collina di Santo Spirito sovrastante la piana di Albana, da una scelta accurata di uve prima diradate e poi poste ad asciugare fino ad autunno inoltrato. **"Giallo oro nel bicchiere, al naso rivela il suo carattere inconfondibile. Un bouquet intenso, liquoroso, ricco di richiami floreali, di frutta esotica e con belle note di melone. Al palato è morbido e cremoso, complesso e ben equilibrato. Un finale molto bello con gentili richiami di mandorla"** (dalla guida Ai Migliori vini d'Italia di D'Agata e Comparini).
Già ritenuto vino da conversazione e da meditazione
Vino prodotto secondo tecniche che rispettano l'ambiente e il territorio.

VITIGNO:	100% Picolit
TERRENO:	Marne arenarie dette "Ponka"
ALTITUDINE:	250 slm
DENSITA:	3500 viti/ha–20 q/ha
ALLEVAMENTO:	guyot
VENDEMMIA:	raccolta manuale in cassette seguida da appassimento
VINIFICAZIONE:	leggere macerazione a freddo, pressatura soffice, fermentazione in barrique di rovere francese
AFFINAMENTO:	in barrique per 18 mesi
GRADAZIONE:	14,5%
T° DI SERVIZIO:	14°–16°C
OLFATTO:	bouquet intenso, richiami floreali, di frutta esotica e con note di melone
GUSTO:	morbido, cremoso e persistente
ABBINAMENTI:	formaggi fermentati e patè di foie gras, risotti ai formaggi

CORPO	●●●●
PERSISTENZA	●●●●
TANNINI	●○○○
ZUCCHERI	●●●○

INTENSO / FRUTTATO / FIORATO / LEGGERO

AWARDS

PICOLIT 2017
- FALSTAFF 90/99

PICOLIT 2016
- GAMBERO ROSSO 2 bicchieri
- VINI BUONI D'ITALIA 4 stelle
- VINOWAY Selezione Oro 91/100
- THE WINE HUNTER **GOLD MEDAL**
- VINOUS.com by Ian D'Agata 95/100

VIGNA PETRUSSA
Az.Agr. Di Hilde Petrussa Mecchia - via Albana, 47 _ Prepotto (Udine) Italyel/fax +39 0432 713021– www.vignapetrussa.it – info@vignapetrussa.it

VIGNA® PETRUSSA

VINO PASSITO

PERLA NERA

I.G.T. VENEZIA GIULIA

Rosso rubino con unghia granata. Ci ammalia con sentori di china, pepi misti, cannella, liquirizia, un ché di balsamico con il pino mugo in evidenza, cassis, spezie dolci, anice stellato, confettura di more di gelso. Decisamente complesso. Dolce ma non dolce, morbido, elegante con una struttura importante. Finale molto lungo e coerente. Un vino per tutte le stagioni che ha molte storie da raccontare. Vino prodotto secondo tecniche che rispettano l'ambiente e il territorio.

VITIGNO:	100% Schioppettino
TERRENO:	Marne arenarie dette "Ponka"
ALTITUDINE:	150 slm
DENSITA:	3500 viti/ha-40 q/ha
ALLEVAMENTO:	guyot
VENDEMMIA:	raccolta manuale in cassette con successive appassimento
VINIFICAZIONE:	macerazione sulle bucce con rimontaggi alternati a délastage
AFFINAMENTO:	in barrique di rovere francese per 18 mesi 12 mesi in bottiglia
GRADAZIONE:	14,5%
T° DI SERVIZIO:	18°C

OLFATTO:	sentori di china, pepi misti, cannella, liquirizia ed un tocco balsamico
GUSTO:	morbido, dolce-amaro con fragranze di frutta secca confettura di gelso
ABBINAMENTI:	formaggi stagionati, pappardelle al cinghiale, piatti di cacciagione con composta di mirtilli rossi e cioccolato fondente

CORPO	●●●●
PERSISTENZA	●●●●
TANNINI	●●○○
ZUCCHERI	●●○○

INTENSO

FRUTTATO — FIORATO

LEGGERO

AWARDS

PERLA NERA 2018

- Vinous.com da Ian D'Agata 93/100

PERLA NERA 2016

- Vinous.com da Ian D'Agata 93/100
- VinoWay - ARGENTO 90/100

vino

vinous

VIGNA PETRUSSA

Az.Agr. Di Hilde Petrussa Mecchia - via Albana, 47 _ Prepotto (Udine) Italyel/fax +39 0432 713021– www.vignapetrussa.it – info@vignapetrussa.it

GASPARE
BUSCEMI

GASPARE
BUSCEMI
ENOLOGO, VINIFICATORE, ARTIGIANO
DAL 1973

ALTURE BIANCO

UVE	Circa 2/3 Pinot Bianco, 1/3 Ribolla nelle annate più vecchie qualche volta Friulano (ex Tocai)
DENOMINAZIONE	**Igt Venezia Giulia**
LIEVITI	**spontanei**
SOLFOROSA	inferiore a 50 mg/l
AFFINAMENTO	inox e poi bottiglia
INVECCHIAMENTO	**molti anni come conferma la nostra grande riserva di bottiglie di oltre 30 anni. Conservare la bottiglia coricata o capovolta, meglio se al buio.**
FORMATO	**750 ml**
ABBINAMENTO	**piatti anche saporiti a base di pesce, carni bianche, uova, legumi, formaggi non troppo stagionati....comunque molto facile e versatile**

DESCRIZIONE DEL VINO

La raccolta e la vinificazione delle uve viene fatta assieme così che quelle di ribolla, risultando meno mature, attenuano l'alcoolicità e rinforzano l'acidità di quelle del pinot bianco che, visti i cambiamenti climatici, tendono ad essere sempre più zuccherine e meno acide.
Ad evitare le perdite di qualità conseguenti ai processi fermentativi e ossidativi che possono iniziare in un cumulo d'uva per l'inevitabile rottura degli acini meno sani, poco o tanto sempre presenti, con nostre originali attrezzature le uve sono lavorate già durante la raccolta e questo, oltre che evitare gli inconvenienti citati, realizza la massima qualità contenuta nelle uve in quanto la loro freschezza, integrità e sanità sono massime.
Come è per tutti i nostri vini bianchi, anche Alture Bianco è vinificato assolutamente in bianco, quindi senza contatto con bucce, raspi e vinaccioli, come nella più antica tradizione contadina mediterranea quando il mosto si separava già durante la pigiatura con i piedi e la successiva, immediata torchiatura delle vinacce.
Le fermentazioni, spontanee, malo lattica compresa, non vengono controllate ma si svolgono nelle condizioni ambientali ottimali per poter avvenire fino a completamento.
Anche le precipitazioni che rendono stabile il vino dal punto di vista chimico-fisico, non sono indotte ma avvengono in un ambiente che integra l'inverno, purtroppo oggi ormai sempre meno affidabile.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore paglierino ha evidenti riflessi verdi ma acquisirà nel tempo note più dorate per gli essenziali apporti del sughero, assolutamente intero ma da noi anche depurato, che preferiamo al legno della botte in quanto meno caratterizzante e quindi più rispettoso del patrimonio organolettico proprio delle uve.
Il fruttato, molto fresco con note di spezie verdi, si arricchirà nel tempo dei sentori dei mieli oltre che di una maggiore maturità della frutta.
La naturale semplicità ed il naturale equilibrio, in quanto non modificato dalla necessità di interventi correttivi o da tecnologie caratterizzanti, rendono il suo consumo sempre piacevole, facile e molto versatile.
Al naso, il bicchiere vuoto confermerà, anche dopo parecchi minuti, la qualità del vino. La bottiglia non soffre, anzi sembra anche migliorare, se viene consumata in più giorni

GASPARE BUSCEMI Loc. Zegla 1 bis – 34071 CORMONS (GO) tel 0481 60798 fax 0481 630258
info@gasparebuscemi.com www.gasparebuscemi.com - C.Fisc BSCGPR39A10L565H P.Iva 00050310317

GASPARE
BUSCEMI
ENOLOGO, VINIFICATORE, ARTIGIANO
DAL 1973

BRAIDE BIANCO

UVE	Pinot Grigio, Sauvignon, qualche ceppo dell'alsaziano Tocai gris di una vigna molto vecchia dal 2017; Pinot Grigio, Sauvignon non aromatico, Chardonnay in proporzioni diverse a seconda dell'annata prima del 2017.
DENOMINAZIONE	Igt Venezia Giulia
LIEVITI	spontanei
SOLFOROSA	inferiore a 50 mg/l
AFFINAMENTO	inox e poi bottiglia
INVECCHIAMENTO	molti anni come conferma la nostra grande riserva di bottiglie di oltre 30 anni. Conservare la bottiglia coricata o capovolta, meglio se al buio.
FORMATO	750 ml
ABBINAMENTO	molto facile e versatile, ma particolarmente pesce in antipasti cotti o crudi, risotti o paste di mare poco speziate, grigliate ...

DESCRIZIONE DEL VINO

La raccolta è la vinificazione delle uve viene fatta assieme.
Ad evitare le perdite di qualità conseguenti ai processi fermentativi e ossidativi che possono iniziare in un cumulo d'uva per l'inevitabile rottura degli acini meno sani, poco o tanto sempre presenti, con le nostre originali attrezzature lavoriamo le uve durante la raccolta, anche se il vigneto è distante dalla cantina diversi km. Questo permette di usufruire della massima qualità contenuta nelle uve in quanto lavorate nella condizione di massime freschezza, integrità e sanità. Nella nostra cantina è pertanto arrivato solo il mosto ottenuto ciò che ha molto semplificato la successiva lavorazione.
Come è per tutti i nostri vini bianchi, anche Braide Bianco è stato vinificato assolutamente in bianco, quindi senza contatto con bucce, raspi e vinaccioli, nel rispetto della più antica tradizione contadina mediterranea quando il mosto era separato già durante la pigiatura con i piedi a cui seguiva l'immediata torchiatura delle vinacce.
Le fermentazioni, spontanee, malo lattica compresa, non sono state controllate ma si sono svolte nelle condizioni ambientali ottimali per poter avvenire fino a completamento.
Anche le precipitazioni che rendono stabile il vino dal punto di vista chimico-fisico, non sono state indotte ma sono avvenute in un ambiente integrato con l'inverno per renderlo efficace visto che oggi, purtroppo, è ormai sempre più imprevedibile.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore paglierino ha evidenti riflessi verdi ma acquisirà nel tempo note più dorate per gli essenziali apporti del sughero, assolutamente intero ma da noi anche depurato, che preferiamo al legno della botte in quanto meno caratterizzante e quindi più rispettoso del patrimonio organolettico proprio delle uve.
Il fruttato, molto fresco con note di spezie verdi si arricchirà nel tempo dei sentori dei mieli oltre che di una maggiore maturità del fruttato.
La naturale semplicità ed il naturale equilibrio, in quanto non modificato dalla necessità di interventi correttivi o da tecnologie caratterizzanti, rendono il suo consumo sempre piacevole, facile e molto versatile.
Al naso, il bicchiere vuoto confermerà, anche dopo parecchi minuti, la qualità del vino. La bottiglia non soffre, anzi sembra anche migliorare, se viene consumata in più giorni.

GASPARE BUSCEMI Loc. Zegla 1 bis – 34071 CORMONS (GO) tel 0481 60798 fax 0481 630258
info@gasparebuscemi.com www.gasparebuscemi.com - C.Fisc BSCGPR39A10L565H P.Iva 00050310317

GASPARE BUSCEMI

ENOLOGO, VINIFICATORE, ARTIGIANO
DAL 1973

VINORO

UVE	Varietà non aromatiche, tradizionalmente coltivate nella Venezia Giulia
DENOMINAZIONE	**Igt Venezia Giulia**
LIEVITI	**spontanei**
SOLFOROSA	inferiore a 80 mg/l
AFFINAMENTO	inox e poi bottiglia
INVECCHIAMENTO	**lunga conservabilità con possibilità di miglioramento per alcuni anni dalla data di imbottigliamento indicata in etichetta.** **Conservare la bottiglia coricata o capovolta, meglio se al buio.**
FORMATO	**750 ml**
ABBINAMENTO	**Di bassa alcoolcità e di grande equilibrio organolettico, Vinoro è un "tuttopasto" adatto alla buona tavola di tutti giorni**

DESCRIZIONE DEL VINO

Cuvéè formata da vini di diverse annate e di gradazione contenuta, ottenuti con le stesse uve di Alture e Braide bianchi quindi prodotto, artigianalmente, con attente manualità operative tese a favorire lo svolgimento dei naturali processi della sua formazione fino alla completezza organolettica e tecnologica. Senza alcuna correzione di componenti di origine fermentativa ai fini del miglioramento organolettico e senza alcun utilizzo di stabilizzanti specifici al fine della necessaria stabilità chimico-fisica.
Anche le bottiglie di VinOro, come quelle dei vini più importanti, sono chiuse con il tappo di sughero e sostano in bottiglieria, prima della vendita, il tempo necessario al collaudo della tenuta di tappatura e alla verifica della qualità del vino: solo il sughero assicura infatti gli apporti e lo scambio necessari alla positiva evoluzione del vino in bottiglia e solo il tempo conferma la sua reale qualità.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore integro, giallo paglia, brillante, l'insieme aromatico è intenso, persistente, speziato (timo, noce moscata e pepe nero)
Al palato è morbido, equilibrato e di buona struttura.
Grazie alla sua grande integrità, come nei vini più importanti, non teme gli anni e non soffre, ma piuttosto sembra migliorare, se la bottiglia viene consumata in qualche giorno.

GASPARE BUSCEMI Loc. Zegla 1 bis – 34071 CORMONS (GO) tel 0481 60798 fax 0481 630258
info@gasparebuscemi.com www.gasparebuscemi.com - C.Fisc BSCGPR39A10L565H P.Iva 00050310317

GASPARE
BUSCEMI
ENOLOGO, VINIFICATORE, ARTIGIANO
DAL 1973

RISERVE MASSIME
di Alture e Braide bianco

Dalla scelta massima di riserve di anche 30 anni di età e non meno di 14, una collezione di bottiglie uniche e preziose

per il livello qualitativo raggiunto dal vino in esse contenuto,

per la loro evidente irripetibilità produttiva,

ma soprattutto per quanto esse possono comunicare.

Il tempo è certamente il miglior giudice della qualità di un vino in bottiglia e del valore della bottiglia stessa.

Nel tempo la qualità del vino in esse contenuto evolve: la struttura si fa più sostenuta, l'equilibrio si perfeziona fino alla sfericità (Luigi Veronelli) e l'aromaticità, inizialmente solo floreale e fruttata acquista sempre maggior complessità.

I vini bianchi si arricchiscono delle note di miele dei fiori e di confettura dei frutti -bianchi e gialli- inizialmente presenti, ma in seguito anche di sentori di spezie, di frutta secca, di sottobosco di funghi pregiati fino al tartufo... mentre il colore accentua la sua intensità ma senza decadere.

Le bottiglie conservano il tappo originario di sughero naturale che, dopo tanti anni, potrebbe aver perso consistenza: **è pertanto opportuno toglierlo con attenzione perché potrebbe rompersi.**

Dopo tanti anni la bottiglia può essere anche un po' scolma ma, sempre a garanzia della sua originalità, non vene ricolmata.

La possibile muffa dovuta all'umidità tra tappo e capsula, non influisce organoletticamente sul contenuto.

Conservare la bottiglia coricata o capovolta, meglio se al buio.

GASPARE BUSCEMI Loc. Zegla 1 bis – 34071 CORMONS (GO) tel 0481 60798 fax 0481 630258
info@gasparebuscemi.com www.gasparebuscemi.com - C.Fisc BSCGPR39A10L565H P.Iva 00050310317

GASPARE
BUSCEMI
ENOLOGO, VINIFICATORE, ARTIGIANO
DAL 1973

ALTURE ROSSO

UVE	Merlot quasi in purezza
DENOMINAZIONE	Igt Venezia Giulia
LIEVITI	spontanei
SOLFOROSA	inferiore a 50 mg/l
AFFINAMENTO	Vinificazione in inox con macerazione postfermentativa di 3 mesi poi bottiglia
INVECCHIAMENTO	molti anni come conferma la nostra grande riserva di bottiglie di quasi 40 anni. Conservare la bottiglia coricata o capovolta, meglio se al buio.
FORMATO	750 ml
ABBINAMENTO	quelli classici della tipologia quali carni rosse ma anche pesce in preparazioni saporite quali ad es. il caciucco livornese, comunque piatti sostenuti anche se apprezzabile, molto, anche al di fuori della tavola quale calice di compagnia

DESCRIZIONE DEL VINO

La lavorazione delle uve viene fatta ponendo molta attenzione a non lacerare i tessuti di bucce e raspi. Questo per non estrarre componenti poco nobili ed avere la possibilità di lunghe macerazioni che permettano di svinare un vino completamente finito biologicamente oltre che ricco di tutto il patrimonio qualitativo estratto dalle uve senza forzature che ne alterano l'equilibrio. Anche qui, come un tempo quando la diraspatura era fatta a mano e la pigiatura con i piedi.
Come è per tutti i nostri vini anche questo ha fermentato spontaneamente, malo lattica compresa, senza controllo di temperatura ma tali processi si sono svolti completamente, disponendo di condizioni ambientali ottimali.
Anche le precipitazioni che rendono stabile il vino dal punto di vista chimico-fisico, non sono state indotte ma sono avvenute in un ambiente integrato con l'inverno per renderlo efficace visto che oggi, purtroppo, è ormai sempre più imprevedibile.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è carico con sfumature viola che nel tempo vireranno verso il marrone-bruno e poi, gradualmente, verso il mattonato.
L'intensa aromaticità ricorda i piccoli frutti di bosco che si arricchiranno presto delle note più nobili del sottobosco, fino al tartufo e poi, quando la frutta diventerà confettura, ancora, caffè, tabacchi, spezie...
Il corpo importante e la permanenza aromatica molto lunga in bocca, non fanno rimpiangere l'assenza del legno anche qui non utilizzato per non falsare il patrimonio qualitativo proprio delle uve.
Anche qui infatti la funzione del legno è lasciata al sughero intero e depurato.
La naturale semplicità ed il naturale equilibrio, in quanto non modificato dalla necessità di interventi correttivi o da tecnologie caratterizzanti, rendono il suo consumo sempre piacevole, facile e molto versatile. Al naso, il bicchiere vuoto confermerà, anche dopo parecchi minuti, la qualità del vino.
La bottiglia non soffre, anzi sembra anche migliorare, se viene consumata in più giorni.

GASPARE BUSCEMI Loc. Zegla 1 bis – 34071 CORMONS (GO) tel 0481 60798 fax 0481 630258
info@gasparebuscemi.com www.gasparebuscemi.com - C.Fisc BSCGPR39A10L565H P.Iva 00050310317

GASPARE
BUSCEMI
ENOLOGO, VINIFICATORE, ARTIGIANO
DAL 1973

BRAIDE ROSSO

UVE	Merlot, Cabernet e, negli anni precedenti il 2017, anche Refosco, in proporzioni diverse a seconda delle annate.
DENOMINAZIONE	Igt Venezia Giulia
LIEVITI	spontanei
SOLFOROSA	inferiore a 50 mg/l
AFFINAMENTO	Vinificazione in inox con macerazione postfermentativa di 3 mesi poi bottiglia
INVECCHIAMENTO	molti anni come conferma la nostra grande riserva di bottiglie di quasi 40 anni. Conservare la bottiglia coricata o capovolta, meglio se al buio.
FORMATO	750 ml
ABBINAMENTO	Molto facile e versatile, ma particolarmente formaggi stagionati, primi di carne, secondi di carne rossa

DESCRIZIONE DEL VINO

La raccolta e la vinificazione delle uve viene fatta assieme.
La lavorazione delle uve viene fatta ponendo molta attenzione a non lacerare i tessuti di bucce e raspi. Questo per non estrarre componenti poco nobili ed avere la possibilità di lunghe macerazioni che permettano di svinare un vino completamente finito biologicamente oltre che ricco di tutto il patrimonio qualitativo estratto dalle uve senza forzature che ne alterano l'equilibrio. Anche qui, come un tempo quando la diraspatura era fatta a mano e la pigiatura con i piedi.
Come è per tutti i nostri vini anche questo ha fermentato spontaneamente, malo lattica compresa, senza controllo di temperatura ma tali processi si sono svolti completamente, disponendo di condizioni ambientali ottimali.
Anche le precipitazioni che rendono stabile il vino dal punto di vista chimico-fisico, non sono state indotte ma sono avvenute in un ambiente integrato con l'inverno per renderlo efficace visto che oggi, purtroppo, è ormai sempre più imprevedibile.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Annate 2017 e 2018: rubino, con sfumature violacee. Al naso si rivela ricco e intenso; si distinguono, in particolare, sentori di prugna e mora di rovo, note di viola
Nelle annate precedenti il 2017 le uve provenivano da un diverso vigneto, quindi toni speziati e cenni terrosi, note di ciliegia marasca e lampone su fondo erbaceo.
Al palato tutti presentano buon corpo, tannini maturi e piuttosto vellutati e gradevole persistenza.
Al naso, il bicchiere vuoto confermerà, anche dopo parecchi minuti, la qualità del vino.
La bottiglia non soffre, anzi sembra anche migliorare, se viene consumata in più giorni.

GASPARE BUSCEMI Loc. Zegla 1 bis – 34071 CORMONS (GO) tel 0481 60798 fax 0481 630258
info@gasparebuscemi.com www.gasparebuscemi.com - C.Fisc BSCGPR39A10L565H P.Iva 00050310317

GASPARE BUSCEMI

ENOLOGO, VINIFICATORE, ARTIGIANO
DAL 1973

VINERO

UVE	Merlot, Cabernets, Refosco in proporzioni diverse a seconda della cuvée.
DENOMINAZIONE	Igt Venezia Giulia
LIEVITI	spontanei
SOLFOROSA	inferiore a 80 mg/l
AFFINAMENTO	Vinificazione in inox con macerazione postfermentativa di 3 mesi poi bottiglia
INVECCHIAMENTO	lunga conservabilità con possibilità di miglioramento per diversi anni dalla data di imbottigliamento indicata in etichetta. Conservare la bottiglia coricata o capovolta, meglio se al buio.
FORMATO	750 ml
ABBINAMENTO	Di bassa alcoolcità e di grande equilibrio organolettico, Vinero è un "tuttopasto" adatto alla buona tavola di tutti giorni

DESCRIZIONE DEL VINO

Cuvée formata da vini di diverse annate e di gradazione contenuta, ottenuti con le stesse uve di Alture e Braide rosso, quindi prodotto artigianalmente con attente manualità operative tese a favorire lo svolgimento dei naturali processi della sua formazione fino alla completezza organolettica e tecnologica. Senza alcuna correzione di componenti di origine fermentativa ai fini del miglioramento organolettico e senza alcun utilizzo di stabilizzanti specifici al fine della necessaria stabilità chimico-fisica.
Anche le bottiglie di Vinero, come quelle dei vini più importanti, sono chiuse con il tappo di sughero e sostano in bottiglieria, prima della vendita, il tempo necessario al collaudo della tenuta di tappatura e alla verifica della qualità del vino: solo il sughero assicura infatti gli apporti e lo scambio necessari alla positiva evoluzione del vino in bottiglia e solo il tempo conferma la sua reale qualità.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore di tonalità amaranto, con buona intensità.
Insieme aromatico: intenso, piuttosto complesso e persistente. Sulla base fruttata, di prugne e ciliegie mature, si avverte il muschio assieme a sentori della casearia.
Al palato: rotondo, equilibrato, di buona struttura con tannini vellutati.
Grazie alla sua grande integrità, come nei vini più importanti, non teme gli anni e non soffre, ma piuttosto sembra migliorare, se la bottiglia viene consumata in qualche giorno.

GASPARE BUSCEMI Loc. Zegla 1 bis – 34071 CORMONS (GO) tel 0481 60798 fax 0481 630258
info@gasparebuscemi.com www.gasparebuscemi.com - C.Fisc BSCGPR39A10L565H P.Iva 00050310317

GASPARE
BUSCEMI
ENOLOGO, VINIFICATORE, ARTIGIANO
DAL 1973

RISERVE MASSIME
di Alture e Braide rosso

Dalla scelta massima di riserve di quasi 40 anni di età e non meno di 14, una collezione di bottiglie uniche e preziose

per il livello qualitativo raggiunto dal vino in esse contenuto,

per la loro evidente irripetibilità produttiva,

ma soprattutto per quanto esse possono comunicare.

Il tempo è certamente il miglior giudice della qualità di un vino in bottiglia e del valore della bottiglia stessa.

Nel tempo la qualità del vino in esse contenuto evolve: la struttura si fa più sostenuta, l'equilibrio si perfeziona fino alla sfericità (Luigi Veronelli) e l'aromaticità, inizialmente solo floreale e fruttata acquista sempre maggior complessità.

Nei vini rossi la frutta inizialmente presente -rossa e blu-viola e i piccoli frutti di bosco- diventa sensazione di confettura alla quale si aggiungono presto le note del sottobosco, e poi quelle del caffè, del cacao, delle spezie più aromatiche (cannella, chiodi di garofano...), dei tabacchi biondi..., mentre il colore prende toni sempre più mattonati e aranciati.

Le bottiglie conservano il tappo originario di sughero naturale che, dopo tanti anni, potrebbe aver perso consistenza: **è pertanto opportuno toglierlo con attenzione perché potrebbe rompersi.**

Dopo tanti anni la bottiglia può essere anche un po' scolma ma, sempre a garanzia della sua originalità, non vene ricolmata.

La possibile muffa dovuta all'umidità tra tappo e capsula, non influisce organoletticamente sul contenuto.

Conservare la bottiglia coricata o capovolta, meglio se al buio.

GASPARE BUSCEMI Loc. Zegla 1 bis – 34071 CORMONS (GO) tel 0481 60798 fax 0481 630258
info@gasparebuscemi.com www.gasparebuscemi.com - C.Fisc BSCGPR39A10L565H P.Iva 00050310317

GASPARE BUSCEMI
ENOLOGO, VINIFICATORE, ARTIGIANO
DAL 1973

PERLE D'UVA

UVE	Cuvée di vini da vitigni diversi, non aromatici, coltivati tradizionalmente nella Venezia Giulia (pinots, sauvignon non aromatico, Friulano (ex Tocai Friulano), Ribolla gialla...).
DENOMINAZIONE	Igt Venezia Giulia
LIEVITI	spontanei per tutte le vinificazioni del vino base, qualche volta parzialmente selezionati nella rifermentazione in bottiglia essendo limitata la quantità utilizzabile di mosto fresco e quindi di flora spontanea attiva.
SOLFOROSA	inferiore a 50 mg/l
AFFINAMENTO	in bottiglia
INVECCHIAMENTO	come ancora dimostra il RI-BOLLA '87, la cui qualità, passati oltre 30 anni, non accenna a diminuire, Perle d'Uva evolve positivamente per molti, molti anni. Grazie alla particolare chiusura, sughero intero e tappo corona, in essa il vino affina la sua complessità espressiva. Anche se la tappatura consente di tenere la bottiglia verticale per lunghi periodi, la posizione orizzontale resta la più conveniente, in locale fresco, meglio se al buio.
FORMATO	750 ml e tappo corona nei giovani, tappo sughero + corona nelle annate 2004 e precedenti
ABBINAMENTO	freddo in flute; fuori tavola quale drink o aperitivo, fresco in coppa capace a tavola, accompagna bene tutte le portate che richiedono un vino bianco con portate di sapore fine anche sostenuto

DESCRIZIONE DEL VINO

Questi vini sono particolari perché, come nella metodologia originaria, la loro spuma è prodotta dalla fermentazione in bottiglia degli zuccheri delle uve, e non da zuccheri aggiunti e pertanto possono essere imbottigliati solo durante la vendemmia o immediatamente dopo.
Utilizziamo così vini ottenuti da uve mature, quindi strutturati e complessi, al fine di arrivare ad un prodotto di poca aggressività carbonica, cremoso ed equilibrato, adatto anche alla tavola.
A conferma di una longevità evolutiva eccezionale, sono ancora in vendita bottiglie della prima produzione del 1987: **il Ri-Bolla**.
Questa produzione, unica e millesimata, in quanto anche gli zuccheri della presa di spuma sono delle stesse uve utilizzate per la vinificazione, in realtà si presenta come "RiBolla" in quanto le uve di Ribolla gialla hanno costituito buona parte dell'uvaggio.
"RiBolla" è poi diventato "Perle d'Uva" per l'ampliamento dell'uvaggio e il cambiamento della metodologia.
Oggi infatti, i vini normalmente utilizzati sono una cuvèe delle due annate che precedono quella dell'imbottigliamento utilizzata per fornire gli zuccheri necessari alla rifermentazione in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore paglierino piuttosto carico con note verdi; la schiuma, soffice e molto abbondante, si dissolve subito lasciando un perlage fine e non sfuggente perché trattenuto dall'elevata densità del vino conseguente alla sua struttura
Ampio, complesso ed equilibrato, piuttosto ridotto all'apertura della bottiglia si apre diventando fruttato dopo qualche momento nel bicchiere.
Al palato si presenta vivace ma ricco, consistete e molto bene equilibrato. L'anidride carbonica, che trattenuta dalla notevole struttura esce lentamente senza aggressività, è piacevolmente cremosa.
Avvertenze di servizio: Poiché il vino, ma ancor più l'anidride carbonica della spuma, modificano notevolmente la struttura del sughero intero, alla stappatura, dopo l'eliminazione del tappo metallico, è bene prestare attenzione perchè il tappo risulta sempre molto fragile: inserire pertanto bene a fondo la spirale del leva tappi, meglio se sottile e teflonata, e tirare senza strappi per evitare, per quanto possibile, la sua rottura.

GASPARE BUSCEMI Loc. Zegla 1 bis – 34071 CORMONS (GO) tel 0481 60798 fax 0481 630258
info@gasparebuscemi.com www.gasparebuscemi.com - C.Fisc BSCGPR39A10L565H P.Iva 00050310317

GASPARE
BUSCEMI
ENOLOGO, VINIFICATORE, ARTIGIANO
DAL 1973

PERLE D'UVA
fondo in fondo

UVE	Cuvée di vini da vitigni diversi, non aromatici, coltivati tradizionalmente nella Venezia Giulia
DENOMINAZIONE	Igt Venezia Giulia
LIEVITI	spontanei per tutte le vinificazioni del vino base, qualche volta parzialmente selezionati nella rifermentazione in bottiglia essendo limitata la quantità utilizzabile di mosto fresco e quindi di flora spontanea attiva.
SOLFOROSA	inferiore a 50 mg/l
AFFINAMENTO	in bottiglia
INVECCHIAMENTO	molti anni tenendo presente che, per l'impermeabilità data dalla chiusura metallica e la presenza del lievito, tenderà ad accentuare sensazioni di freschezza più che di maturità.
FORMATO	750 ml – tappo corona
ABBINAMENTO	oltre al consumo quale calice fuori tavola o di entrata, per la sua considerevole struttura, la matura base vinosa e la cremosità della bollicina, a tavola accompagna bene tutte le portate che richiedono un vino bianco

DESCRIZIONE DEL VINO

La scelta di utilizzare il mosto fresco piuttosto che lo zucchero, per la rifermentazione in bottiglia, è stata fatta sia per poter partire da un vino base ottenuto da uve mature, quindi più strutturato e complesso rispetto di quello ottenibile da uve raccolte anticipatamente, e sia per non ridurne il corredo di sali e di sostanze estrattive che fanno parte della sua qualità.
Per una maggiore complessità e sicurezza del risultato qualitativo il vino base è scelto tra quelli prodotti negli anni anche molto precedenti l'imbottigliamento.
L'imbottigliamento viene fatto in periodo vendemmiale, quando è disponibilie il mosto fresco che si utilizzerà nella rifermenteazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore, paglierino piuttosto carico nel tempo potrà accentuare le tonalità verdi per l'ermeticità della chiusura metallica. Si presenta velato, in quanto è presente il fondo formatosi nella rifermentazione
Il fruttato, già piuttosto maturo per la maturità del vino base, è accompagnano dalle note del lievito che saranno sempre più presenti negli anni.
Per la densità conferitagli dall'integrità della struttura, l'anidride carbonica è bene contenuta nel vino per cui risulta poco pungente.
Questo, unitamente al naturale equilibrio non modificato dalla necessità di interventi correttivi sui vini utilizzati né da tecnologie caratterizzanti, rende il suo consumo sempre piacevole, facile e molto versatile.
Al naso, il bicchiere vuoto confermerà, anche dopo parecchi minuti, la qualità del vino.

GASPARE BUSCEMI Loc. Zegla 1 bis – 34071 CORMONS (GO) tel 0481 60798 fax 0481 630258
info@gasparebuscemi.com www.gasparebuscemi.com - C.Fisc BSCGPR39A10L565H P.Iva 00050310317

ine maker

Inchiesta fra i consulenti migratori del vino, enologi corsari con il computer. Perché qualcosa sta cambiando

L'Archimede pitagorico del vino

Gaspare Buscemi, uno dei guru per eccellenza dei bianchi, inventore geniale ma dotato di una grande razionalità operativa

BRUNO DONATI

Gaspare Buscemi, 63 anni, residente da una vita nella capitale dei vini bianchi, Cormòns, nonché fra i guru

attraverso il suo centro enologico di assistenza e servizio.

Ricorda com'era il primo vino che ha bevuto?
"Quando ero ragazzo, in casa non si beveva un vino, si beveva vino. Che costava

richiesta: mi chiamavano a tutte le ore. A quei tempi, pochi facevano le bottiglie: il conte Attems, il Castello di Spessa, Angoris... Ho costituito allora una società a San Floriano, i Viticoltori del Collio: un tecnico, io, il conte Formentini e un viticoltore. La prima organizzazione di

vinificano nello stesso modo, ma non per questo fanno vini identici".

Che cosa pretende da un produttore che la vorrebbe come consulente?
"Che accetti il mio modo di lavorare: lo seguo se fa quello che dico. Adottando certe strutture, riesco a curare le mie aziende, altrimenti non ce la farei. Poi ci

Vincerà la denominazione o il vitigno?
"La denominazione, è ovvio. Il vitigno è solo un ingrediente. È meglio l'arrosto di pollastro o di manzo? Un buon arrosto, naturalmente!"

Ha un sogno?
"La nascita del nostro vignerono: il viticoltore artigiano che faccia l'uva, sappia poi fare anche il vino, perché l'immagine legata alla cultura che il produttore".

PARIS
14, 15, 16 FEVRIER 1995
Vinalies Internationales
PRIX D'EXCELLENCE
Neuforthia Benedetta
Vigno Collio – Blanc 1987

L'unico bianco italiano premiato
La più vecchia bottiglia della categoria

l'attuale presidente del Consorzio Collio, ma quando ero tecnico di consorzio e ho

possibilità di realizzare una condotta. Una

Qual è il complimento che le fa più piacere?
"Quello che non mi hanno ancora fatto: vorrei che mi riconoscessero per la razionalità operativa senza la quale non avrei potuto realizzare quanto ho prodotto; invece mi indicano come l'inventore, come l'eclettico... Ma io il vino lo faccio ancora con le mani: se mi trovo di fronte a una difficoltà, m'ingegno e la risolvo.
"Qualcosa brevetto, ma costa... Pensi al brevetto per i tappi: l'ho depositato già nel 1979 perché mi trovavo il problema di vini molto fini e delicati, che prendevano subito il gusto del sughero - non l'odore di tappo, proprio quello naturale del sughero - mentre i sugherifici generalmente cercavano di ovviare incapsulandolo in

Agri@cultura

Vigneto Friuli, gli enologi che lo hanno fatto grande

di CLAUDIO FABBRO

...tta e risposta

...al ministero?
"Di definire l'obiettivo. Solo dopo si ... le normative, che oggi sono tante ... stificate. E, poi, di premiare i miglior... penalizzati più che incentivati".
E ai produttori?
"Di porsi obiettivi di qualità non so... bottiglie da 25 euro, ma anche per ... 3...".
E a un giovane enologo?
"Che cominci questo mestiere con ... con la voglia di imparare. E che cer... pire quali sono le basi della qualità".

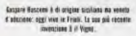
In cantina

PAOLO MASSOBRIO

Friulani bianchi da invecchiamento

GASPARE BUSCEMI
CORMONS (GO)
LOC. ZEGLA, 1 BIS
TEL. 048160798
UNA BOTTIGLIA DI PINOT GRIGIO "BRAIDE" 1988:
45 EURO

Creatori di vini



Gaspare Buscemi è di origine siciliana ma veneto d'adozione: oggi vive in Friuli. La sua più recente invenzione è il Vigno.

ZURÜCK ZU DEN KLASSIKE...

ALLA RISCOPERTA DEI CLASS...

MICHELE BRESSAN

Papageno lug08

Tradition und Erfa...
Dalla tradizione con sa...

-'90
-'90

...ama definirsi un artigiano e in quanto ...dotti rivolge la massima attenzione ...ntamento del mercato ma al miglior ... di realizzarli secondo la propria ...e, pensando solo successivamente ...e commerciale. Le attrezzature di ...lla sua cantina sono in gran parte di ...le da lui stesso prodotte in base alle ...ed. I vini che vi si assaggiano posseg... ...entità e personalità pur rimanendo ...tile classico, senza volere stupire con ... Altro aspetto caratterizzante la ...aspare Buscemi è la grande longevità ...sua idea di qualità è strettamente ...cità di invecchiamento ed egli stesso ...empo è la misura della qualità". In ...ualità del vino si misura con la sua ...cchiare, concetto caro alla scuola ...cese cui si ispira e si confronta. Lo ...estione, Perle d'Uva Cuvée 89-90, è ...e di questa vocazione. Notevole è la ...vere in bottiglia di questo vino anche ...ura, effettuata non prima dei quattro ...igliamento, tanto che ancor oggi a ...dalla vendemmia, presenta grande ...matica che gustativa. In etichetta si ...annata, '89-'90, in quanto gli zuccheri ...presa di spuma del vino base sono ...uve raccolte nell'annata più recente, ...egare così zuccheri aggiunti. Le varietà ...ono: Malvasia Istriana, Ribolla Gialla,

Az. Gaspare Buscemi
Via Zegla, 1 Bis
34071 Cormons
(Gorizia) Italia
Tel. +39 0481 60798

7 Gennaio 2006 — MILANO FINANZA VII Personal

Weekend VINI

L'Oro da tavola è di gran classe

Economico e adatto al consumo quotidiano, è un bianco giovane e profumato

di Cesare Pillon

Non è prodotto da un uomo d'affari, ha una brutta etichetta ed è incredibilmente economico. Però VinOro indica una suggestiva strada ai vignaioli italiani. Lo ha prodotto Gaspare Buscemi, un enologo friulano convinto che il vino italiano si è affermato perché scaturisce da una cultura contadina e artigiana che si esprime attraverso piccole aziende. La diffusione tra queste ultime delle tecnologie industriali e della comunicazione pubblicitaria rischia secondo lui di soffocare i valori di tale cultura, ed è per questo motivo che si è impegnato nel loro recupero realizzando intriganti «Vini d'artigianato».
Uno di questi è il VinOro, che sta proponendo alle enoteche di tutta Italia: un bianco da consumo quotidiano, eppure dotato di inattese caratteristiche di qualità. La sua capacità di sfidare le ingiurie del tempo è impressionante: fresco, giovane e profumato, è nato in realtà da uve di tre annate, e una piccola parte della sua composizione risale alla vendemmia 2001, non è maturato in legno ed è stato imbottigliato nell'aprile del 2004. Sono performance da vino bianco di gran classe, non da semplice vino da tavola. Ma l'aspetto più sorprendente di questo VinOro è che può essere venduto al consumatore finale a 4 euro la bottiglia. (riproduzione riservata)

Uve: pinot grigio, chardonnay, sauvignon (di clone non aromatico), malvasia istriana, verduzzo e tocai. **Composizione:** è un assemblaggio di vini delle annate 2003, 2002 e 2001, in quantità decrescenti, che non hanno soggiornato in legno. **Colore:** giallo paglierino brillante. **Profumo:** intenso e persistente, di frutta gialla e spezie, soprattutto timo, noce moscata e pepe nero. **Sapore:** morbido, di grande equilibrio e sorprendente struttura. **Come si serve:** tra 8° e 10° C. **Abbinamenti gastronomici:** antipasti, primi piatti, ma anche piatti di pesce. **Produttore:** Gaspare Buscemi, località Zegla 1 bis, Cormons (Gorizia), tel. 0481/60798, fax 0481/630258, http www.gasparebuscemi.com, e-mail info@gasparebuscemi.com. **Prezzo (e annata):** € 4 (non millesimato)

...Enol... un po' «f... ...spare Bu... adottato ... ha lancia... del «vino ... ve la natu... cisivo nei ... cazione. ... servizio c... ri, inizia... mentazio... un valore ... vini è ra... longevità ... nella line... ma, che h... rappresen... not Grigio ... le omonime uve raccolte nella piana di Romans e vinificate in bianco a contatto coi lieviti in acciaio fino alla primavera successiva; la fermentazione, non è a temperatura controllata ma naturale, ed è assai lenta, con pochi travasi. Il risultato sorprendente è un vino dal colore paglierino cupo (da qui il grigio), con intensi aromi che accentuano soprattutto la mineralità. Un anno di longevità ulteriore per un altro bianco d'autore, l'Alture 1987 (il cui nome indica la linea prodotta sui colli friulani), da uve pinot bianco, tocai e ribolla gialla vinificate allo stesso modo del Braide. Curiosi, anche se non immediati, i suoi bianchi frizzanti, molto secchi, tra cui il Ribolla e il Perle d'Uva. E anche con Buscemi, il Friuli va

L'ETICHETTA – n. 31 – marzo 1991

È spesso il wine-maker la persona attraverso cui un'azienda vinicola acquista fama. Grazie a questi personaggi l'enologia d'Italia è giunta alla ribalta internazionale. Ciascuno di loro ha una vicenda particolare: ne abbiamo incontrati cinque, tutti fondamentali nella storia recente del vino italiano.

La doppia vita della cassetta

Cassetta più cantina

Sale & Pepe
Novembre 1995

...Buscemi
...cemi ha prodotto questo ...2006 con uve Pinot Bianco, ...lla Gialla, tutte provenienti ...collina. La vinificazione ...asche d'acciaio senza l'ausilio ...zionati. Il vino viene prodotto ...semplicità e con l'attenzione ...produzioni artigianali. Il naso ...ica autenticità e vi spicca una ...oreale. La bocca leggermente ...sintonia con l'analisi olfattiva ...a una polpa croccante e ...tima la fibra e l'equilibrio ...e si prevede possa reggere ...chiamenti. ...n enoteca.

...aspare Buscemi
...scami hat für diesen Alture ...Trauben von Pinot blanc,

PERSONAGGI

IDEE • *per il tecnico si deve puntare sul territorio e sul carattere artigianale del vino di qualità*

Un enologo fuori dal coro, Gaspare Buscemi

Diplomatosi a Conegliano, è titolare di una società di servizi di cantina. Per lui il vino è un frutto della terra, dunque va ottenuto nel rispetto della "naturalità".

di Roger Sesto

coltori seguiti. Ma discutibili politiche di mercato lo inducono, siamo nel '77, a cambiare rotta, reinventandosi professionalmente con un'attività più strettamente tecnico-consulenziale. Nel '78 realizza a

LA CONVINZIONE
Servono norme per premiare le migliori produzioni, fino a classificare i cru.

HIT PARADE/PIACERI

PROPOSTA: L'ENOLOGO CONDOTTO...FINTO MA SFIZIOSO...VISTA SUL MARE DALLA REGINA DI ANZIO

LA BOTTIGLIA
di Luigi Veronelli

E' già da catalogo

VINI DI STRAORDINARIA LONGEVITÀ

...agli enologi e agli eno... ...e completo. Racconterò ...tuati, i vini migliori delle ...e cui si riferiscono e le ...fin d'ora che una scheda ...spare Buscemi (località ...vane ancora, lo conosco ...pre ammiro l'intelligen... ...più a favore dei vignaio... ...lto più che per se stesso

(per anni ed anni ha realizzato quel mio sogno - l'enologo condotto - in ogni parte d'Italia; a lui, solo lui, ad esempio, è dovuta la rinascita del Carema).

Ho assaggiato, in questi giorni, tutta una serie di suoi vini, sorpreso ad ogni assaggio, della perfezione. Ne scriverò, va da sé, nel Catalogo, ma sento sin d'ora il desiderio di segnalare ai miei lettori l'eccellenza del rapporto qualità-prezzo d'ogni bottiglia.

Davvero - senza timore alcuno d'esser tacciato di pubblicitario - il consumatore ha con lui la possibilità di soddisfare al meglio i desideri enoici. Dico qui in particolare del suo Vigno (ma ogni sua creatura è contraddistinta da tale nome) **Pinot Grigio dell'Isonzo 1988 Doc**, che mi ha letteralmente sbalordito: ha in sé assoluto rigore e piacevolezza per completa e fascinosa armonia in nulla e per nulla intaccata - anzi esaltata - dall'età.

108 FUORICASA

184

L'Espresso 16 FEBBRAIO 1996

Monaco — lundi 7 juin 2010 - page 5

Vins bio et douceurs italiennes au Wine Festival

GASTRONOMIE Jusqu'à ce soir, les dégustations continuent pour découvrir des crus biologiques qui font la joie des connaisseurs

À l'ombre et à l'air frais ont commencé hier les dégustations du troisième Monte-Carlo Wine Festival. Un rendez-vous pour les professionnels et les amoureux du vin qui rassemble jusqu'à ce soir 75 producteurs de vins. Tous de qualité biologique, sésame d'entrée à ce Festival. « Ce sont des saveurs oubliées », rappelle Michele Fiorentino, restaurateur de Monaco qui a lancé le projet en 2007. « Nous avons eu beaucoup de difficultés à monter cet événement, mais il y a une éducation à faire sur la qualité des vins biologiques ». Sa plus belle récompense ? « L'engouement et le nombre de professionnels qui demandent des renseignements sur ces produits, c'est une grande satisfaction ».

Des vins blancs... de 20 ans!
Allons voir, du côté des stands où les crus « bios » s'exposent. D'Italie, d'Espagne, de France principalement, selon la sélection orchestrée par le Festival. Gaspare Buscemi est un pionnier dans le genre. Ce producteur italien ne fait pas du « bio », mais de « l'artisanal », précise-t-il. Précision importante : « Toutes nos productions sont complètement artisanales. Je n'ai pas besoin de l'étiquette bio, ce n'est que du naturel chez nous ». Le produit de ces vignes, qui poussent dans les régions du Frioul, du Piemont ou de Toscane, est vinifié sur place selon « des procédés ancestraux ». Dans sa cave, l'originalité c'est surtout ses vins blancs... et âgés. Productions de 1987, 1988, 1990... Le blanc n'est normalement pas un vin de garde. Mais pas ceux de Gaspare Buscemi, ainsi, les blancs avec notre culture artisanale, se conservent bien ».

Une gourmandise en cache une autre... le Festival regorge aussi de produits italiens de qualité : gâteaux, sablés, pâtes et huiles d'olives. Aussi précieuses que des grands crus. À l'image des productions Tenuta Piscolanni, de la région Romaine. Une parmi le top 20 des huiles d'olives à l'échelle mondiale. Entre le produit de l'olive et celui de la vigne, il faudra choisir...

CÉDRIC VERANY
cverany@nicematin.fr

Gaspare Buscemi au centre, producteur de vins blancs que l'on

Le prince Albert II participait samedi soir à l'ouverture du Festival, accompagné par Franco Mistretta, ambassadeur d'Italie à Monaco et de l'organisateur Michele Fiorentino. (Photo Eric Dulière)

Savoir +

Emilia Romagna

CANTINA
SETTECANI
FONDATA NEL 1923

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro - Vini del Re

Specifiche

Denominazione	Lambrusco
Tipo di varietÃ	Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.
Sapore	Di buon corpo persistente, morbido, fresco ed avvolgente.
Profumo	Profumo fruttato intenso, di frutti di bosco maturi.
Vitigno	Lambrusco Grasparossa in purezza selezionato.
Raccolta	Fine Settembre, inizio Ottobre.
Bottiglie per cartone	6

Informazioni analitiche

Gradazione	11% vol.

Informazioni

Temperatura di servizio	10° - 12°C.
Abbinamenti suggeriti	Si sposa con i primi e secondi piatti saporiti.
Descrizione	Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumo fruttato intenso, di frutti di bosco maturi. Di buon corpo persistente, morbido, fresco ed avvolgente. Si sposa mirabilmente con primi e secondi piatti saporiti.

Cantina Settecani di Castelvetro
Via Modena, 184
41014 Settecani di Castelvetro (MO)
Tel: +39 059 702505
www.cantinasettecani.it - export@cantinasettecani.it

Lambrusco di Sorbara - Vini del Re

Specifiche

Denominazione	Lambrusco
Tipo di varietÃ	Colore rosso rubino tendente al rosato con vivace tonalita'.
Sapore	Gusto secco e pieno, fresco e di spiccata sapidita'.
Profumo	Profumo intenso con sentori di Ribes, lampone e rosa canina.
Vitigno	Lambrusco di Sorbara in purezza selezionato.
Raccolta	Meta' / fine Settembre.
Bottiglie per cartone	6

Informazioni analitiche

Gradazione	11 % vol.

Informazioni

Temperatura di servizio	10° - 12°C.
Abbinamenti suggeriti	Si abbina bene ai salumi, ai bolliti e ai primi e secondi piatti saporiti.
Descrizione	Di colore rosso rubino tendente al rosato con vivace tonalità, profumo intenso con sentori di ribes, lampone e rosa canina. Al palato secco e pieno, fresco e di spiccata sapidità. Si abbina bene a salumi, bolliti e primi piatti saporiti.

Cantina Settecani di Castelvetro
Via Modena, 184
41014 Settecani di Castelvetro (MO)
Tel: +39 059 702505
www.cantinasettecani.it - export@cantinasettecani.it

Lambrusco Modena Rosato - Vini del Re

Specifiche

Denominazione	Lambrusco
Tipo di varietÃ	Colore rosato con tonalita' vivace.
Sapore	Gusto fresco e piacevole.
Profumo	Sentori di rosa, fragrante.
Vitigno	Lambrusco Grasparossa selezionato.
Raccolta	Meta' / fine Settembre
Bottiglie per cartone	6

Informazioni analitiche

Gradazione	11% vol.

Informazioni

Temperatura di servizio	10° - 12°C.
Abbinamenti suggeriti	Perfetto come aperitivo, si adatta anche alla cucina piu' moderna.
Descrizione	La vendemmia leggermente anticipata, la successiva soffice spremitura dei grappoli delle uve a cui segue una lenta fermentazione ci danno questo gradevolissimo Rosato frizzante. Il colore rosato e la spumeggiante fragranza, rendono questo vino perfetto come aperitivo.

Cantina Settecani di Castelvetro
Via Modena, 184
41014 Settecani di Castelvetro (MO)
Tel: +39 059 702505
www.cantinasettecani.it - export@cantinasettecani.it

Pignoletto Doc Modena - Vini del Re

Specifiche

Denominazione	Pignoletto
Tipo di varietÃ	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Sapore	Sprigiona fragranze fruttate, fresco e avvolgente con un retrogusto leggermente amarognolo.
Profumo	Profumo intenso e persistente.
Vitigno	Pignoletto selezionato.
Raccolta	Fine Settembre.
Bottiglie per cartone	6

Informazioni analitiche

Gradazione	11% vol.

Informazioni

Temperatura di servizio	8° - 10°C.
Abbinamenti suggeriti	Ideale come aperitivo, ottimo con pesce e carni bianche.
Descrizione	Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo intenso e persistente. Sprigiona fragranze fruttate, fresco e avvolgente con un retrogusto leggermente amarognolo. Ideale come aperitivo, ottimo con pesce e carni bianche.

Cantina Settecani di Castelvetro
Via Modena, 184
41014 Settecani di Castelvetro (MO)
Tel: +39 059 702505
www.cantinasettecani.it - export@cantinasettecani.it

Lambrusco Grasparossa Amabile DOP

Specifiche

Denominazione	Lambrusco
Tipo di varietÃ	Colore rosso granato e spumeggiante fragranza.
Sapore	Sapore gradevolmente amabile.
Profumo	Profumo che ricorda la viola e il lampone.
Vitigno	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro in purezza.
Raccolta	Fine Settembre, inizio Ottobre.
Bottiglie per cartone	6

Informazioni analitiche

Gradazione	8% vol.

Informazioni

Temperatura di servizio	10° - 12°C.
Abbinamenti suggeriti	Si accompagna sia a piatti saporiti che a dessert.
Descrizione	Di colore rosso granato e di spumeggiante fragranza. Dal profumo che ricorda la viola e il lampone. Questo vino di sapore amabile si accompagna sia a piatti saporiti che a dessert.

Cantina Settecani di Castelvetro
Via Modena, 184
41014 Settecani di Castelvetro (MO)
Tel: +39 059 702505
www.cantinasettecani.it - export@cantinasettecani.it

Lambrusco Grasparossa Semisecco DOP

Specifiche

Denominazione	Lambrusco
Tipo di varietÃ	Colore rosso intenso con riflessi violacei e di spumeggiante fragranza.
Sapore	Gusto pieno ed armonico, piacevolmente fresco ed avvolgente.
Profumo	Profumo fruttato.
Vitigno	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro in purezza.
Raccolta	Fine Settembre, inizio Ottobre.
Bottiglie per cartone	6

Informazioni analitiche

Gradazione	10% vol.

Informazioni

Temperatura di servizio	10° - 12°C.
Abbinamenti suggeriti	Vino da tutto pasto, si accompagna a piatti particolarmente saporiti.
Descrizione	Di colore rosso intenso con riflessi violacei e di spumeggiante fragranza. Gusto pieno e armonico, piacevolmente fresco ed avvolgente. Vino da tutto pasto, si accompagna a piatti particolarmente saporiti.

Cantina Settecani di Castelvetro
Via Modena, 184
41014 Settecani di Castelvetro (MO)
Tel: +39 059 702505
www.cantinasettecani.it - export@cantinasettecani.it

Lambrusco Grasparossa Secco DOP

Specifiche

Denominazione	Lambrusco
Tipo di varietÃ	Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.
Sapore	Di buon corpo persistente, piacevolmente vellutato ed avvolgente.
Profumo	Profumo fruttato, intenso.
Vitigno	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro in purezza.
Raccolta	Fine Settembre, inizio Ottobre.
Bottiglie per cartone	6

Informazioni analitiche

Gradazione	10,5% vol.

Informazioni

Temperatura di servizio	10° - 12°C.
Abbinamenti suggeriti	Si accompagna con i primi e secondi piatti saporiti.
Descrizione	Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumo fruttato, intenso. Di buon corpo persistente, piacevolmente vellutato ed avvolgente. Si accompagna con i primi e secondi piatti saporiti.

Cantina Settecani di Castelvetro
Via Modena, 184
41014 Settecani di Castelvetro (MO)
Tel: +39 059 702505
www.cantinasettecani.it - export@cantinasettecani.it

Lambrusco Grasparossa Secco DOP - 0.375 lt.

Specifiche

Denominazione	Lambrusco
Vitigno	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro in purezza.
Bottiglie per cartone	12

Informazioni analitiche

Gradazione	10,5% vol.

Informazioni

Temperatura di servizio	10° - 12°C.
Descrizione	Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumo fruttato, intenso. Di buon corpo persistente, piacevolmente vellutato ed avvolgente. Si accompagna con i primi e secondi piatti saporiti.

Cantina Settecani di Castelvetro
Via Modena, 184
41014 Settecani di Castelvetro (MO)
Tel: +39 059 702505
www.cantinasettecani.it - export@cantinasettecani.it

Lambrusco di Sorbara DOP

Specifiche

Denominazione	Lambrusco
Tipo di varietÃ	Colore rosso rubino chiaro.
Sapore	Gusto asciutto, gradevolmente acidulo, caratterizzato da una spuma rosea evanescente.
Profumo	Profumo di viola e lampone.
Vitigno	Lambrusco di Sorbara in purezza.
Bottiglie per cartone	6

Informazioni analitiche

Gradazione	11% vol.

Informazioni

Temperatura di servizio	10° - 12°C.
Abbinamenti suggeriti	Vino da tutto pasto, indicato con i salumi, i bolliti e le minestre saporite.
Descrizione	Di colore rosso rubino chiaro, profumo di viola e lampone. Gusto asciutto, gradevolmente acidulo, caratterizzato da una spuma rosea evanescente. Vino da tutto pasto, indicato con i salumi, i bolliti e le minestre saporite.

Cantina Settecani di Castelvetro
Via Modena, 184
41014 Settecani di Castelvetro (MO)
Tel: +39 059 702505
www.cantinasettecani.it - export@cantinasettecani.it

Lambrusco Salamino di Santa Croce DOP

Specifiche

Denominazione	Lambrusco
Tipo di varietÃ	Colore rosso intenso.
Sapore	Gusto pieno, vinoso e sapido.
Profumo	Profumo fruttato.
Vitigno	Lambrusco Salamino in purezza.
Bottiglie per cartone	6

Informazioni analitiche

Gradazione	11% vol.

Informazioni

Temperatura di servizio	10° - 12°C.
Abbinamenti suggeriti	Si accompagna bene con tutti i piatti, ottimo l'abbinamento alla cucina tipica regionale.
Descrizione	Di colore rosso intenso, profumo fruttato. Gusto pieno, vinoso e sapido. Si accompagna bene con tutti i piatti, ottimo l'abbinamento alla cucina tipica regionale.

Cantina Settecani di Castelvetro
Via Modena, 184
41014 Settecani di Castelvetro (MO)
Tel: +39 059 702505
www.cantinasettecani.it - export@cantinasettecani.it

Sangiovese di Romagna DOC

Specifiche

Denominazione	Sangiovese
Tipo di varietÃ	Colore rosso intenso.
Sapore	Secco.
Profumo	Arminico.
Vitigno	Sangiovese di Romagna.
Raccolta	Fine Settembre.
Bottiglie per cartone	6

Informazioni analitiche

Gradazione	12% vol.

Informazioni

Temperatura di servizio	16° - 18°C.
Abbinamenti suggeriti	Accompagna perfettamente arrosti, cacciagione e tutti i piatti di carne specie se alla brace.
Descrizione	Di colore rosso intenso, armonico e secco. Le sue caratteristiche organolettiche possono migliorare fino a tre anni dalla produzione. Accompagna perfettamente arrosti, cacciagione e tutti i piatti di carne specie se alla brace.

Cantina Settecani di Castelvetro
Via Modena, 184
41014 Settecani di Castelvetro (MO)
Tel: +39 059 702505
www.cantinasettecani.it - export@cantinasettecani.it

Pignoletto DOC Modena

Specifiche

Denominazione	Pignoletto
Tipo di varietÃ	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Sapore	Fresco ed avvolgente con finale amarognolo.
Profumo	Fragranze fruttate.
Vitigno	Pignoletto.
Raccolta	Meta'/ fine settembre.
Bottiglie per cartone	6

Informazioni analitiche

Gradazione	12% vol.

Informazioni

Temperatura di servizio	8° - 10°C.
Abbinamenti suggeriti	Ottimo come aperitivo, perfetto con carni bianche, formaggi freschi e menu' a base di pesce.
Descrizione	Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Sprigiona fragranze fruttate, fresco e avvolgente con finale amarognolo. Ottimo come aperitivo, perfetto con carni bianche, formaggi freschi e menù a base di pesce.

Cantina Settecani di Castelvetro
Via Modena, 184
41014 Settecani di Castelvetro (MO)
Tel: +39 059 702505
www.cantinasettecani.it - export@cantinasettecani.it

Pignoletto DOC

Specifiche

Denominazione	Pignoletto
Tipo di varietÃ	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Sapore	Fresco ed avvolgente con finale amarognolo.
Profumo	Fragranze fruttate.
Vitigno	Pignoletto.
Raccolta	Meta' / fine settembre.
Bottiglie per cartone	6

Informazioni analitiche

Gradazione	11% vol.

Informazioni

Temperatura di servizio	8° - 10°C.
Abbinamenti suggeriti	Ottimo come aperitivo, perfetto con carni bianche e menu' a base di pesce.
Descrizione	Di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Sprigiona fragranze fruttate, fresco ed avvolgente con finale amarognolo. Ottimo come aperitivo, perfetto con carni bianche e menù a base di pesce.

Cantina Settecani di Castelvetro
Via Modena, 184
41014 Settecani di Castelvetro (MO)
Tel: +39 059 702505
www.cantinasettecani.it - export@cantinasettecani.it

Pignoletto DOC - 0.375 lt

Specifiche

Denominazione	Pignoletto
Tipo di varietÃ	Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.
Sapore	Fresco ed avvolgente con finale amarognolo.
Profumo	Sprigiona fragranze fruttate.
Vitigno	Pignoletto.
Raccolta	Meta'/fine settembre.
Bottiglie per cartone	12

Informazioni analitiche

Gradazione	11% vol.

Informazioni

Temperatura di servizio	8° - 10°C.
Abbinamenti suggeriti	Ottimo come aperitivo, perfetto con carni bianche e menu' a base di pesce.
Descrizione	Di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Sprigiona fragranze fruttate, fresco ed avvolgente con finale amarognolo. Ottimo come aperitivo, perfetto con carni bianche e menù a base di pesce. NUOVO FORMATO DA 0.375 LT !!!

Cantina Settecani di Castelvetro
Via Modena, 184
41014 Settecani di Castelvetro (MO)
Tel: +39 059 702505
www.cantinasettecani.it - export@cantinasettecani.it

"7 Rose" Spumante Rosè Brut

Specifiche

Denominazione	Lambrusco spumante
Tipo di varietÃ	Colore rosato con perlage fine e persistente.
Profumo	All'olfatto spiccano sentori di rosa con una punta di speziatura.
Vitigno	Lambrusco Grasparossa selezionato.
Raccolta	Meta' / fine settembre.
Bottiglie per cartone	6

Informazioni analitiche

Gradazione	11% vol.

Informazioni

Temperatura di servizio	8° - 10° C.
Abbinamenti suggeriti	La sua spumeggiante fragranza lo rende perfetto accompagnato a crostacei e zuppe di pesce.Ottimo come aperitivo e da gustare in qualsiasi occasione e contesto.
Descrizione	La vendemmia leggermente anticipata, la successiva soffice spremitura dei grappoli a cui segue una lenta fermentazione, ci danno questo gradevolissimo Spumante. Di colore rosato, con perlage fine e persistente. All'olfatto spiccano sentori di rosa con una punta di speziatura. La sua spumeggiante fragranza lo rende perfetto accompagnato a crostacei e zuppe di pesce. Ottimo come aperitivo e da degustare in qualsiasi occasione e contesto.

Cantina Settecani di Castelvetro
Via Modena, 184
41014 Settecani di Castelvetro (MO)
Tel: +39 059 702505
www.cantinasettecani.it - export@cantinasettecani.it

"7Note" Spumante Pignoletto Modena Doc

Specifiche

Denominazione	Pignoletto spumante
Tipo di varietÃ	Giallo paglierino scarico con un perlage fine e consistente
Sapore	Spumeggiante, di corpo piacevolmente fresco e sapido, leggermente amarognolo nel finale
Profumo	Delicato e fragrante di fiori e frutta
Vitigno	Pignoletto selezionato.
Raccolta	Fine Settembre
Vinificazione	Soffice pressatura dei grappoli e macerazione pellicolare a 10° per 5 ore.La spumantizzazione avviene col metodo Charmat con un affinamento di 90 giorni sui lieviti.
Bottiglie per cartone	6

Informazioni analitiche

Gradazione	12% vol

Informazioni

Temperatura di servizio	Servire a 8/10° C
Abbinamenti suggeriti	Ottimo come aperitivo, accompagna antipasti e piatti a base di pesce, verdure, carni bianchi.Indicato anche per piatti saporiti.
Descrizione	Di colore giallo paglierino scarico con un perlage fine e consistente. Profumo delicato e fragrante di fiori e frutta. Sapore spumeggiante, di corpo piacevolmente fresco e sapido, leggermente amarognolo nel finale. Ottimo come aperitivo, accompagna antipasti e piatti a base di pesce, verdure, carni bianche. Indicato anche per piatti saporiti.

Cantina Settecani di Castelvetro
Via Modena, 184
41014 Settecani di Castelvetro (MO)
Tel: +39 059 702505
www.cantinasettecani.it - export@cantinasettecani.it

"7 Bolle" Spumante Brut - Lambrusco Dop

Specifiche

Denominazione	Lambrusco spumante
Tipo di varietÃ	Rosso rubino intenso con riflessi violacei, spuma abbondante,
Profumo	Spiccato profumo vinoso,
Vitigno	lambrusco Grasparossa selezionato
Raccolta	Fine Settembre / Inizio Ottobre
Vinificazione	Pigiatura tradizionale con macerazione a 15 ° C.Fermentazione a bassa temperatura con lieviti selezionati.Rifermentazione (presa di spuma) in " cuve close ".
Bottiglie per cartone	6

Informazioni analitiche

Gradazione	11 % vol

Informazioni

Temperatura di servizio	Fresco (10-12° C.)
Abbinamenti suggeriti	E' un prodotto molto versatile, accompagna bene primi piatti saporiti, formaggi e carni in generale.Ottimo anche abbinato agli aperitivi classici ma anche aperitivi a finger food e sfiziosita'.
Descrizione	La Cantina Settecani produce vini di qualita' ottenuti dalla selezione delle uve migliori provenienti dalle colline di Castelvetro. Questa versione spumantizzata di Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop, ci propone un prodotto molto intenso, polposo, con una morbidezza voluta per adattarlo ad ogni occasione. Inoltre questo nostro nuovo Spumante di Lambrusco Grasparossa Castelvetro Dop 7Bolle ha ottenuto la certificazione del Ministero dell'agricoltura Viva (sostenibilità della vitivinicultura in Italia). *Si fa amare per la sua intrigante fruttuosita'.*

Cantina Settecani di Castelvetro
Via Modena, 184
41014 Settecani di Castelvetro (MO)
Tel: +39 059 702505
www.cantinasettecani.it - export@cantinasettecani.it

"7Bio" Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop - BIOLOGICO

Specifiche

Denominazione	Lambrusco
Tipo di varietÃ	Colore rosso rubino intenso con sfumature violacee.
Sapore	Sapore fruttato, fresco, di buon corpo con una elegante tannicità .
Profumo	Al naso è caratterizzato da sentori fruttati e floreali.
Vitigno	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop - Biologico
Vinificazione	Vinificazione tradizionale con tempi di macerazione che variano dalle 75 alle 120 ore a seconda dell'annata.La successiva fermentazione avviene a temperatura controllata tra i 15 e i 17 gradi; ciò permette di ottenere un perlage fine e persistente.
Bottiglie per cartone	6
Bottiglie per pallet	456

Informazioni analitiche

Gradazione	10.50% vol

Informazioni

Temperatura di servizio	10 - 12° C
Descrizione	Prodotto con uve provenienti da Agricoltura Biologica, il Grasparossa Dop Sette Bio, con il suo colore rubino intenso e il suo sapore fruttato e avvolgente, racconta la grande passione per la cura della terra, delle vigne e del territorio.

Cantina Settecani di Castelvetro
Via Modena, 184
41014 Settecani di Castelvetro (MO)
Tel: +39 059 702505
www.cantinasettecani.it - export@cantinasettecani.it

Lambrusco Divino DOP

Specifiche

Denominazione	Lambrusco
Tipo di varietÃ	Rosso rubino intenso con riflessi violacei, perlage fine e persistente, con spuma vivace ed evanescente.
Sapore	Frizzante, pieno e armonico.
Profumo	Vinoso, intenso con sentori di frutti di boschi, ribes e mora.
Vitigno	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro.
Raccolta	Vendemmia manuale esclusivamente nelle colline di Castelvetro, è l'ultimo dei lambruschi ad essere raccolto.
Vinificazione	Morbida spremitura a cui segue una macerazione sulle bucce a bassa temperatura (10/12°C) per 3/4 giorni per estrarre il colore ed esaltare i caratteri fruttati tipici del lambrusco. Dopo la "svinatura" la fermentazione è completata a temperatura controllata.
Bottiglie per cartone	6

Informazioni analitiche

Gradazione	11% vol.

Informazioni

Temperatura di servizio	Temperatura di cantina (14°-16°C)
Abbinamenti suggeriti	Accompagna bene primi piatti, salumi, lessi, formaggi, carni arrosto e in generale i piatti della cucina emiliana. Versatile si presta anche ad aperitivi e cibi della cucina moderna.
Descrizione	Vino di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, perlage fine e persistente, con spuma vivace ed evanescente. E' un vino intenso con sentori di frutti di bosco, ribes e mora dal sapore frizzante, pieno e armonico. Accompagna bene primi piatti, salumi, lessi, formaggi, carni arrosto e in generale i piatti della cucina moderna.

Cantina Settecani di Castelvetro
Via Modena, 184
41014 Settecani di Castelvetro (MO)
Tel: +39 059 702505
www.cantinasettecani.it - export@cantinasettecani.it

Lambrusco dell'Emilia Rosato

Specifiche

Denominazione	Lambrusco
Tipo di varietÃ	Colore rosato con tonalita' vivace.
Sapore	Gusto fresco e piacevole.
Vitigno	Lambrusco Grasparossa.
Raccolta	Leggermente anticipata rispetto ai normali lambruschi.
Bottiglie per cartone	6

Informazioni analitiche

Gradazione	10,5% vol.

Informazioni

Temperatura di servizio	10° - 12°C.
Abbinamenti suggeriti	Ottimo come aperitivo, accompagna idealmente antipasti e piatti leggeri.
Descrizione	Di colore rosato con tonalità vivace. Vino giovane ottenuto da una soffice spremitura delle uve. Gusto fresco e piacevole, ottimo come aperitivo, accompagna idealmente antipasti e piatti leggeri.

Cantina Settecani di Castelvetro
Via Modena, 184
41014 Settecani di Castelvetro (MO)
Tel: +39 059 702505
www.cantinasettecani.it - export@cantinasettecani.it

Trebbiano dell'Emilia Secco

Specifiche

Denominazione	Trebbiano
Tipo di varietÃ	Colore giallo paglerino.
Sapore	Sapore piacevole e fesco, con spuma vivace.
Vitigno	Trebbiano dell'Emilia.
Raccolta	Fine Settembre.
Bottiglie per cartone	6

Informazioni analitiche

Gradazione	10,5% vol.

Informazioni

Temperatura di servizio	10° - 12° C.
Abbinamenti suggeriti	Si accompagna agli antipasti di pesce e ai primi piatti non particolarmente saporiti.
Descrizione	Di colore giallo paglierino, con spuma vivace, sapore piacevole e fresco. Si accompagna agli antipasti di pesce e a primi piatti non particolarmente saporiti.

Cantina Settecani di Castelvetro
Via Modena, 184
41014 Settecani di Castelvetro (MO)
Tel: +39 059 702505
www.cantinasettecani.it - export@cantinasettecani.it

Trebbiano dell'Emilia Amabile

Specifiche

Denominazione	Trebbiano
Tipo di varietÃ	Colore giallo paglierino.
Sapore	Sapore netto, armonioso, gradevole.
Vitigno	Trebbiano dell'Emilia.
Raccolta	Fine Settembre.
Bottiglie per cartone	6

Informazioni analitiche

Gradazione	8.00 % vol.

Informazioni

Temperatura di servizio	8° - 10°C.
Abbinamenti suggeriti	Ottimo per il dessert.
Descrizione	Di colore giallo paglierino, con spuma vivace. Il sapore è netto, armonioso, gradevole. Ottimo per il dessert.

Cantina Settecani di Castelvetro
Via Modena, 184
41014 Settecani di Castelvetro (MO)
Tel: +39 059 702505
www.cantinasettecani.it - export@cantinasettecani.it

"Roccascura" Malvasia Colli Piacentini

Specifiche

Denominazione	Malvasia
Tipo di varietÃ	Colore giallo paglierino.
Sapore	Il gusto è fragrante e gradevolmente dolce.
Profumo	Il bouquet è intenso e persistente, con sentori di frutta gialla.
Vitigno	Malvasia Colli Piacentini.
Raccolta	Meta'/fine settembre
Bottiglie per cartone	6

Informazioni analitiche

Gradazione	6,5% vol.

Informazioni

Temperatura di servizio	7° - 8°C.
Abbinamenti suggeriti	Ideale per il dessert.
Descrizione	un vino aromatico dal colore giallo paglierino, il bouquet è intenso e persistente, con sentori di frutta gialla, il gusto è fragrante e gradevolmente dolce, ideale quindi per i dessert.

Cantina Settecani di Castelvetro
Via Modena, 184
41014 Settecani di Castelvetro (MO)
Tel: +39 059 702505
www.cantinasettecani.it - export@cantinasettecani.it

Aceto Balsamico di Modena (cap. bordeaux)

Specifiche

Denominazione Aceto

Informazioni analitiche

Informazioni

Descrizione Antica specialità modenese di gradevolissimo sapore agrodolce, ottenuto da un mosto concentrato e aceto di vino, accuratamente lavorati con processo di affinamento ed invecchiamento.

Cantina Settecani di Castelvetro
Via Modena, 184
41014 Settecani di Castelvetro (MO)
Tel: +39 059 702505
www.cantinasettecani.it - export@cantinasettecani.it

Aceto Balsamico di Modena (cap. oro)

Specifiche

Denominazione Aceto

Informazioni analitiche

Informazioni

Descrizione Antica specialità modenese di gradevolissimo sapore agrodolce, ottenuto da un mosto concentrato e aceto di vino, accuratamente lavorati con processo di affinamento ed invecchiamento.

Cantina Settecani di Castelvetro
Via Modena, 184
41014 Settecani di Castelvetro (MO)
Tel: +39 059 702505
www.cantinasettecani.it - export@cantinasettecani.it

Grapparossa di Castelvetro - Grappa

Specifiche

Denominazione	Liquori
Bottiglie per cartone	6

Informazioni analitiche

Gradazione	43% vol.

Informazioni

Descrizione	Acquavite ottenuta con i tradizionali metodi di distillazione da una accurata selezione di vinacce di Grasparossa di Castelvetro. Di sapore secco e vivace.

Cantina Settecani di Castelvetro
Via Modena, 184
41014 Settecani di Castelvetro (MO)
Tel: +39 059 702505
www.cantinasettecani.it - export@cantinasettecani.it

Liquore Nocino

Specifiche

Denominazione	Liquori
Bottiglie per cartone	6

Informazioni analitiche

Gradazione	40% vol.

Informazioni

Descrizione	Liquore della tradizione emiliana, viene preparato mediante infusione diretta dei malli delle noci. Raccolte durante il periodo di S. Giovanni, quando sono all'apice del loro momento balsamico.

Cantina Settecani di Castelvetro
Via Modena, 184
41014 Settecani di Castelvetro (MO)
Tel: +39 059 702505
www.cantinasettecani.it - export@cantinasettecani.it

5StarWines - the Book 2018
VINITALY INTERNATIONAL WINE GUIDE
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOP FRIZZANTE SECCO "DIVINO" 2017
91/100
CANTINA SETTECANI - CASTELVETRO SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA SETTECANI DI CASTELVETRO (MO)
91
vinitaly vinitaly

5StarWines - the Book 2018
VINITALY INTERNATIONAL WINE GUIDE
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOP FRIZZANTE SECCO "VINI DEL RE" 2017
91/100
CANTINA SETTECANI - CASTELVETRO SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA SETTECANI DI CASTELVETRO (MO)
91
vinitaly vinitaly

5StarWines - the Book 2019
MIGLIOR VINO FRIZZANTE 2019
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOP FRIZZANTE SECCO "VINI DEL RE" 2018
94/100
CANTINA SETTECANI CASTELVETRO SETTECANI DI CASTELVETRO (MO)
94
vinitaly vinitaly

5StarWines - the Book 2017
VINITALY INTERNATIONAL WINE GUIDE
5StarWines - the Book
CANTINA SETTECANI-CASTELVETRO S.A.C.
CASTELVETRO (MO)
MODENA DOC LAMBRUSCO ROSATO FRIZZANTE "VINI DEL RE" 2016
score 90/100
vinitaly vinitaly

5StarWines - the Book 2017
VINITALY INTERNATIONAL WINE GUIDE
5StarWines - the Book
CANTINA SETTECANI-CASTELVETRO S.A.C.
CASTELVETRO (MO)
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOP FRIZZANTE AMABILE 2016
score 90/100
vinitaly vinitaly

LAMBRUSCO AWARDS 2018
9° EDIZIONE CONCORSO ENOLOGICO
"Matilde di Canossa - Terre di Lambrusco"
Diploma di merito
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop Amabile 2017
Cantina Settecani Castelvetro SAC
Stefano Landi

LAMBRUSCO AWARDS 2018
9° EDIZIONE CONCORSO ENOLOGICO
"Matilde di Canossa - Terre di Lambrusco"
Diploma di merito
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop Spumante Brut 2017 "7 Bolle"
Cantina Settecani Castelvetro SAC
Stefano Landi

LAMBRUSCO AWARDS 2018
9° EDIZIONE CONCORSO ENOLOGICO
"Matilde di Canossa - Terre di Lambrusco"
Diploma di merito
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop Secco 2017 "Divino"
Cantina Settecani Castelvetro SAC
Stefano Landi

LAMBRUSCO AWARDS 2018
9° EDIZIONE CONCORSO ENOLOGICO
"Matilde di Canossa - Terre di Lambrusco"
Diploma di merito
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop Secco 2017 "Vini del Re"
Cantina Settecani Castelvetro SAC
Stefano Landi

LAMBRUSCO AWARDS 2018
9° EDIZIONE CONCORSO ENOLOGICO
Diploma di merito

LAMBRUSCO AWARDS 2018
9° EDIZIONE CONCORSO ENOLOGICO
"Matilde di Canossa - Terre di Lambrusco"
Diploma di merito
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop Secco Vino Biologico 2017 "7Bio"
Cantina Settecani Castelvetro SAC
Stefano Landi

CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE
Verona, 23-29 marzo 2009
Diploma di Gran Medaglia d'Oro
LAMBRUSCO DI MODENA IGT ROSATO 2008
CANTINA SOC. SETTECANI CASTELVETRO SCARL - CASTELVETRO (MO)
Dott. Giuseppe Martelli
Avv. Luigi Castelletti
vinitaly

Wine Competition
"Matilde di Canossa - Terre di Lambrusco"
4ª Edizione
Diploma di Merito
Lambrusco di Sorbara Dop 2012
Cantina Settecani Castelvetro Soc

XVII Concorso Enologico Internazionale
Canelli (Asti) • Enoteca Regionale • 31 Maggio / 3 Giugno
Selezione del Sindaco 2018
Premio Speciale BioDiVino
Medaglia d'Argento
Azienda Cantina Settecani Castelvetro Soc.Coop. Agr.
Vino 7Bio Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP
Categoria Vini frizzanti secchi IGP e DOP rosso
Comune Settecani di Modena

VINO Guide
Berebene 2013
Gambero Rosso
6 Oscar nazionali
qualità/prezzo
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro 2011 Secco
OSCAR REGIONALE QUALITÀ/PREZZO
Gambero Rosso 2013
Berebene

SETTECANI
GOLD

SETTECANI
90°
GOLD
GILBERT & GAILLARD

PRIMA PAGINA
14-04-2016
LAMBRUSCO Il primo vino modenese che esalta il legame con il territorio
Cantina Settecani, al Vinitaly la certificazione 'Viva Sustainable Wine'

VALLONA

VIVACE

PIGNOLETTO I.G.T. EMILIA

- **Tipo di vino**: bianco, dal perlage tenue e delicato, fresco, fruttato ed elegante. Vino tipico del territorio, informale e mai banale
- **Collocazione del vigneto**: Comune Castello di Serravalle. Vigneti di media età, media collina, di media intensità di impianto, cercando una esposizione tale da riparare dal sole caldo e alto di agosto le uve e preservare il caratteristico color verdolino
- **Giacitura e tipo di terreno**: Media collina, 300m slm, terreni tendenzialmente sciolti
- **Cure nella preparazione**: Vinificazione in bianco, fermentazione alcolica non completa per ottenere una base pronta alla successive rifermentazione in autoclave senza aggiunta di mosto concentrato, senza malolattica. Imbottigliamento nel corso dell'anno in piccole partite ogni 2 mesi, vino pronto al consumo da bersi giovane
- **Tenore Alcool**: 13% Acidità 6,00
- **Invecchiamento**: 10 mesi in acciaio
- **Tipo di bottiglia**: Bordolese
- **Colore**: giallo paglierino chiaro, a volte verdolino
- **Profumo**: nette le note fruttate che richiamano l'uva di partenza, albicocca, limoncella e sentori di fieno
- **Sapore**: Suadenza e setosità, brio e rotondità di gusto. Eccelle in nitidezza enologica esecutiva questo equilibrato frizzante. In nessun modo amaro o rustico, perciò di superiore eleganza
- **Temperatura di servizio**: 8-10°C
- **Epoca di consumo**: 1 anno dalla vendemmia
- **Imballo**: Cartone da n.6 bottiglie
- **Disponibilità**: 3 mesi dalla vendemmia

WWW.FATTORIEVALLONA.IT

PIGNOLETTO

PIGNOLETTO CLASSICO DOCG

- **Tipo di vino**: Bianco,giovane e fruttato. È un vino non solo iniziale ma trova spazio a tavola con antipasti magri, primi a base di tartufo primaverile, piatti di pesce in bianco in genere
- **Collocazione del vigneto**: Comune di Castello Serravalle. Vigneti di media età, di media collina, di media densità d'impianto ma meglio esposti, ove si raggiungono tranquillamente gradazioni ed armonie nella materia prima
- **Giacitura e tipo di terreno**: Media collina,esposizione a Ovest, 200 m. s.l.m.
- **Varietà di uva**: Pignoletto 100%
- **Cure nella preparazione**: Vendemmia manuale, compresa tra la seconda decade di settembre e l'inizio di ottobre. È applicata la più classica tecnologia dei vini bianchi: pressatura soffice dell'uva intera, immediatamente dopo la raccolta, fermentazione in serbatoi inox termocondizionati e malolattica parziale con mantenimento di acido malico residuo
- **Tenore Alcool**: 13,5% Acidità: 6,00
- **Invecchiamento**: 10 mesi in acciacio
- **Tipo di bottiglia**: Bordolese
- **Colore**: Giallo paglierino con riflessi verdolini in piena giovinezza
- **Profumo**: Nette note di frutto: pera, melone e limoncella avvolgono e accarezzano i recettori rivelando alta consistenza
- **Sapore**: Sapore asciutto, fresco e di nerbo. A volte appena acidulo, con retrogusto leggermente ammandorlato,eccellente la corrispondenza floreale ed aromatica tra le senzazioni olfattive-gustative
- **Temperatura di servizio**: 8-10° C
- **Epoca di consumo**: 3 anni dalla vendemmia
- **Imballo**: Cartone da n.6 bottiglie
- **Disponibilità**: 10 mesi dalla vendemmia

WWW.FATTORIEVALLONA.IT

BOLOGNA BIANCO
COLLI BOLOGNESI

• **Tipo di vino**: Bianco dai profumi intensi e varietali. Ben bilanciato in acidità, risulta fragrante e corposo al palato. Vino adatto a piatti delicati dove il condimento non prevarica mai la materia prima utilizzata, come creme delicate, pesci e frutti di mare

• **Collocazione del vigneto**: Vigneti collinari situati attorno alla cantina. Una parte di questi sono riparati alle spalle dal Montedelloro. L'altra parte degrada dolcemente verso il torrente Samoggia seguendone il corso prima dell'abitato

• **Giacitura e tipo di terreno**: Densità medio-fitta di impianto, esposizione a sud ovest, terreno in prevalenza sabbioso, con arenarie bianche che si sfaldano al sole conservando bene l'umidità anche nei periodi estivi

• **Varietà di uva**: Sauvignon, Chardonnay, Petit Manseng

• **Cure nella preparazione**: La vendemmia avviene in tre momenti diversi nel rispetto delle differenti maturazioni delle uve. L'ultima, il Petit Manseng, ha una raccolta tardiva quasi in sovramaturazione. Una parte delle uve è immediatamente pigiata in pressa pneumatica, una parte leggermente criomacerata al fine di preservare il più possibile gli aromi

• **Tenore Alcool**: 13,50. Acidità: 6,5

• **Invecchiamento**: 10 mesi in acciaio

• **Tipo di bottiglia**: Borgognotta

• **Colore**: Giallo paglierino con leggeri riflessi dorati

• **Profumo**: Ben distinguibili le note dei frutti, intense, fragranti e ricche di estratti. Sorprende per complessità e ricchezza

• **Sapore**: Di buona struttura, è ben bilanciato tra sapidità e acidità. Si caratterizza per note piene e secche. Armonico e fruttato, chiude con la persistenza tipica delle uve che lo compongono

• **Temperatura di servizio**: 8-10° C

• **Epoca di consumo**: 3 anni dalla vendemmia

• **Imballo**: Cartone da 6 bottiglie

• **Disponibilità**: 10 mesi dalla vendemmia

WWW.FATTORIEVALLONA.IT

BOLOGNA ROSSO
COLLI BOLOGNESI

•**Tipo di vino**: Rosso d'annata fragrante e fruttato, trova ottimo abbinamento con primi piatti a base di ragù alla bolognese, secondi di carne al forno oppure salumi crudi e cotti

• **Collocazione del vigneto**: Esposizione a Sud-Ovest, situato sulla collinetta che domina la chiesa del paese (costruita nel 1300), confina sulla sinistra con un bosco di querce ed acacie e sulla destra con un campo di ciliegi secolari, il sole abbondante e le brezze pomeridiane ne permettono una perfetta maturazione delle uve. Quattro cloni, di cui due tipicamente francesi e due italiani conferiscono un buon mix produttivo nelle varie annate. A questo vigneto si stanno aggiungendo le uve raccolte in località Lamezzi

• **Giacitura e tipo di terreno**: Densità media d'impianto, esposizione a sud-ovest, terreno sciolto

• **Varietà di uva**: Cabernet, Merlot, Barbera e Neretto Bolognese

• **Cure nella preparazione**: Raccolta dell'uva nella prima decade di ottobre in bins con cernita manuale; fermentazione del pigiato in vasche inox con rimontaggi e follature a scalare con il procedere della fermentazione per un periodo di circa 8 giorni riscaldando precocemente il pigiato

• **Tenore Alcool**: 13,50 Acidità: 5,10

• **Invecchiamento**: Affinamento per 12 mesi in vasche di acciaio e di cemento vetrificato con microssigenazione per amalgamare le leggere note tostate con l'intenso gusto fruttato

• **Tipo di bottiglia**: Bordolese

• **Colore**: Rubino con riflessi porpora

• **Profumo**: Molto ricco di frutto questo vino, lo si sente dal suo profumo leggennente erbaceo, lo si avvisa del suo colore vivace. Un bel connubio di connotati giovanili e la complessità dei piccoli frutti

• **Sapore**: Morbido e carnoso all'assaggio, esprime carattere e sapidità in perfetto equilibrio. Si caratterizza per la piacevole presenza alcolica ben sorretta da tannini dolci che lo rendono profondo e persistente. Le spezie appena appena accennate prive di decadenze e di disequilibrate rusticità

•**Temperatura di servizio**: 16-18° C

• **Epoca di consumo**: 3 anni dalla vendemmia

• **Imballo**: Cartone da 6 bottiglie

• **Disponibilità**: 10 mesi dalla vendemmia

WWW.FATTORIEVALLONA.IT

VALLONA

PRIMEDIZIONE

BIANCO I.G.T. EMILIA

- **Tipo di vino:** Bianco aromatico e con struttura possente e precisa, ottimo con un piatto di spaghetti alle vongole oppure un branzino al sale ma anche primi piatti saporiti e funghi
- **Collocazione del vigneto:** Il reimpianto del vigneto in località Lamezzi è avvenuto prelevando innesti da vecchi ceppi su un vigneto centenario, riproponendo in chiave moderna l'antica usanza di alternare diverse varietà di uve nella stessa vigna
- **Giacitura e tipo di terreno:** Esposizione sud-ovest, marna calcarea
- **Varietà di uva:** Pignoletto 60%, Sauvignon, Chasselas e Traminer
- **Cure nella preparazione:** La difficoltà maggiore è quella di raccogliere le uve con differente periodo di maturazione, scegliendo quindi un mix dove surmaturazione ed acidità possano convivere. Pigia-diraspatura, soffice pressatura, resa in mosto max 60%, fermentazione in acciaio poi affinamento nell'interrato della cantina sulle proprie fecce nobili fino alla vendemmia successiva. Imbottigliamento in primavera mescolando diverse annate per ottenere questa cuvée
- **Tenore Alcool:** 13,50 Acidità: 6,00
- **Invecchiamento:** Cuvée di varie annate in acciaio
- **Tipo di bottiglia:** Bordolese
- **Colore:** Giallo paglierino tendente al dorato molto luminoso
- **Profumo:** Intenso con sensazioni pulite e frutti esotici, in seconda battuta gradevoli note di fiori di campo, pesca gialla, nocciole, scorze candite, spezie dolci arricchite da sfumature minerali
- **Sapore:** Estremo bilanciamento tra acidità e morbidezza, notevole la forza gustativa: caldo, equilibrato, di buona freschezza, gradevolmente sapido è una conferma di eleganza e di una struttura ben definita dalla persistenza lunghissima. Le sue caratteristiche di grande bevibilità lo rendono adatto anche ad abbinamenti audaci
- **Temperatura di servizio:** 12-14°C
- **Epoca di consumo:** 5 anni dall'immissione in commercio
- **Imballo:** Cartone da n.6 bottiglie

WWW.FATTORIEVALLONA.IT

AMMESTESSO
PIGNOLETTO CLASSICO D.O.C.G.

- **Tipo di vino:** Bianco evoluto e minerale, vino da lungo invecchiamento. Nella continua contrapposizione tra innovazione e tradizione, non è difficile leggere in questo vino il carattere dell'uomo, della terra che lo ha accolto, dell'azienda Vallona
- **Collocazione del vigneto:** Località La Buca di Monte San Pietro; viti di età compresa dai 35 a 40 anni
- **Giacitura e tipo di terreno:** 300 m/slm, esposizione a Sud, marna calcarea
- **Varietà di uva:** Pignoletto 100%
- **Cure nella preparazione:** Leggera macerazione, fermentazione in acciaio. Dopo 20 giorni di fermentazione, il vino viene passato con tutti i lieviti in vasche di cemento nell'interrato della cantina. Qui riposa per circa 3 anni,durante i quali viene eseguito il bàtonnage una volta al mese
- **Tenore Alcool:** 14,00 Acidità: 5,50
- **Invecchiamento:** 3 anni in vasche di cemento e 1 in bottiglia
- **Tipo di bottiglia:** Borgognotta
- **Colore:** Giallo paglierino con riflessi dorati
- **Profumo:** Note di marzapane, mandorla dolce e nocciola che si aprono a percezioni di amaretto e fiori bianchi di iris e sambuco per passare a nuances dolci di miele millefiori
- **Sapore:** Mineralità che si apre ad una piacevolezza gustativa di grande equilibrio, sorretta da una bella acidità che lo rende lungo e persistente, riportando alla mente le note di mandorla percepite al naso, finale minerale e sapido
- **Temperatura di servizio:** 12-14° C
- **Epoca cl consumo:** 10 anni dalla vendemmia
- **Imballo:** Confezioni da 6 bottiglie
- **Disponibilità:** A partire dal quarto anno successivo alla vendemmia

WWW.FATTORIEVALLONA.IT

PERMARTINA
PIGNOLETTO VENDEMMIA TARDIVA.

- **Tipo di vino:** Bianco evoluto e minerale, vino da lungo invecchiamento. Nella continua contrapposizione tra innovazione e tradizione, non è difficile leggere in questo vino il carattere dell'uomo, della terra che lo ha accolto, dell'a-zienda Vallona
- **Collocazione del vigneto:** Il vigneto scelto ha esposizione sud e si trova sulla collina che domina il paese. È composto per 80% da un clone di Pignoletto e per il restante 20% da Riesling Renano. Allevamento in parte a Guyot ed in parte a Cordone Speronato.
- **Elaborazione:** Alla maturazione delle uve si è proceduto ad una selezione dei grappoli, togliendo quelli che potevano o non maturare correttamente o essere coinvolti in fenomeni di marcescenza. Vendemmia posticipata di almeno 4-5 settimane. 30 Hl di resa di cui 25 Hl fermentati in tank inox e 5 Hl fermentati in barrique. Permartina viene poi assemblato dopo un anno in occasione del primo travaso.
- **Tenore Alcool:** 14,00
- **Temperatura di servizio:** 12-14° C
- **Epoca di consumo:** 10 anni dalla vendemmia
- **Imballo:** Confezioni da 6 bottiglie
- **Disponibilità:** A partire dal quarto anno successivo alla vendemmia
- **Note di Degustazione:** La varietà al suo picco estrattivo: che polpa, che dolcezza, che fruttosità matura e sontuosa. Una vendemmia tardiva di dolcezza mai stucchevole, perfetto in dosaggio acido/alcolico, mai amaro, dall'evoluzione controllata e dal gusto persistentemente speziato.

WWW.FATTORIEVALLONA.IT

AFFEDERICO
COLLI BOLOGNESI MERLOT

• **Tipo di vino:** Rosso importante, strutturato ma molto elegante, capace di attrarre l'attenzione dei sensi già quando lo si versa nel bicchiere. Accompagna piatti a base di carne rossa alla griglia ma anche su cotture prolungate al forno o in casseruola, bene su formaggi stagionati

• **Collocazione del vigneto:** Monte San Pietro, località Lamezzi

• **Giacitura e tipo di terreno:** Collina ca 300 slm, esposizione Sud - marna calcarea con molto scheletro

• **Varietà di uva:** Merlot 100%

• **Cure nella preparazione:** Dopo la diraspa-pigiatura dei grappoli, la fermentazione avviene in vasche di acciaio inox. Si praticano tre settimane di macerazione sulle bucce per ammorbidire i tannini ed intensificare le caratteristiche varietali. Per conferire ulteriore complessità ed arrotondare l'acidità, il vino ha qui portato a termine la fermentazione malolattica

• **Tenore Alcool:** 14,00 - Acidità: 5,20

• **Invecchiamento:** 24 mesi in barrique, 1 anno in vasca e 1anno in bottiglia

• **Tipo di bottiglia:** Borgognotta

• **Colore:** Rubino concentrato e profondo

• **Profumo:** Salda la tessitura con profumi intensi e caldi, note prevalenti la ciliegia, cassis e marmellate di more, costellata di spezie dolci poi cacao ed infine un lieve fumè

• **Sapore:** Molto calibrato l'apporto del rovere, al palato si sviluppa saturando bene la bocca grazie ad una solida struttura tannica. Ottima la tenuta dell'acidità che ben bilancia morbidezza e tenore alcolico.In puro stile bordolese

• **Temperatura di servizio:** 16-18°C

• **Epoca cl consumo:** Almeno 10 anni dalla vendemmia

• **Imballo:** Cartone da n.6 bottiglie

• **Disponibilità:** A partire dal quarto anno successivo alla vendemmia

WWW.FATTORIEVALLONA.IT

DIGGIOANNI
COLLI BOLOGNESI CABERNET

• **Tipo di vino:** vino strutturato, importante, invecchiato in rovere per ventiquattro mesi. Accompagna piatti a base di carne rossa alla griglia, ma anche cotture prolungate al forno o in casseruola. Bene su formaggi stagionati

• **Collocazione del vigneto:** Monte S. Pietro, località Lamezzi

• **Giacitura e tipo di terreno:** Collina ca 300 m slm, esposizione Sud-marna calcarea con molto scheletro

• **Varietà di uva:** Cabernet 100%

• **Cure nella preparazione:** Uva raccolta in ottobre in due vendemmie successive a distanza di 7-8 giorni l'una dall'altra (triage). Dopo la diraspa-pigiatura dei grappoli, la fermentazione avviene in vasche di acciaio inox. Si praticano tre settimane di macerazione sulle bucce per ammorbidire i tannini ed intensificare le caratteristiche varietali. Per conferire ulteriore complessità ed arrotondare l'acidità, il vino ha qui portato a termine la fermentazione malolattica

• **Tenore Alcool:** 14,00 – Acidità 5,20

• **Invecchiamento:** 24 mesi in barrique, 1 anno in vasca e 1 anno in bottiglia

• **Tipo di bottiglia:** Borgognotta

• **Colore:** Rubino concentrato e profondo

• **Profumo:** Salda la tessitura con profumi intensi e caldi, note prevalenti di ciliegia, cassis e marmellata di more, costellata di spezie dolci, poi cacao ed infine un lieve fumè

• **Sapore:** Molto calibrato l'apporto del rovere, al palato si sviluppa saturando bene la bocca grazie a una solida struttura tannica. Ottima la tenuta dell'acidità che ben bilancia la morbidezza e tenore alcolico. In puro stile bordolese.

• **Temperatura di servizio:** 16-18°C

• **Epoca di consumo:** almeno 10 anni dalla vendemmia

• **Imballo:** Cartone da n.6 bottiglie

• **Disponibilità:** A partire dal quarto anno successivo alla vendemmia

WWW.FATTORIEVALLONA.IT

La Collina del Tesoro®

NATURE 23

Espressione autentica del territorio, frutto della selezione di pregiate uve Sangiovese provenienti da varie parcelle dei Vigneti del Tesoro, senza aggiunte di solforosa. Al naso profuma di frutta matura non dolciastra, fragole e ciliegie e una sottile nota di bosco ed erbe balsamiche. La piacevolezza delle note fruttate è gradevolissima. Il palato è sottile e delicato.
L'ingresso in bocca ricorda e mantiene pura la sensazione di frutta e chiude dolcemente con una mineralità prolungata e intensa.

UVE
100% Sangiovese

TERRENO
Medio impasto limoso argilloso con presenza di una vena calcarea ad 1 mt di profondità

VIGNETI
6Ha.
Nelle zone di Massa di Vecchiazzano e Predappio, nella zona Doc Predappio.
Altitudine da 150 a 250 mt slm

CEPPI X ETTARO
5500

RESA X ETTARO
70 Q.li

FORMA DI ALLEVAMENTO
Cordone speronato. Raccolta a mano, in due epoche diverse, selezionando le uve migliori.

VINIFICAZIONE
Dopo la pigiatura e diraspatura inizia la fermentazione. L'intero processo di macerazione avviene in vasche di cemento a temperature tra i 22 e 24 gradi senza aggiunta di lieviti selezionati e di Solforosa. La svinatura avviene a conclusione del processo di trasformazione degli zuccheri, la quale dura dai 12 ai 18 giorni, per consentire l'espressione massima dell'aspetto varietale.
Fermentazione malolattica spontanea e affinamento finale in acciaio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Ideale compagno di tutti i piatti della cucina tipica romagnola. Tagliatelle fatte a mano con sugo di lepre e ginepro selvatico.
Affettati di Mora Romagnola con pane di farina di Farro macinato a pietra.
Si consiglia di lasciarsi coinvolgere in questa esperienza del gusto, sorseggiando il vino in un calice tipo bordeaux o bourgogne, per esaltare a pieno questi sapori intensi e stimolare il palato.

CONSERVAZIONE
Temperatura di cantina tra i 15 e 20 gradi

CAPACITA' D'INVECCHIAMENTO
"Solo assaggiandone almeno 1 bottiglia ogni anno sapremo dirlo"

SERVIZIO
Servire ad una temperatura di 18/20 gradi

La Collina del Tesoro
Italy

Roserosse®

INTERNAZIONALE

Rosso rubino - violaceo quasi impenetrabile.
Naso pulito, ricco e molto intenso con sfumature speziate e balsamiche.
Al gusto sorprendente per la modulazione tra la potenza e l'eleganza.

UVE
40% Syrha, 40% Merlot, 20% Pinot Nero

TERRENO
Medio impasto limoso argilloso con presenza di una vena calcarea ad 1 mt di profondità

VIGNETI
4Ha
Nelle zone di Massa di Vecchiazzano e Predappio, nella zona Doc Predappio
Altitudine da 150 a 250 mt slm

CEPPI X ETTARO
4500

RESA X ETTARO
50 Q.li

FORMA DI ALLEVAMENTO
Cordone speronato. Raccolta a mano, in due epoche diverse, selezionando le uve migliori.

VINIFICAZIONE
Dopo la pigiatura e diraspatura inizia la fermentazione. L'intero processo di macerazione avviene in vasche di acciaio a temperature tra i 22 e 24 gradi senza aggiunta di Solforosa. La svinatura avviene a conclusione del processo di trasformazione degli zuccheri, la quale dura dai 12 ai 18 giorni, per consentire l'espressione massima dell'aspetto varietale.
Fermentazione malolattica spontanea e affinamento finale in acciaio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Carni rosse o selvaggina e formaggi stagionati.
Si consiglia di lasciarsi coinvolgere in questa esperienza del gusto, sorseggiando il vino in un calice tipo bordeaux o bourgogne, per esaltare a pieno questi sapori intensi e stimolare il palato.

CONSERVAZIONE
Temperatura di cantina tra i 15 e 20 gradi

CAPACITA' D'INVECCHIAMENTO
"Solo assaggiandone almeno 1 bottiglia ogni anno sapremo dirlo"

SERVIZIO
Servire ad una temperatura di 18/20 gradi

La Collina del Tesoro
Italy

Roserosse®

TRADITION

Colore di matrice verde con riflessi gialli, integro al naso con note di fiori di ginestra e frutti a polpa bianca.
In bocca scorrevole ed armonico con finale sapido e vivace.

UVE
62% Chardonnay, 30% Trebbiano, 8% Moscato

TERRENO
Medio impasto argilloso-calcareo
Altitudine 250mt slm

VIGNETI
2Ha
Nelle zone di Massa di Vecchiazzano, nella zona Doc Predappio

CEPPI X ETTARO
4500

RESA X ETTARO
70 Q.li

FORMA DI ALLEVAMENTO
Guyot unilaterale. Raccolta a mano, in due epoche diverse, selezionando le uve migliori.

VINIFICAZIONE
Pressatura soffice delle uve intere con resa al 50%, a cui segue un processo di vinificazione senza l'utilizzo di Solforosa. La fermentazione avviene a 16 gradi per consentire di preservare il frutto.

AFFINAMENTO
In acciaio e bottiglia per 8 mesi

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Primi di pesce e molluschi

CONSERVAZIONE
Temperatura di cantina tra i 15 e 16 gradi

CAPACITA' D'INVECCHIAMENTO
5 anni

SERVIZIO
Servire ad una temperatura di 6/8 gradi

LA COLLINA DEL TESORO
Italy

Espressione caratteristica del Sangiovese nella sua moderna austerità. La complessità di questo vino ha origine dalla sapiente selezione dei vigneti più vecchi che donano anche nelle annate meno regolari una sicura costanza qualitativa. Il vino è immenso, puro, elegante, raffinato, profondissimo in quelle note di frutta rossa voluminosa e croccante, prugna, ciliegia, amarena e poi tocchi di spezie, pepe nero.

LA COLLINA DEL TESORO
Italy

VINTAGE

UVE
100% Sangiovese

TERRENO
Medio impasto argilloso-calcareo.
Altitudine 250mt slm

VIGNETI
4Ha. Nelle zone di Massa di Vecchiazzano e Predappio, nella zona Doc Predappio. Dalla selezione dei vigneti degli anni 20 sono state condotte indagini approfondite per individuare le piante madri più idonee alla realizzazione di innesti e reimpianti avvenuti nei primi anni 90.

CEPPI X ETTARO
5500

RESA X ETTARO
50 Q.li

FORMA DI ALLEVAMENTO
Cordone speronato. Raccolta a mano, in due epoche diverse, selezionando le uve migliori.

VINIFICAZIONE
Fermentazione alcoliche in acciaio a temperature controllate intorno ai 26 gradi. Follature e rimontaggi giornalieri. Tra marzo e aprile affinamento in parte in botte grande in parte in acciaio per un periodo che dipende dalla volontà dell'annata e quindi dal profilo polifenolico delle uve, spazia dai 20 ai 28 mesi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Perfetto con un carrè di agnello al rosmarino o in alternativa, se con maggiore maturità vicino ad un piccione in coccio di terracotta con riduzione di aceto balsamico tradizionale.

CONSERVAZIONE
Temperatura di cantina tra i 15 e 20 gradi

CAPACITA' D'INVECCHIAMENTO
Oltre 10 anni

SERVIZIO
Servire ad una temperatura di 18/20 gradi

Questo vino ha una straordinaria capacità di invecchiare, anzi di crescere. Colore rosso rubino di grande profondità ed eleganza . Il caratteristico profumo di visciole e vaniglia, la percezione di avvicinarsi a qualcosa di elevato ci raggiunge con il palato dove si concentra in pochi sorsi l'eterea essenza, con un finale di terriccio, corteccia, tartufo e terra. Qui emerge prepotente il suolo, l'argilla rossa, nel volume in bocca.
Al palato è austero ed al contempo morbido, avvolgente e persistente con una lieve salinità setosa.

La Collina del Tesoro
Italy

MONTE MASSA

UVE
100% Sangiovese

TERRENO
Argille rosse con presenza di fogli di calcare

VIGNETI
5Ha. Nelle zone di monte Massa

CEPPI X ETTARO
5500

RESA X ETTARO
40/50 Q.li

FORMA DI ALLEVAMENTO
Cordone speronato. Raccolta manuale

VINIFICAZIONE
Il sapiente utilizzo di tre diversi contenitori, per la fermentazione l'acciaio, per la malolattica i tonneaux ed infine per l'affinamento in botti grandi da 50 Hl per un periodo di circa 30 mesi convergono in un'unica direzione, la complessità. L'affinamento in bottiglia prevede un minimo di 12 mesi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Tagliatelle fatte a mano con sughi di selvaggina o funghi. Costata di Vacca Romagnola alla brace.

CONSERVAZIONE
Temperatura di cantina tra i 15 e 20 gradi

CAPACITA' D'INVECCHIAMENTO
Oltre 10 anni

SERVIZIO
Servire ad una temperatura di 18/20 gradi

L'appassimento delle uve come strumento per esaltare le caratteristiche dei singolari vini dell'azienda. Rosso rubino classico, intenso, fitto, velato. Olfatto nobile, che è quasi sintesi di antico e moderno: antico nell'intransigenza del Pinot Nero ad essere assemblato a certe varietà; moderno nel frutto, una marasca ancora vivissima, come già il colore del vino lascia presagire. Sottobosco selvatico. Canfora. Vaniglia. È un vino in espansione di personalità. Il palato ha la succosità del frutto maturo, la gentilezza del tempo, elegante con grande equilibrio tra morbidezza ed acidità.

La Collina del Tesoro
Italy

SAVOUR

UVE
50% Sangiovese, 25% Pinot Nero, 25% Cabernet Sauvignon

TERRENO
Argille rosse con associati banchi di sabbia e conglomerati calcarei

VIGNETI
6Ha dislocati a diverse altitudini tra i Vigneti di Massa e Predappio

CEPPI X ETTARO
5500

RESA X ETTARO
50 Q.li Pinot Nero, 60 Q.li Sangiovese, 30 Q.li Cabernet Sauvignon

FORMA DI ALLEVAMENTO
Cordone speronato. Raccolta manuale in cassette.

VINIFICAZIONE
Risultato di un appassimento delle tre varietà. Ad invaiatura si opera in vigna diradando le uve per consentire un migliore arieggiamento del grappolo ed un perfetto processo di maturazione.
Il Pinot Nero viene raccolto la prima settimana di settembre in singole cassette dove poi per almeno un mese fa appassimento. Cabernet Sauvignon e Sangiovese fanno appassimento in pianta fino a circa metà ottobre, per poi finire l'appassimento in cassette fino a dicembre. Dopo la raccolta manuale le vinificazioni avvengono separatamente. Il Sangiovese fa la fermentazione alcolica e malolattica in acciaio e poi riposa in Tonneaux francesi per circa 30 mesi. Per il Cabernet Sauvignon e Pinot Nero il loro intero percorso dalla fermentazione all'affinamento prevede in parte il rovere francese in parte il rovere americano. L'assemblaggio avviene in pre imbottigliamento. A seguire almeno 12 mesi di bottiglia.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Da assaporare in abbinamento a cacciagione da piuma con cotture prolungate, oppure con brasati di manzo e formaggi di fossa decisamente stagionati. Cioccolato fondente e meditazione.

CONSERVAZIONE
Temperatura di cantina tra i 15 e 20 gradi

CAPACITA' D'INVECCHIAMENTO
"Qui ci sono le varietà giuste.. ed i giusti legni... È una magia"

SERVIZIO
Servire ad una temperatura di 18/20 gradi

THE SPARK BRUT

Nasce dalle migliori selezioni di uve Chardonnay.
Le viti hanno un'età media di 15 anni e sono radicate su terreni di matrice argillosa e calcarea. Solo dopo 60 mesi di affinamento sui lieviti questo vino potrà esprimere la sua identità. È il risultato di come ogni azione ed ogni pensiero della filosofia aziendale sia finalizzato al mantenimento della qualità tipologica. Calibrazione perfetta tra alcol e acidità. In bocca morbido e cremoso.
Profilo aromatico molto ricco, con note di frutta secca, fiori bianchi, agrumi e lievi sentori di brioche e crosta di pane. La freschezza fatta a vino!

UVE
100% Chardonnay

TERRENO
Medio impasto argilloso-calcareo.
Altitudine 250 slm

VIGNETI
6Ha. Vigneti di Massa di Vecchiazzano

CEPPI X ETTARO
5500

RESA X ETTARO
80 Q.li

FORMA DI ALLEVAMENTO
Guyot mono laterale. Raccolta a mano, in due epoche diverse, selezionando le uve migliori.

VINIFICAZIONE
Pressatura soffice del prodotto ad acino intero e non diraspato. Fermentazione in acciaio con bassi tenori di solforosa dove il vino rimane fino a marzo successivo. Solo dopo 60 mesi di affinamento medio sui lieviti potrà essere pronto. Questo processo evita shock ossidativi e aggiunte ulteriori di solfiti. Il 10% di chardonnay conduce tutta la vinificazione ed affinamento in piccole barrique di rovere francese per consentire un arricchimento e complessità nell'assemblaggio finale.

TIRAGGIO
Aprile 2014

AFFINAMENTO SUI LIEVITI
Durata media 60 mesi

DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA
Aprile 2019. Apporto in zuccheri pari a 5g/litro

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Capesante al graten, con una catalana di gamberoni o su tagliolini al tartufo bianco

CONSERVAZIONE
Temperatura di cantina tra i 15 e 16 gradi

CAPACITA' D'INVECCHIAMENTO
10 anni

SERVIZIO
Servire ad una temperatura di 4/6 gradi

La Collina del Tesoro
Italy

THE SPARK ZERO

È un'etichetta dedicata a chi ama ritrovare nel bicchiere la personalità particolare dell'annata ed il carattere puro ed autentico del territorio. La vena calcarea del suolo permette di segnare il vino di una certa verticalità che merita di essere valorizzato, non contenuto. La perfezione richiede che ogni fase della sua produzione debba essere eseguita rispettando tempi di raccolta, di vinificazione e affinamento. Intenso e persistente, esprime aromi maturi, complessi ed evoluti con note di crosta di pane e tostatura date dall'affinamento in legno. Sorseggiandolo si ha l'impressione di trovarsi di fronte all'essenza più pura del mosto, ottenuto con scrupolosa pulizia. L'ingresso al palato è fresco ed immediatamente piacevole, lunghissima la persistenza e la profondità raramente così bene rappresentate in una bollicina.

UVE
100% Chardonnay

TERRENO
Medio impasto argilloso-calcareo.
Altitudine 250 slm

VIGNETI
3Ha. Vigneti di Massa di Vecchiazzano

CEPPI X ETTARO
5500

RESA X ETTARO
80 Q.li

FORMA DI ALLEVAMENTO
Guyot monolaterale. Raccolta a mano, in due epoche diverse, selezionando le uve migliori.

VINIFICAZIONE
Uve raccolte a mano in piccole cassette. Dopo essere state raffreddate vengono pressate intere, la fermentazione avviene 100% in acciaio con bassi tenori di solforosa. Per ricercare la massima complessità aromatica e potenza espressiva l'elevage avviene per il 20% in legno di rovere francese per almeno 6 mesi. Solo dopo 60 mesi di affinamento medio sui lieviti potrà essere pronto.

TIRAGGIO
Aprile 2014

AFFINAMENTO SUI LIEVITI
Durata media 60 mesi

DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA
Marzo 2019

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Consigliato con insalata di mare profumata agli agrumi. Oppure con un carpaccio di ricciola marinata al tè verde.

CONSERVAZIONE
Temperatura di cantina tra i 15 e 16 gradi

CAPACITA' D'INVECCHIAMENTO
10 anni

SERVIZIO
Servire ad una temperatura di 4/6 gradi

La Collina del Tesoro
Italy

SPARK ROSÈ

La vivacità e la fragranza del Sangiovese con una breve macerazione a freddo consentono di ottenere un vino perfetto al palato nel suo avvolgente dinamismo.
Il suo colore rosa cipria intenso, brilla nel bicchiere, il profilo acido, con basso tenore zuccherino cattura per la sua personalità.
Pulizia e freschezza definiscono questo felice quanto inusuale matrimonio tra varietà, territorio e vinificazione.

UVE
100% Sangiovese

TERRENO
Medio impasto argilloso-calcareo.
Altitudine 250mt slm

VIGNETI
3Ha. Nelle zone di Predappio, nella zona Doc Predappio

CEPPI X ETTARO
5500

RESA X ETTARO
80 Q.li

FORMA DI ALLEVAMENTO
Cordone speronato. Raccolta a mano, in due epoche diverse, selezionando le uve migliori.

VINIFICAZIONE
Macerazione sulle bucce per 24 ore a seguire pressatura soffice delle uve pigiate ma non diraspate, a cui segue un processo di vinificazione in bianco con l'impiego di bassi contenuti di Solforosa. La fermentazione avviene a 16 gradi per consentire di preservare il frutto.

PRESA DI SPUMA
Metodo Charmat lungo

AFFINAMENTO
In acciaio e bottiglia per 8 mesi

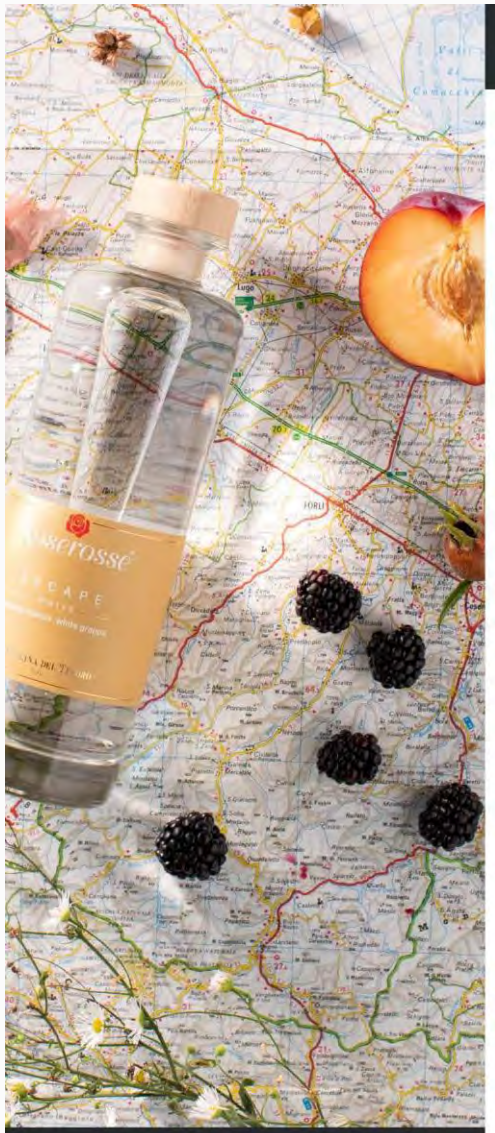
ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Un vino ideale in abbinamento a crudità di pesce e crostacei. Spaghetto allo scoglio con pomodori affumicati, ma anche con affettati misti e piadina romagnola.

CONSERVAZIONE
Temperatura di cantina tra i 15 e 16 gradi

CAPACITA' D'INVECCHIAMENTO
5 anni

SERVIZIO
Servire ad una temperatura di 6/8 gradi

La Collina del Tesoro
Italy



ESCAPE WHITE

Puro distillato di vinacce di tre varietà di uve rosse non pressate.
Il colore è limpido e brillante, il profumo è intenso, spicca il sentore di more, arricchito da note di fiori secchi e frutta matura. Il gusto è morbido e corposo, al palato con sapori raffinati. Il risultato è un distillato di incomparabile finezza, straordinario per purezza e qualità.

UVE
Tre varietà di vinacce rosse non pressate di Sangiovese, Pinot Nero e Cabernet Souvignon

TECNICA DI PRODUZIONE
Distillazione in alambicco discontinuo a bagnomaria di pregiate vinacce. Si ottiene una grappa giovane dall' essenza cristallina e pura.

GRADAZIONE ALCOLICA
41% Vol

PROFUMO
Intenso. Spicca il sentore di more, arricchito di fiori secchi e frutta matura

GUSTO
Morbido e corposo

CONSIGLIO
"Si consiglia di assaporarla in compagnia per condividere uno spensierato momento di leggerezza"

La Collina del Tesoro
Italy

ESCAPE GOLD

Grappa frutto della distillazione di pregiate vinacce di uve Sangiovese della Riserva Monte Massa Savour. Pregiato connubio di accordi profumati floreali e balsamici. Colore ambrato intenso con riflessi dorati. Invecchiata in barriques di rovere francese, al palato morbida e calda, con note di vaniglia, frutta secca, liquerizia e tabacco.
Lunga persistenza del gusto al palato.

"Il suo raffinato aroma, intenso ed avvolgente, porta anche i palati più esigenti ad evadere verso un'esperienza singolare"

UVE
Pregiate vinacce non pressate di Sangiovese della Riserva Monte Massa Savour

TECNICA DI PRODUZIONE
Distillazione delle vinacce non pressate in alambicco discontinuo a bagnomaria, per preservarne i profumi e ottenere un distillato morbido. Invecchiamento per oltre quattro anni in barriques di legno di rovere francese, imbevute delle nostre pregiate basi spumante.

GRADAZIONE ALCOLICA
43% Vol

PROFUMO
Insieme di accordi profumati, floreali e balsamici, intrecciati al profumo intenso della frutta secca che sfuma in un delicato sentore di vaniglia, liquerizia e tabacco.
Aroma intenso ed avvolgente.

GUSTO
In bocca ha un sapore morbido ed avvolgente

CONSIGLIO
"Si consiglia di assaporarla lentamente per regalarsi un istante di fuga"

La Collina del Tesoro
Italy

Roserosse®

OLIO MONTE MASSA NOSTRANA

Olio ottenuto da monocultivar Nostrana di Brisighella, dai sentori fruttati intensi che richiamano in prevalenza le sensazioni aromatiche della mandorla e del carciofo con un piacevole finale erbaceo. Si presenta fluido al palato, con una lunga persistenza e i vari sentori piccante, fruttato e amaro sono ben equilibrati tra loro.

COLTIVAZIONE
100% Nostrana

TERRENO
Gli ulivi sono uno dei "tesori" (tesori) delle nostre colline romagnole insieme ai vigneti, che si estendono con il loro fogliame argenteo dal "Monte Massa", a 300 metri sul livello del mare, tra le prime colline dell'Appennino, fino a ai piedi della collina. È una zona olivicola con alle spalle un'antica tradizione. In questo piccolo ed unico Terroir nasce un olio d'oliva dal sapore intenso.

OLIVETI
21 ettari

FRESATURA
Freddo

ABBINAMENTI ALIMENTARI
A crudo con una semplice fetta di pane o con tagli pregiati di carne.

CONSERVAZIONE
Tenere al riparo dalla luce e da fonti di calore

La Collina del Tesoro
Italy

Miscela di varietà autoctone di ulivi, di cui la Nostrana ne è la sovrana insieme al Correggiolo e alla Ghiacciola. Riconoscibile per il suo colore verde-giallastro e per l'aroma intenso e delicato con sentori che ricordano il carciofino verde, il pomodoro e la mandorla fresca, accompagnati da un piacevole aroma di fruttato erbaceo. Si presenta fluido al palato, con note dolci amare e piccanti presenti in misura equilibrata ed armonica.
La lavorazione avviene a freddo e le olive vengono raccolte a maturazione precoce, per mantenere una qualità superiore ed un profumo incisivo.

La Collina del Tesoro
Italy

MONTE MASSA

CULTIVAR
85% Nostrana, 10% di Correggiolo, 5% di Ghiacciola

TERRENO
Gli ulivi sono uno dei "tesori" delle nostre colline Romagnole insieme ai vigneti, si estendono con le loro chiome argentee da "Monte Massa", 300 mt s.l.m., fra le prime alture dell'Appennino, fino ai piedi della collina. Un'area olivicola con alle spalle un'antica tradizione.
A regnare sovrana è la cultivar Nostrana, ma il germoplasma olivicolo è ricco di altre varietà come il Correggiolo e la Ghiacciola.
In questo piccolo ed irripetibile Terroir nasce un olio dal sapore intenso.

ULIVETI
14 ettari

MOLINATURA
A freddo

L'ASSAGGIO
Color giallo dorato dai riflessi verdolini, limpido. Al naso emergono profumi fruttati, erbacei e toni ammandorlati.
Al palato ha un'ottima fluidità e pulizia, morbidezza e armonia dalle note amare e piccanti, con un gusto vegetale di carciofo.
In chiusura sentori di mandorla verde e una lieve punta piccante.

L'ABBINAMENTO
È un olio versatile, ma si consiglia a crudo particolarmente adatto con tartare di carne e zuppe di pesce.

CONSERVAZIONE
Conservare al riparo da luce e fonte di calore

TOP HUNDRED
2021
i migliori vini d'Italia

LA COLLINA DEL TESORO

Sangiovese di Romagna
Predappio "Nature" 2019

Marco Gatti

Paolo Massobrio

golosaria

Decanter
WORLD WINE AWARDS
SILVER

This is to certify that

La Collina Del Tesoro, Roserosse Nature 2018
Sangiovese di Romagna, Emilia-Romagna, Italy

has been awarded a Silver medal &

90 points in the

Decanter World Wine Awards

2020

2021 Decanter WORLD WINE AWARDS SILVER

Decanter
WORLD WINE AWARDS

This is to certify that

La Collina del Tesoro, Roserosse Nature
Sangiovese di Romagna, Emilia-Romagna, Italy 2019

has been awarded a Silver medal &
90 points in the Decanter World Wine Awards 2021

2021 Decanter WORLD WINE AWARDS BRONZE

Decanter
WORLD WINE AWARDS

This is to certify that

La Collina del Tesoro, Monte Massa Savour
Forlì, Emilia-Romagna, Italy 2016

has been awarded a Bronze medal &
88 points in the Decanter World Wine Awards 2021

2021 Decanter WORLD WINE AWARDS SILVER

Decanter
WORLD WINE AWARDS

This is to certify that

La Collina del Tesoro, Roserosse Monte Massa
Sangiovese di Romagna Superiore, Emilia-Romagna,
Italy 2016

has been awarded a Silver medal &
92 points in the Decanter World Wine Awards 2021

Decanter
WORLD WINE AWARDS
BRONZE

This is to certify that

La Collina del Tesoro, Monte Massa Savour 2015
Forlì, Emilia-Romagna, Italy

has been awarded a Bronze medal &

89 points in the

Decanter World Wine Awards

2020

Decanter
WORLD WINE AWARDS
SILVER

This is to certify that

La Collina Del Tesoro, Monte Massa 2015
Forlì, Emilia-Romagna, Italy

has been awarded a Silver medal &

91 points in the

Decanter World Wine Awards

2020

Decanter
WORLD WINE AWARDS
SILVER

This is to certify that

La Collina del Tesoro, The Spark Blanc de Blanc
Zero Dosage 2013
Vino Spumante di Qualità, Italy

has been awarded a Silver medal &

90 points in the

Decanter World Wine Awards

2020

VINIBUONI D'ITALIA

Touring Club Italiano

EDIZIONE 2021

LA COLLINA DEL TESORO
ROMAGNA DOC SANGIOVESE SUPERIORE MONTE MASSA 2016

★★★★

è stato inserito nella sezione **VINI DA NON PERDERE**
della guida **Vinibuoni d'Italia**, avendo raggiunto la valutazione massima di 4 stelle
per la sua piacevolezza, corrispondenza al vitigno ed equilibrio

BRASCHI

- 1949 -

BRASCHI
- 1949 -

MONTE SASSO

Romagna D.O.C. Sangiovese

San Vicinio

Questo vino rosso è ottenuto da uve coltivate all'interno della MGA San Vicinio, nel comune di Mercato Saraceno.
I vigneti sono collocati ad un'altitudine di 350 m slm, sui primi contrafforti appenninici.

VIGNETO

Varietà	Sangiovese
Vigneto	Villaggio di Monte Sasso
Suoli	Marnoso-arenacei
Estensione del vigneto	ca 5 ha
Età delle piante	15–25 anni
Esposizione	Est, Sud-Est
Altitudine	270-380 m slm
Densità di impianto	4000 ceppi/ha
Produzione media	1,5 Kg/pianta
Potatura	Cordone Speronato e Guyot, Alberello
Raccolta	V decade di Settembre e I decade di Ottobre, uva raccolta a mano

VINIFICAZIONE
Fermentazione con macerazione delle bucce a temperatura controllata di 26 °C per 15 giorni in botti d'acciaio e cemento, Fermentazione malolattica svolta successivamente alla fermentazione alcolica.

AFFINAMENTO
In botti di cemento e in botti di Rovere di Slavonia da 24 Hl per circa 16 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE
Rosso rubino scarico, con riflessi granata. Profumo vinoso, con sentori caratteristici di viola e marasca, uniti ad una lieve speziatura data dall'affinamento nelle botti in rovere di Slavonia. Armonico, con una elegante trama tannica, questo vino riflette pienamente le caratteristiche del Sangiovese.

ABBINAMENTI
Ottimo con tutti i piatti tipici della cucina italiana, dalla pasta al sugo alla carne alla griglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16–18 °C

PRODUZIONE ANNUA circa 10.000 bottiglie

BRASCHI
- 1949 -

MONTE SASSO

RUBICONE I.G.T. FAMOSO

Questo vino è prodotto con uve Famoso, provenienti dalla parte più alta del cru Monte Sasso, a 350 m slm, a Mercato Saraceno, nella valle del Savio.
Con questo vino ci impegniamo ad offrire la nostra personale chiave di lettura del rapporto tra uve bianche autoctone e il nostro amato territorio.

VIGNETO

Varietà	Famoso
Vigneto	Areale di Mercato Saraceno
Suoli	Marnoso-arenacei
Estensione del vigneto	ca 1 ha
Età delle piante	15 anni
Esposizione	Est, Sud-Est
Altitudine	350 m slm
Densità di impianto	4400 ceppi/ha
Produzione media	1,5 Kg/pianta
Potatura	Cordone Speronato e Guyot
Raccolta	II decade di Settembre, uva raccolta a mano

VINIFICAZIONE
Fermentazione in bianco a 14° C del mosto ottenuto da spremitura soffice degli acini e sottoposto a pulizia a freddo.

AFFINAMENTO
Riposa circa 4-6 mesi in vasche di acciaio "sur lie ed infine 2 mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE
Questo vino bianco ottenuto da un'accurata vinificazione di uve Famoso, presenta intensi sentori di fiori bianchi, agrumi e note erbacee, unite ad una spiccata e "salata" acidità.

ABBINAMENTI
Ottimo come aperitivo, oppure con antipasti e piatti leggeri di pesce e di carne.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12 °C

PRODUZIONE ANNUA circa 4.000 bottiglie

ENOICA srl Società Agricola - Mercato Saraceno - FC - ITALIA - Tel. +39 0547 91061 - ENOICA.COM

BRASCHI
- 1949 -

CAMPO MAMANTE

Romagna D.O.C.G. Albana Secco

—

Questo vino bianco biologico è prodotto da uve Albana selezionate e provenienti dalle zone collinari a più alta vocazione della denominazione.Viene trasformato in cantina con le tecnologie di vinificazione più moderne.

VIGNETO

Varietà	Albana
Vigneto	Areali di produzione collinari della denominazione
Suoli	Argilloso-calcarei e sabbie plioceniche
Estensione del vigneto	ca 1,5 ha
Età delle piante	15-20 anni
Esposizione	Est, Nord-Est
Altitudine	120 m slm
Densità di impianto	4400 ceppi/ha
Produzione media	1,5-2 Kg/pianta
Potatura	Doppio capovolto
Raccolta	I decade di Settembre, uva raccolta a mano

VINIFICAZIONE
Fermentazione in bianco in tini di acciaio a 14° C del mosto ottenuto da spremitura soffice degli acini e sottoposto a pulizia a freddo.

AFFINAMENTO
Riposa circa 6-8 mesi in vasche di acciaio "sur lie, ed infine 4 mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE
Presenta al naso sentori floreali e fruttati, complessi, intensi ed esuberanti che insieme alla caratteristica acidità e ad una sapidità spiccata, rendono la degustazione vibrante e le sensazioni gustative uniche, come la personalità di questo grande vitigno autoctono.

ABBINAMENTI
Vino bianco "Gastronomico", risulta ottimo a tutto pasto anche con piatti strutturati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12 °C

PRODUZIONE ANNUA circa 5.000 bottiglie

VINO BIOLOGICO

ENOICA srl Società Agricola - Mercato Saraceno - FC - ITALIA - Tel +39 0547 91061 - ENOICA.COM

BRASCHI
- 1949 -

CAMPO MAMANTE

Vino Bianco Dolce

—

Questo vino bianco dolce è prodotto da uve Albana selezionate e provenienti dalle zone collinari a più alta vocazione della denominazione.Viene trasformato in cantina con le tecnologie di vinificazione più moderne.

VIGNETO

Varietà	Albana
Vigneto	Areali di produzione collinari della denominazione
Suoli	Argilloso-calcarei e sabbie plioceniche
Estensione del vigneto	ca 1,5 ha
Età delle piante	15-20 anni
Esposizione	Est, Nord-Est
Altitudine	120 m slm
Densità di impianto	4400 ceppi/ha
Produzione media	1,5-2 Kg/pianta
Potatura	Doppio capovolto
Raccolta	I decade di Settembre, uva raccolta a mano

VINIFICAZIONE
Fermentazione in bianco in tini di acciaio a 14° C del mosto ottenuto da spremitura soffice degli acini e sottoposto a pulizia a freddo, a cui segue l'interruzione della fermentazione per ottenere un residuo zuccherino naturale.

AFFINAMENTO
Riposa circa 6 mesi in vasche di acciaio, per poi passare all'imbottigliamento.

NOTE ORGANOLETTICHE
Presenta al naso sentori di albicocca e pesca candita intensi ed esuberanti che insieme alla caratteristica acidità e ad una sapidità spiccata, bilanciata da una dolcezza mai eccessiva.

ABBINAMENTI
Ottimo con formaggi o pasticceria secca..

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12 °C

PRODUZIONE ANNUA circa 3.000 bottiglie

ENOICA srl Società Agricola - Mercato Saraceno - FC - ITALIA - Tel +39 0547 91061 - ENOICA.COM

BRASCHI
- 1949 -

il Costone

ROMAGNA D.O.C.
SANGIOVESE BERTINORO

Questo vino rosso biologico è ottenuto dalla vinificazione di uve provenienti dall'areale di produzione di Bertinoro, caratterizzato da suoli denominati "Spungone romagnolo" e argille calcaree e dalle brezze del vicino mare Adriatico, una delle zone viticole più vocate di tutta l'Emilia – Romagna.

VIGNETO

Varietà	Sangiovese
Vigneto	Areale della MGA Bertinoro
Suoli	Argilloso-calcarei, sabbie plioceniche
Estensione del vigneto	ca 5 ha
Età delle piante	15-25 anni
Esposizione	Est, Sud-Est
Altitudine	150-220 m slm
Densità di impianto	4000 ceppi/ha
Produzione media	1,5 Kg/pianta
Potatura	Cordone Speronato e Guyot
Raccolta	III e decade di Settembre, uva raccolta a mano

VINIFICAZIONE
Fermentazione con macerazione delle bucce a temperatura controllata di 26 °C per15 giorni. Fermentazione malolattica svolta successivamente alla fermentazione alcolica.

AFFINAMENTO
14-16 mesi in tradizionali botti di rovere di Slavonia da 24 e 35 Hl, ed infine 4-6 mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE
Rosso rubino profondo, con caratteristici sentori di ciliegia mediterranea e frutti rossi; bilanciato, ben strutturato, ricco di tannini lascia un piacevole retrogusto.

ABBINAMENTI
OBuono con tutte le portate principali tipiche della cucina italiana.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18-20 °C

PRODUZIONE ANNUA 10.000 bottiglie

VINO BIOLOGICO

ENOICA soc Società Agricola - Mercato Saraceno - FC - ITALIA -Tel. +39 0547 91061 - ENOICA.COM

BRASCHI
- 1949 -

il Costone

ROMAGNA D.O.C.
SANGIOVESE RISERVA BERTINORO

Solo i grappoli delle migliori uve Sangiovese provenienti dalla MGA Bertinoro, diventano il Costone Riserva.
Il territorio è caratterizzato da suoli denominati "Spungone romagnolo" e argille calcaree e dalle brezze del vicino mare Adriatico, una delle zone viticole più vocate di tutta l'Emilia – Romagna.

VIGNETO

Varietà	Sangiovese
Vigneto	Areale della MGA Bertinoro
Suoli	Argilloso-calcarei, Sabbie plioceniche
Estensione del vigneto	ca 2 ha
Età delle piante	25 anni
Esposizione	Est, Sud-Est
Altitudine	150 -220 m slm
Densità di impianto	4000 ceppi/ettaro
Produzione media	1,2 Kg/pianta
Potatura	Cordone Speronato e Guyot
Raccolta	III decade di Settembre, uva raccolta a mano

VINIFICAZIONE
Fermentazione in tini di acciaio con macerazione delle bucce a temperatura controllata di 26°C per 15/20, fermentazione malolattica svolta successivamente alla fermentazione alcolica.

AFFINAMENTO
Riposa almeno 24 mesi in tradizionali botti di rovere di Slavonia da 35 Hl, ed infine 6 mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE
Rosso rubino profondo, con caratteristici sentori di ciliegia mediterranea e frutti rossi; bilanciato, ben strutturato, ricco di tannini lascia un piacevole retrogusto.

ABBINAMENTI
Buono con tutte le portate principali tipiche della cucina italiana.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18-20 °C

PRODUZIONE ANNUA dalle 3.000 alle 5.000 bottiglie

VINO BIOLOGICO

ENOICA soc Società Agricola - Mercato Saraceno - FC - ITALIA -Tel. +39 0547 91061 - ENOICA.COM

BRASCHI
- 1949 -

IL GELSO

ROMAGNA D.O.C.
SANGIOVESE SUPERIORE

Questo vino è ottenuto dalla vinificazione di uve provenienti dall'areale di produzione di Bertinoro, una delle zone viticole più vocate di tutta l'Emilia – Romagna.

VIGNETO

Varietà	Sangiovese
Vigneto	Areale di Bertinoro e Mercato Saraceno
Suoli	Argilloso - Calcarei, Sabbie plioceniche
Estensione del vigneto	ca 5 ha
Età delle piante	20 anni
Esposizione	Est, Sud-Est
Altitudine	150 m slm
Densità di impianto	4000 ceppi/ettaro
Produzione media	1,5 Kg/pianta
Potatura	Cordone Speronato e Guyot
Raccolta	II e III decade di Settembre, uva raccolta a mano

VINIFICAZIONE
Fermentazione con macerazione delle bucce a temperatura controllata di 26 °C per15 giorni. Fermentazione malolattica svolta successivamente alla fermentazione alcolica.

AFFINAMENTO
9-12 mesi in vasche di acciaio e cemento ed infine 2-4 mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE
Rosso rubino profondo, con caratteristici sentori di ciliegia mediterranea e frutti rossi; bilanciato, ben strutturato, ricco di tannini lascia un piacevole retrogusto.

ABBINAMENTI
Buono con tutte le portate principali tipiche della cucina italiana.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C

PRODUZIONE ANNUA 30.000 bottiglie

VINO BIOLOGICO

ENOICA srl Società Agricola - Mercato Saraceno - FC - ITALIA - Tel. +39 0547 91061 - ENOICA.COM

BRASCHI
- 1949 -

SCARABOCCHIO

RUBICONE I.G.T. SANGIOVESE

Vino da uve site in zone collinari e pedecollinari dell'igt rubicone, vinificato in acciaio a temperatura controllata, con le più avanzate tecnologie enologiche, si presenta fresco e piacevole, ma con una buona struttura, adatto a tutte le occasioni di consumo.

PRODOTTO

Varietà	Sangiovese
Regione	Emilia-Romagna
Area	Romagna in zona pedecollinare e collinare
Alcol	Alc. 13% vol

VINIFICAZIONE
Fermentazione con macerazione sulle bucce a temperatura controllata e rimontaggi giornalieri in vasche di acciaio, a seguire pressatura soffice.

AFFINAMENTO
Riposa sei mesi in Bottiglia, la vinificazione è svolta per ottenere aromi e tannini che rendano il vino fresco e piacevole.

NOTE ORGANOLETTICHE
Equilibrato e persistente con trama tannica abbastanza fitta e piacevolmente serbevole al gusto. Le sue caratteristiche organolettiche migliorano nel corso dell'anno successivo alla vendemmia Da bere giovane.

COLORE Rosso Rubino intenso e vivace.

AROMA Viola mammola e ciliegia.

ABBINAMENTI
Lo consigliamo con pasta al ragù, carne rossa, salumi e formaggi e per un amichevole bicchiere di vino in compagnia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C

PRODUZIONE ANNUA circa 25.000 bottiglie

ENOICA srl Società Agricola - Mercato Saraceno - FC - ITALIA - Tel. +39 0547 91061 - ENOICA.COM

BRASCHI
- 1949 -

SCARABOCCHIO

RUBICONE I.G.T. BIANCO

Questo vino é prodotto con un sapiente melange di uve autoctone e internazionali coltivate su suoli collinari e pedecollinari dell'areale romagnolo.
Con questo vino è una delle nostre chiavi di lettura Internazionale del territorio.

PRODOTTO

Varietà	Autoctone e internazionali
Regione	Emilia-Romagna
Area	Romagna, zona collinare di Forlì – Cesena
Alcol	Alc. 12,5% vol

VINIFICAZIONE
Fermentazione in bianco a 16° C del mosto ottenuto da spremitura soffice degli acini e sottoposto a pulizia a freddo.

AFFINAMENTO
Riposa circa 6 mesi in vasche di acciaio "sur lie, ed infine 2 mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE
Questo vino bianco ottenuto da un'accurata vinificazione separata delle uve che lo compongono, presenta intensi sentori di fiori bianchi, agrumi e note erbacee, unite ad una spiccata e "salata" acidità ed a una bella struttura.

COLORE Giallo tenue con riflessi verdognoli.

AROMA Delicati sentori fruttati e floreali in bell'equilibrio tra di loro.

ABBINAMENTI
Ottimo come aperitivo e piatti leggeri di pesce e carne della tradizione italiana.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12 °C

PRODUZIONE ANNUA 15.000 bottiglie

ENOICA srl Società Agricola - Marzeno Sarsuno - FC - ITALIA - Tel. +39 0547 91061 - ENOICA.COM

BRASCHI
- 1949 -

SCARABOCCHIO

VINO BIANCO FRIZZANTE

Questo vino è prodotto con un taglio di Chardonnay e Trebbiano, rifermentati in autoclave con metodo Charmat.

PRODOTTO

Varietà	Autoctone e internazionali
Regione	Emilia-Romagna
Area	Romagna in zona pedecollinare e collinare
Alcol	Alc. 12% vol

VINIFICAZIONE
Fermentazione in bianco a 16° C del mosto ottenuto da spremitura soffice degli acini e sottoposto a pulizia a freddo per ottenere il vino base, viene reso frizzante dalla successiva rifermentazione in autoclave fino a circa 2 bar.

AFFINAMENTO
Rifermentazione per 45 giorni in autoclave ed un successivo mese in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE
Questo vino bianco ottenuto da un'accurata vinificazione separata delle uve che lo compongono, presenta delicati sentori di fiori bianchi e mela golden agrumi e note erbacee, la leggera gasatura e il finale morbido, rendono il vino molto piacevole..

COLORE Giallo verdolino tenue.

AROMA Delicati sentori fruttati di mela golden.

ABBINAMENTI
Ottimo come aperitivo e a tutto pasto con piatti leggeri di pesce e carne della tradizione italiana.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12 °C

PRODUZIONE ANNUA 15.000 bottiglie

ENOICA srl Società Agricola - Marzeno Sarsuno - FC - ITALIA - Tel. +39 0547 91061 - ENOICA.COM

ENOICA

SBUROUN

ROMAGNA D.O.C.
SANGIOVESE SUPERIORE

Un vino di carattere e forte personalità ottenuto con metodi tradizionali, da vigneti con produzione per ceppo limitata, le uve vengono poi trasformate con tecniche di vinificazione esperte e il risultato è un prodotto ricco di aromi floreali e fruttati puliti e di grande struttura.

PRODOTTO

Varietà	Sangiovese
Regione	Emilia-Romagna
Area	Romagna, zona collinare di Forlì – Cesena
Alcol	Alc. 13% vol

VINO BIOLOGICO

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Lunga macerazione e fermentazione a temperatura controllata con invecchiamento di 6 mesi in serbatoi di acciaio E successivo affinamento di 3 mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE
Vino di carattere e forte personalità; la vendemmia è ottenuta con metodi tradizionali, da vigne con limitata produzione per ceppo, le uve vengono successivamente trasformate con sapienti tecniche di vinificazione e nasce così un prodotto ricco di sentori floreali e di frutta, di struttura e di grande pulizia al naso e al palato.
Armonico, leggermente tannico, con retrogusto amarognolo gradevole.

COLORE Rosso rubino intenso.

AROMA Profumo vinoso, con sentori caratteristici di viola, unito ad una ciliegia ben registrata ed eleganti note di sottobosco.

ABBINAMENTI
Consigliato con Pasta al sugo, arrosto e grigliate di carne o per una "Merenda" con salumi, formaggi e un paio di amici.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C

PRODUZIONE ANNUA circa 12.000 bottiglie

ENOICA srl Società Agricola - Mercato Saraceno - FC - ITALIA - Tel. +39 0547 91061 - ENOICA.COM

ENOICA

SBUROUN

RUBICONE BIANCO I.G.T.

Questo vino è prodotto con un sapiente melange di uve autoctone e internazionali coltivate su suoli collinari e pedecollinari dell'areale romagnolo.
Con questo vino proponiamo la nostra personale chiave di lettura Internazionale del territorio.

PRODOTTO

Varietà	Autoctone e internazionali
Regione	Emilia-Romagna
Area	Romagna, zona collinare di Forlì – Cesena
Alcol	Alc. 12,5% vol

VINO BIOLOGICO

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Fermentazione in bianco a 16° C del mosto ottenuto da spremitura soffice degli acini e sottoposto a pulizia a freddo. Affinamento di circa 6 mesi in vasche di acciaio "sur lie", ed infine 2 mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE
Questo vino bianco, ottenuto da un'accurata vinificazione separata delle uve che lo compongono, presenta intensi sentori di fiori bianchi, agrumi e note erbacee, unite ad una spiccata e "salata" acidità ed a una bella struttura.

COLORE Giallo intenso con riflessi verdognoli.

AROMA Profumo intenso di albicocche candite e pesche.

ABBINAMENTI
Ottimo come aperitivo e piatti leggeri di pesce e carne della tradizione italiana.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12 °C

PRODUZIONE ANNUA circa 6.000 bottiglie

ENOICA srl Società Agricola - Mercato Saraceno - FC - ITALIA - Tel. +39 0547 91061 - ENOICA.COM

ENOICA

SBUROUN NOVEBOLLE

Un vino amichevole ma elegante, prodotto e trasformato con le più avanzate tecniche di vinificazione. Il risultato è un prodotto ricco di netti aromi floreali e fruttati e di buona struttura.

PRODOTTO

Varietà	Albana, trebbiano, chardonnay
Regione	Emilia-Romagna
Area	Romagna, zona collinare di Forlì – Cesena
Alcol	Alc. 12,5% vol

VINO BIOLOGICO

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione in a temperatura controllata con invecchiamento in serbatoi di acciaio E successivo affinamento di 3 mesi sui lieviti. Quindi imbottigliamento a pressione di 5 bar e 8 g/L di zucchero residuo.

NOTE ORGANOLETTICHE

Vino bianco di medio corpo con un'acidità salata e croccante, che richiamano nettamente gli aromi.

COLORE Delicato verde brillante.

AROMA Naso intenso di mela e fiori bianchi.

ABBINAMENTI

Consigliato come aperitivo o con piatti di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12 °C

PRODUZIONE ANNUA circa 10.000 bottiglie

ENOICA sl Società Agricola - Mercato Saraceno - FC - ITALIA - Tel +39 0547 91061 - ENOICA.COM

BRASCHI
- 1949 -

Brut di Millesimato

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ BRUT

Metodo Classico Millesimato

Il Metodo Classico Millesimato BRUT BRASCHI rappresenta per noi, l'esigenza e l'ambizione di interpretare il territorio in maniera diversa e nuova. Attraverso la rifermentazione e il lungo affinamento sulle fecce all'interno della bottiglia, oggi siamo in grado di presentare vini spumanti di elevata qualità ottenuti da uve autoctone romagnole.

PRODOTTO

Varietà	Uve bianche autoctone romagnole
Regione	Emilia-Romagna
Area	Media collina dell'entroterra romagnolo
Alcol	Alc. 12% vol

VINIFICAZIONE
Pressatura attenta delle uve, fermentazione in vasche di acciaio inossidabile, e sosta sulle fecce fino al momento del "tirage".

AFFINAMENTO
Rifermentazione in bottiglia e sosta per 36 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE
Secco, con acidità bilanciata da un centro bocca corposo. Il naso presenta note di pera matura con accenni agrumati, di mandorla tostata e di pan brioche.

ABBINAMENTI
Ideale come aperitivo, con formaggi a media stagionatura, pesce crudo o crostacei alla catalana.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10 °C

PRODUZIONE ANNUA dalle 3.000 alle 4.000 bottiglie

ENOICA srl Società Agricola - Mercato Saraceno - FC - ITALIA - Tel. +39 0547 91061 - ENOICA.COM

BRASCHI
- 1949 -

BRASCHI

METODO CLASSICO

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ BRUT

Dosaggio di Zero

In Emilia-Romagna la produzione del vino è un'arte centenaria che richiede amore e dedizione.
I Vini di CANTINA BRASCHI 1949 raccontano, da oltre 70 anni, la storia di questa passione.
Grazie all'impegno e alla professionalità, l'Azienda Vinicola Braschi ha sempre ottenuto importanti riconoscimenti a livello internazionale; una tradizione che continua tutt'oggi.

VITIGNO
Uve bianche autoctone romagnole

SUOLO
Media collina dell'entroterra romagnolo

AFFINAMENTO
Pressatura soffice e vinificazione del mosto a temperatura controllata in vasche di acciaio, una volta ottenuto, ill vino base viene affinato sur lie in acciaio per poi essere inoculato e imbottigliato per dare luogo alla fase di rifermentazione in bottiglia.
Dopo la presa di spuma, il vino spumante ottenuto affina sulle fecce di lievito per un periodo che va dai 36 ai 40 mesi dopodiché si procede con la fase di Sboccatura e successiva tappatura con il tradizionale tappo a fungo

GRADO ALCOLICO
12% vol.

COLORE
Giallo dorato con riflessi verdognoli

NOTE ORGANOLETTICHE
I sentori varietali ed erbacei del Greghetto gentile si fondono alle tipiche note di lievito date dal prolungato contatto in bottiglia. In bocca il vino risulta elegante, piacevolmente fresco e vivace, esprimendo al contempo tutta la sua complessità

ABBINAMENTI
Ideale come aperitivo con pesce crudo o affumicato, con parmigiano reggiano e mortadella di Bologna e con i piatti della tradizione italiana mediterranea

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10°C

www.cantinabraschi.com

ENOICA

TERRE DELL'ASCETA

STORIE DI SANTI E DI VINI

ROMAGNA D.O.C. SANGIOVESE

I vini romagnoli affondano le loro radici nella viticoltura monastica del VI sec. d.C. In questo periodo gli asceti trasformarono monasteri e abbazie in centri di produzione e conservazione vinicola. Terre dell'Asceta ricalca le orme di questa viticoltura, riportando alla luce storie di santi e di vini.

PRODOTTO

Varietà	Sangiovese
Regione	Emilia-Romagna
Area	Romagna, vigneti siti in zona collinare
Alcol	Alc. 13% vol

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Fermentazione con macerazione sulle bucce a temperatura controllata e rimontaggi giornalieri in vasche di acciaio, a seguire pressatura soffice e affinamento di sei mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE
Equilibrato e persistente con trama tannica abbastanza fitta.
Le sue caratteristiche organolettiche migliorano nel corso dell'anno successivo alla vendemmia. Da bere giovane.

COLORE Rosso rubino intenso.

AROMA Viola mammola e ciliegia.

ABBINAMENTI
Lo consigliamo con pasta al ragù, carne rossa, salumi e formaggi e per un amichevole bicchiere di vino in compagnia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C

PRODUZIONE ANNUA circa 30.000 bottiglie

ENOICA srl Società Agricola - Mercato Saraceno - FC - ITALIA - Tel. +39 0547 91061 - ENOICA.COM

ENOICA

TERRE DELL'ASCETA

STORIE DI SANTI E DI VINI

RUBICONE I.G.T. PINOT GRIGIO

I vini romagnoli affondano le loro radici nella viticoltura monastica del VI sec. d.C. In questo periodo gli asceti trasformarono monasteri e abbazie in centri di produzione e conservazione vinicola. Terre dell'Asceta ricalca le orme di questa viticoltura, riportando alla luce storie di santi e di vini.

PRODOTTO

Varietà	Pinot grigio
Regione	Emilia-Romagna
Area	Romagna, vigneti siti in zona pedecollinare
Alcol	Alc. 12% vol

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Fermentazione a bassa temperatura del mosto preventivamente illimpidito e successivo affinamento sur lie. Successivamente viene messo in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE
Vino di media struttura, molto equilibrato e persistente, con acidità sapida e croccante. Da bere giovane.

COLORE Giallo con riflessi verdognoli.

AROMA Tipici sentori di mela uniti a note erbacee raffinate ed eleganti.

ABBINAMENTI
Lo consigliamo come aperitivo e con piatti leggeri a base di verdure, pesce o carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12 °C

PRODUZIONE ANNUA circa 10.000 bottiglie

ENOICA srl Società Agricola - Mercato Saraceno - FC - ITALIA - Tel. +39 0547 91061 - ENOICA.COM

Toscana

Massa
Carrara
Lucca
Prato
Pistoia
Firenze
Arezzo
Pisa
Siena
Livorno
Grosseto

CAMPO del MONTE

CAMPO del MONTE

BALTEA

VALDARNO DI SOPRA
PRATOMAGNO CHARDONNAY DOC

Composizione del Terreno: Terreno franco limoso privo di scheletro esposti prevalentemente nord/sud, sulle colline del Valdarno di Sopra a un'altezza media 295 m s.l.m. .

Vigneto: Forma di allevamento a cordone speronato basso con 5000 viti per ettaro. Qualità della vite Chardonnay clone n. 96 portainnesto R140. Si producono cinquanta ettolitri a ettaro.

Periodo di Vendemmia: La vendemmia è manuale ed è effettuata generalmente tra la fine d'agosto e la prima settimana di settembre. La raccolta è fatta alle prime ore del mattino, operazione che permette di preservare i profumi dell'uva.

Vinificazione: Durante la raccolta l'uva è selezionata accuratamente. Dopo la deraspatura si esegue la vinificazione in bianco con fermentazione in acciaio a temperatura controllata per i due terzi del mosto, mentre il terzo restante è fermentato per due mesi in barrique di rovere francese nuove. Dopo la sfecciatura, si riuniscono le due parti in un'unica massa che si ripone a maturare in una botte di acciaio per poi essere imbottigliata nel mese di aprile o maggio.

Alcool: 12,5/13,5 %

Note di Degustazione: Questo vino, indipendentemente dall'annata, è fresco e profuma di frutta esotica con sentori d'idrocarburo, di colore giallo paglierino con marcati riflessi verdognoli, dal sapore di frutta a polpa esotica e speziature con un leggero retrogusto di pietra focaia, quest'ultima tipica nota caratteristica del territorio del Valdarno di Sopra. È un vino di corpo e generalmente, secondo le annate, molto fine.

Temperatura di servizio: 13° C

Eredi Benito Mantellini Az agr. S.s. Via Traiana 53/A 52028 Terranuova Bracciolini
www.campodelmonte.it - agriturismocampodelmonte@virgilio.it - Tel. +39 3381895562 - +39 3286936935 - Fax +39 055977492

CAMPO del MONTE

MALVASIA BIANCA LUNGA

VALDARNO DI SOPRA
PRATOMAGNO DOC

Composizione del Terreno: Terreno franco limoso privo di scheletro esposti prevalentemente nord/sud, sulle colline del Valdarno di Sopra a un'altezza media 295 m s.l.m. .

Vigneto: Forma di allevamento a cordone speronato basso con 5000 viti per ettaro. Qualità della vite Malvasia Bianca Lunga, nota anche come Malvasia del Chianti e nel 1500 come Malvasia Bianca di Montegonzi. Il portainnesto è SO4. Si producono sessanta ettolitri a ettaro.

Periodo di Vendemmia: La vendemmia è manuale ed è effettuata generalmente a metà settembre. La raccolta è fatta alle prime ore del mattino, operazione che permette di preservare i profumi dell'uva.

Vinificazione: Durante la raccolta l'uva è selezionata accuratamente. Dopo la deraspatura si esegue la vinificazione in bianco con fermentazione in acciaio a temperatura controllata. La fermentazione malolattica è effettuata anch'essa in tini di acciaio. Il vino è imbottigliato nel mese di aprile o maggio.

Note: La Malvasia Bianca Lunga del Chianti è un vitigno autoctono e si differenzia dalle altre malvasie in quanto non è aromatica. Ha grappoli molto lunghi ed è matura solo quando prende il suo inconfondibile colore giallo dorato. I grappoli più spargoli sono utilizzati per la produzione del Vin Santo.

Alcool: 12,5/13,5 %

Note di Degustazione: Questo vino, indipendentemente dall'annata, è fresco e profuma di biancospino e ginestra con sentori d'idrocarburo, di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, dal sapore di frutta a polpa bianca con un leggero retrogusto di mandorla e di pietra focaia, quest'ultima tipica nota caratteristica del territorio del Valdarno di Sopra. ***Temperatura di servizio:*** 12,5-13,5° C

Eredi Benito Mantellini Az agr. S.s. Via Traiana 53/A 52028 Terranuova Bracciolini
www.campodelmonte.it - agriturismocampodelmonte@virgilio.it - Tel. +39 3381895562 - +39 3286936935 - Fax +39 055977492

CAMPO del MONTE

CHIANTI DOCG

Composizione del Terreno: Terreno franco limoso privo di scheletro esposti prevalentemente nord/sud, sulle colline del Valdarno di Sopra a un'altezza media 295 m s.l.m. .

Vigneto: Forma di allevamento a cordone speronato basso, i vigneti del 1992 hanno 3300 viti per ettaro quelli del 2002 ne hanno 5000 viti per ettaro. Qualità della vite Sangiovese – Sangiovese grosso, cloni principali F9, AP1, R24, B2, B3, B4, Janus 20, portainnesto SO4, R140. Si producono sessantatré ettolitri a ettaro.

Periodo di Vendemmia: La vendemmia è manuale ed è effettuata generalmente da metà settembre in poi.

Vinificazione: Durante la raccolta l'uva è selezionata accuratamente. Dopo la deraspatura si compie la vinificazione in rosso con fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Le fermentazioni durano dai diciotto ai trenta giorni a seconda del clone e della qualità dell'uva in rapporto all'annata. Alla svinatura si eseguono le prime masse, e alla sfecciatura si creano i blend suddividendo il prodotto per qualità organolettica. Quindi si fa maturare il vino nel periodo invernale in botti di cemento. Generalmente si imbottiglia dopo almeno dieci mesi dalla vendemmia; segue un affinamento in bottiglia per ulteriori tre mesi.

Alcool: 12,5/13,5 %

Note di Degustazione: Il Chianti Campo del Monte è un vino di colore rosso rubino con riflessi violacei dai profumi di frutta rossa, con una marcata marasca e note floreali di viola. In bocca è fresco e sapido con sapore di ciliegia, di mora, ed un leggero pepe nero. È un vino abbastanza tannico e abbastanza persistente; presenta secondo le annate ottimi corpi e una buona armonicità e finezza.

Temperatura di servizio: 20° C

Eredi Benito Mantellini Az agr. S.s. Via Traiana 53/A 52028 Terranuova Bracciolini
www.campodelmonte.it - agriturismocampodelmonte@virgilio.it - Tel. +39 3381895562 - +39 3286936935 - Fax +39 055977492

CAMPO del MONTE

CHIANTI RISERVA DOCG

Composizione del Terreno: Terreno franco limoso privo di scheletro esposti prevalentemente nord/sud, sulle colline del Valdarno di Sopra a un'altezza media 295 m s.l.m. .

Vigneto: Forma di allevamento a cordone speronato basso con 5000 viti per ettaro. Qualità della vite Sangiovese – Sangiovese grosso, cloni principali F9, AP1, B2, B3 portainnesto SO4, R140. Si producono cinquanta ettolitri a ettaro.

Periodo di Vendemmia: La vendemmia è manuale effettuata generalmente da metà settembre in poi.

Vinificazione: Durante la raccolta l'uva è selezionata accuratamente. Dopo la deraspatura si compie la vinificazione in rosso con fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Le fermentazioni durano dai ventiquattro ai trenta giorni a seconda del clone e della qualità dell'uva in rapporto all'annata. Alla svinatura si eseguono le prime masse, e alla sfecciatura si creano i blend suddividendo il prodotto per qualità organolettica. Quindi si fa maturare il vino nel periodo invernale in botti di cemento fino alla vendemmia successiva. Si passa poi in legno Barrique di rovere francese di tre passaggi per circa otto mesi. Si ricrea nuovamente il blend e si lascia ad affinare fino al mese di settembre per poi imbottigliarlo e presentarlo a due anni compiuti dalla vendemmia con un affinamento in bottiglia per almeno tre mesi.

Alcool: 13/14%

Note di Degustazione: Il Chianti Riserva Campo del Monte è un vino da grande maturazione temporale; di colore rosso rubino con riflessi granati, dai profumi di frutta rossa, con una marcata marasca, e ciliegia sotto spirito, con franche e ampie note terziarie. In bocca è fresco e sapido con sapore di ciliegia e di mora, speziature di pepe nero ed erba aromatica. È un vino tannico e persistente, di grande corpo, armonico e fine.

Temperatura di servizio: 20° C

Eredi Benito Mantellini Az agr. S.s. Via Traiana 53/A 52028 Terranuova Bracciolini
www.campodelmonte.it - agriturismocampodelmonte@virgilio.it - Tel. +39 3381895562 - +39 3286936935 - Fax +39 055977492

CAMPO del MONTE

ISEI

VALDARNO DI SOPRA
PRATOMAGNO ROSSO RISERVA DOC

Composizione del Terreno: Terreno franco limoso privo di scheletro esposti prevalentemente nord/sud, sulle colline del Valdarno di Sopra a un'altezza media 295 m s.l.m. .

Vigneto: Forma di allevamento a cordone speronato basso con 5000 viti per ettaro.

Qualità delle uve: Sangiovese grosso, cloni principali B2, B4 portainnesto R140. Merlot portainnesto SO4, Syrah 174 portainnesto SO4. Si producono quarantacinque ettolitri a ettaro.

Periodo di Vendemmia: La vendemmia è manuale effettuata generalmente dalla prima decade si settembre in poi. Ogni uva è vinificata separatamente.

Vinificazione: Durante la raccolta l'uva è selezionata accuratamente. Dopo la deraspatura si compie la vinificazione in rosso con fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Le fermentazioni durano dai ventiquattro ai trenta giorni a seconda del clone e della qualità dell'uva in rapporto all'annata. ISEI è un vino ottenuto da più vini vinificati separatamente. Dopo la sfecciatura ogni vino è fatto maturare separatamente in acciaio e per i vitigni internazionali si usano barrique di rovere francese selezionate per ognuno di esso nuove e di primo e secondo passaggio. I vini sono affinati in legno per almeno un anno. Dopo un anno si iniziano a selezionare le prime masse che passeranno un altro anno in affinamento. Infine dopo un'attenta selezione si genera il taglio finale che è imbottigliato. L'affinamento in bottiglia dura almeno tre mesi. Il vino è generalmente pronto dopo tre anni dalla vendemmia.

Alcool: 13/14 %

Note di Degustazione: ISEI è un supertuscany creato per soddisfare la primaria esigenza della famiglia ad avere un vino importante da abbinare ai grandi brasati e ai formaggi mediamente stagionati. Il suo nome si riferisce alla cifra 'sei', ovvero, il numero dei figli che i proprietari hanno nel loro complesso. La prima annata prodotta è del 2003. ISEI è un vino da grande maturazione e longevità; di colore rosso rubino intenso a cui si aggiungono dei riflessi granati dopo i primi cinque anni di affinamento; rende profumi di frutta rossa, ciliegia sotto spirito, mirtillo e prugna, con franche ed ampie note terziarie tra cui spicca la liquirizia e il chiodo di garofano. In bocca è fresco e sapido con sapore di ciliegia e di mora, un importante pepe nero e note di erbe aromatiche. È un vino tannico e persistente, di grande corpo, armonico e fine.

Temperatura di servizio: 20° C

Eredi Benito Mantellini Az agr. S.s. Via Traiana 53/A 52028 Terranuova Bracciolini
www.campodelmonte.it - agriturismocampodelmonte@virgilio.it - Tel. +39 3381895562 - +39 3286936935 - Fax +39 055977492

CAMPO del MONTE

RODOS

VALDARNO DI SOPRA
CABERNET SAUVIGNON DOC

Composizione del Terreno: Terreno franco limoso privo di scheletro esposti prevalentemente nord/sud, sulle colline del Valdarno di Sopra a un'altezza media 295 m s.l.m. .

Vigneto: Forma di allevamento a cordone speronato basso con 5000 viti per ettaro.

Qualità delle uve: Cabernet Sauvignon cloni 337-338-341 portainnesto R140. Si producono quaranta ettolitri a ettaro.

Periodo di Vendemmia: La vendemmia è manuale effettuata generalmente dalla prima decade si ottobre.

Vinificazione: Durante la raccolta l'uva è selezionata accuratamente. Dopo la deraspatura si esegue la vinificazione in rosso con fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Le fermentazioni durano dai ventiquattro ai trenta giorni a seconda della qualità dell'uva in rapporto all'annata. Dopo la sfecciatura segue un periodo di un anno, in cui due terzi del sono sono affinati in botti nuove di rovere francese, selezionate per il cabernet sauvignon e il restante terzo in botti d'acciaio. Si crea quindi il taglio tra le due parti e la massa è trasferita in 'barriques' di terzo e quarto anno.
Infine,dopo un'attenta selezione,si genera il taglio finale che viene imbottigliato. L' affinamento in bottiglia dura almeno tre mesi. Il vino è generalmente pronto dopo tre anni dalla vendemmia. ***Alcool:*** 13/14 %

Note di Degustazione: Rodos è sicuramente un'interessante espressione del Cabernet sauvignon toscano che si evidenzia per la parte del frutto sia al profumo che al sapore. È nato per essere abbinato ai prelibati piatti di cacciagione, come la lepre e il daino in 'dolce e forte' e bene si accompagna al famoso pecorino stagionato noto come L'Abbucciato Aretino IGP. La prima annata è stata prodotta nel 2000 e da subito ha avuto un grande riscontro. Rodos è un vino da grande maturazione e longevità, di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei che persistono per molti anni; dai profumi di frutta rossa, di mirtillo e mora, con franche ed ampie note terziarie tra cui spicca il chiodo di garofano e la vaniglia. In bocca è fresco e sapido con sapore di mirtillo, pepe, coriandolo e note di erbe aromatiche e vegetali. È un vino tannico e persistente, di grande corpo, armonico e fine.

Temperatura di servizio: 20° C

Eredi Benito Mantellini Az agr. S.s. Via Traiana 53/A 52028 Terranuova Bracciolini
www.campodelmonte.it - agriturismocampodelmonte@virgilio.it - Tel. +39 3381895562 - +39 3286936935 - Fax +39 055977492

CAMPO del MONTE

BUCAPENTOLI

VALDARNO DI SOPRA SANGIOVESE DOC

Composizione del Terreno: Terreno franco limoso privo di scheletro esposti prevalentemente nord/sud, sulle colline del Valdarno di Sopra a un'altezza media 295 m s.l.m. .

Vigneto: Forma di allevamento a cordone speronato basso, i vigneti del 1992 hanno 3300 viti per ettaro quelli del 2002 ne hanno 5000 viti per ettaro. Qualità della vite Sangiovese – Sangiovese grosso, cloni principali F9, AP1, R24, B2, B3, B4, Janus 20, portainnesto SO4, R140. Si producono sessantatré ettolitri a ettaro.

Periodo di Vendemmia: La vendemmia è manuale ed è effettuata generalmente a fine settembre negli appezzamenti del vigneto più collinari.

Vinificazione: Durante la raccolta l'uva viene accuratamente selezionata prediligendo l'uva sangiovese del clone F9. Dopo la deraspatura si compie la vinificazione in rosso con fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Le fermentazioni durano dai diciotto ai trenta giorni a seconda della qualità dell'uva in rapporto all'annata. Alla svinatura si eseguono le prime masse, quindi si fa maturare il vino, nell'intero periodo invernale, in botti d'acciaio. Generalmente il vino è imbottigliato dopo dieci mesi dalla vendemmia e si attendono ulteriori tre mesi per l'affinamento prima della messa in commercio.

Alcool: 12,5/13,5 %

Note di Degustazione: Il Sangiovese in purezza Campo del Monte è un vino di colore rosso rubino, dai profumi di frutta rossa con una marcata marasca e note floreali di viola. In bocca è fresco e sapido con sapore di ciliegia e di mora e note di erbe selvatiche. E' un vino abbastanza tannico e abbastanza persistente e presenta, secondo le annate, ottimi corpi e una buona armonicità e finezza con la tipica eleganza propria del Sangiovese.

Temperatura di servizio: 20° C

Eredi Benito Mantellini Az agr. S.s. Via Traiana 53/A 52028 Terranuova Bracciolini
www.campodelmonte.it - agriturismocampodelmonte@virgilio.it - Tel. +39 3381895562 - +39 3286936935 - Fax +39 055977492

CAMPO del MONTE

IL CONIO

VIN SANTO DEL CHIANTI DOC

Composizione del Terreno: Terreno franco limoso privo di scheletro esposti prevalentemente nord/sud, sulle colline del Valdarno di Sopra a un'altezza media 295 m s.l.m. .

Vigneto: Forma di allevamento a cordone speronato basso con 5000 viti per ettaro. Qualità della vite Malvasia Bianca Lunga, nota anche come Malvasia del Chianti e nel 1500 come Malvasia Bianca di Montegonzi. Il portainnesto è SO4. Si producono sessanta ettolitri a ettaro.

Periodo di Vendemmia: La vendemmia è manuale effettuata generalmente nella seconda decade settembre. La raccolta è fatta nel primo pomeriggio nelle ore più calde. Ogni grappolo di Malvasia si seleziona per la sua intrinseca qualità con una propria metodologia aziendale.

Vinificazione: L'uva è posta per vari mesi, su stuoie nella nostra cantina e, a seconda delle annate, è appesa in penzane. Al termine dell'essiccamento naturale, viene pressata. Il mosto ottenuto è immesso in caratelli toscani, che prodotti con più qualità di legno, hanno la funione di trasferire, lentamente, le loro distinte essenze aromatiche. In questa fase viene aggiunta la 'madre di famiglia' un concentrato ricevuto in eredità e frutto di un 'blend' vecchio di tre generazioni e rinnovato ad ogni 'scaratellatura'. La fermentazione forzata dura tra i 6 e gli 8 anni. L'utilizzo della 'madre di famiglia' rende questo vino sicuramente unico e propriamente caratteristico dell'azienda. All'apertura dei caratelli si procede al taglio finale che segue una precisa metodologia aziendale e che rende il vin santo 'il Conio' un vino unico nel suo genere.

Alcool: 13,5 %

Note di Degustazione: Colore ambrato con aromi intensi, complessi, franchi ed ampi di frutta secca e spezie dolci. In bocca risulta dolce e fresco, intenso, persistente, abbastanza caldo, con note di ginepro e frutta secca, miele di acacia ed ampie spezie ; é senza dubbio un vino amabile ma fine ed armonico. Il Conio è da considerarsi un vino da meditazione comparabile ai migliori Sherry e Cognac. Si combina con dolci di frutta secca e cioccolata.

Temperatura di servizio: 20° C

Eredi Benito Mantellini Az agr. S.s. Via Traiana 53/A 52028 Terranuova Bracciolini
www.campodelmonte.it - agriturismocampodelmonte@virgilio.it - Tel. +39 3381895562 - +39 3286936935 - Fax +39 055977492

5StarWines - the Book 2023
Wine Without Walls
VINITALY INTERNATIONAL WINE GUIDE
TOSCANA IGT SANGIOVESE VINO BIOLOGICO CAMPO DEL MONTE 2018
92/100
CAMPO DEL MONTE

5StarWines - the Book 2023
Wine Without Walls
VINITALY INTERNATIONAL WINE GUIDE
VAL D'ARNO DI SOPRA DOC CABERNET SAUVIGNON
VINO BIOLOGICO RODOS 2017
91/100
CAMPO DEL MONTE

The WineHunter Award 2021
excellence is an attitude
Agriturismo Campo Del Monte
2017 Isei Valdarno Di Sopra Pratomagno Biologico Riserva DOC
Merano WineFestival
since 1992
ROSSO
The WineHunter

The WineHunter Award 2021
excellence is an attitude
Agriturismo Campo Del Monte
2017 Isei Valdarno Di Sopra Pratomagno Biologico Riserva DOC
Merano WineFestival
since 1992
ROSSO
The WineHunter

1 di 1

2021
Decanter
WORLD WINE AWARDS
SILVER
Decanter
WORLD WINE AWARDS
This is to certify that
Eredi Benito Mantellini, Il Conio
Vin Santo del Chianti, Tuscany, Italy 2012
has been awarded a Silver medal &
93 points in the Decanter World Wine Awards 2021

2021
Decanter
WORLD WINE AWARDS
BRONZE
Decanter
WORLD WINE AWARDS
This is to certify that
Campo del Monte, Isei Riserva
Val d'Arno di Sopra, Tuscany, Italy 2017
has been awarded a Bronze medal &
89 points in the Decanter World Wine Awards 2021

BIBENDA 2021
I MIGLIORI VINI D'ITALIA
CINQUE GRAPPOLI
Abbiamo assegnato il Premio dei 5 Grappoli, valutazione dell'Eccellenza, al Vino
Vin Santo del Chianti Il Conio 2012
CAMPO DEL MONTE
BIBENDA
Il Direttore Franco M. Ricci

Concours Mondial
BRUXELLES
The United Nations of Fine Wines
2019
La giuria
Concours Mondial de Bruxelles
permia
La Medaglia d'Oro
Campo del Monte 2015
Toscana | Chianti DOCG Riserva
Produced by
Eredi Benito Mantellini

Concours Mondial
BRUXELLES
The United Nations of Fine Wines
2019
La giuria
Concours Mondial de Bruxelles
permia
La Medaglia d'Oro
Isei Riserva 2015
Toscana | Valdarno di Sopra DOC
Produced by
Eredi Benito Mantellini

SÉLECTIONS
MONDIALES DES VINS
CANADA
2019
VINOFED
ISEI 2015
Valdarno di Sopra Pratomagno Riserva DOC
Agriturismo Campo del Monte
Italie
SÉLECTIONS
MONDIALES DES VINS
CANADA
VINOFED

SÉLECTIONS
MONDIALES DES VINS
CANADA
2019
VINOFED
RODOS CABERNET SAUVIGNON 2016
Valdarno di Sopra DOC
Agriturismo Campo del Monte
Italie
SÉLECTIONS
MONDIALES DES VINS
CANADA
VINOFED

Decanter
SILVER
This is to certify that
Campo del Monte, Bucapentoli Sangiovese 2017
Val d'Arno di Sopra, Tuscany, Italy
has been awarded a Silver medal &
90 points in the
Decanter World Wine Awards
2020

BIBENDA 2021
I MIGLIORI VINI D'ITALIA
CINQUE GRAPPOLI
Abbiamo assegnato il Premio dei 5 Grappoli, valutazione dell'Eccellenza, al Vino
Vin Santo del Chianti Il Conio 2012
CAMPO DEL MONTE

5StarWines - the Book 2021
5StarWines
VINITALY INTERNATIONAL WINE GUIDE
CHIANTI DOCG RISERVA "CAMPO DEL MONTE" 2015
95/100
CAMPO DEL MONTE
TERRANUOVA BRACCIOLINI (AR)

5StarWines - the Book 2019
VINITALY INTERNATIONAL WINE GUIDE
VALDARNO DI SOPRA DOC PRATOMAGNO ROSSO RISERVA
"ISEI" 2015
91/100
EREDI BENITO MANTELLINI
TERRANUOVA BRACCIOLINI (AR)

5StarWines - the Book 2017
VINITALY INTERNATIONAL WINE GUIDE
5StarWines - the Book
CAMPO DEL MONTE - EREDI BENITO MANTELLINI
AZ. AGR. S.S. - TERRANUOVA BRACCIOLINI (AR)
VIN SANTO DEL CHIANTI DOC "IL CONIO" 2007
score 93/100

Diploma di Gran Medaglia d'Oro
VIN SANTO DEL CHIANTI DOC "IL CONIO" 2005
EREDI BENITO MANTELLINI AZ. AGR. S.S. - TERRANOVA BRACCIOLINI (AR)

Verona, 12/16 Aprile 2015
Premio Speciale "BANCO POPOLARE 2015"
VIN SANTO DEL CHIANTI DOC "IL CONIO" 2005
EREDI BENITO MANTELLINI AZ. AGR. S.S. - TERRANOVA BRACCIOLINI (AR)

JAMESSUCKLING.COM
88 PTS.
CAMPO DEL MONTE CHIANTI 2016
A red with notes of peppers, black olives and sliced mushrooms. Medium body, soft tannins and an easy finish. Drink now.

JAMESSUCKLING.COM
94 PTS.
CAMPO DEL MONTE CABERNET SAUVIGNON VALDARNO DI SOPRA RODOS 2016
Impressive aromas of blackcurrants, sweet tobacco, toffee, herbs, and berries that follow through to a full body, with chewy and polished tannins and intensity and richness on the long finish. Yet, it remains energetic and focused. Drink from 2021.

JAMESSUCKLING.COM
90 PTS.
CAMPO DEL MONTE MALVASIA BIANCA LUNGA VALDARNO DI SOPRA PRATOMAGNO 2018
Dried citrus, daffodils and buttercups are in play here. Light to medium body, fresh acidity and a fruity finish. Straight-up but enjoyable white. Drink now.

JAMESSUCKLING.COM
91 PTS.
CAMPO DEL MONTE SANGIOVESE VAL D'ARNO DI SOPRA BUCAPENTOLI 2017
A soft, silky red with dark berries, a hint of chocolate and a cedar undertone. Medium body. Firm tannins and a fruity finish. From organically grown grapes. Drink now.

5StarWines - the Book 2021
5StarWines
VINITALY INTERNATIONAL WINE GUIDE
CHIANTI DOCG RISERVA "CAMPO DEL MONTE" 2015
95/100
CAMPO DEL MONTE
TERRANUOVA BRACCIOLINI (AR)

5StarWines - the Book 2021
Wine Without Walls
VINITALY INTERNATIONAL WINE GUIDE
VALDARNO DI SOPRA DOC SANGIOVESE VINO BIOLOGICO
"BUCAPENTOLI" 2017
93/100
CAMPO DEL MONTE
TERRANUOVA BRACCIOLINI (AR)

PODERNUOVO

PODERNUOVO

Il Primo

Orcia rosso D.O.C.

Vendemmia: *2017.*

Vitigni: *Sangiovese 90% Cabernet Sauvignon 10%.*

Affinamento: *18 mesi in botti di rovere 6 mesi in bottiglia.*

Colore: *Rubino intenso.*

Sentori: *ampio, sentori di frutta matura a bacca rossa, speziati e vaniglia.*

Gustativa: pieno, *sapido di ottima struttura.*

Gradazione: *14%.*

Terreno: *Limo-argilloso, tufaceo e scheletro.*

www.podernuovovini.com
Val d'Orcia - Montalcino

PODERNUOVO

NECATAR

Orcia rosso D.O.C.

Vendemmia: *2018.*

Vitigni: *Sangiovese.*

Affinamento: *8 mesi in botti di rovere 6 mesi in bottiglia.*

Colore: *Rubino intenso.*

Sentori: *intenso, sentori di frutta matura a bacca rossa, speziati, vaniglia e liquirizia.*

Gustativa: *sapido di buona struttura.*

Gradazione: *14%.*

Terreno: *Limoso argilloso, tufaceo.*

www.podernuovovini.com
Val d'Orcia - Montalcino

PODERNUOVO

Il MORO

Toscana I.G.T

Vendemmia: *2019.*

Vitigni: *80% Sangiovese, 10% Syrah, 10% Petit Verdot.*

Affinamento: *Acciaio 12 mesi, 3mesi in bottiglia.*

Colore: *Rubino intenso.*

Sentori: *sentori di frutti rossi, prugna, ribes, ciliegia, leggermente speziato.*

Gustativa: *Sapido di buona struttura.*

Gradazione: *13%.*

Terreno: *Limo-argilloso, tufaceo.*

www.podernuovovini.com
Val d'Orcia - Montalcino

POGGIO BORGONI

POGGIO BORGONI

Poggio Borgoni

Annataz: 2018.

Annata: Sangiovese 95% Merlot 5%.
Vinificazione: La fermentazione e affinamento avvengono in vasche di cemento
Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.
Sentori: Vivace, fresco con note di mammola e viola unite a sentori di frutta a bacca rossa.
Gusto: Vino fragrante, scorrevole, di grande morbidezza e rotondità.
Alcol: 13,5%.
Terreni: Terreni di origine pliocenica hanno dato origine ad un bellissimo alberese a ciottolo rotondo.

POGGIO BORGONI

Curva del Vescovo

Chianti Classico D.O.C.G.

Annata: 2019.
Vitigni: Sangiovese 85% Merlot 15%.
Vinificazione: La fermentazione alcolica e malolattica avvengono in vasche di cemento.
Affinamento: 18 mesi in barriques di rovere francese
Colore: rosso rubino di buona intensità.
Sentori: Ricco con note di frutti di bosco ben integrati a note di spezie e ad un' elegante nota di vaniglia.
Gusto: vino di ottima struttura, tannini solidi ma ben equilibrati, finale sapido e persistente.
Alcol: 14,5%.
Terreni: Terreni di origine pliocenica hanno dato origine ad un bellissimo alberese a ciottolo rotondo.

POGGIO BORGONI

Borromeo

Chianti Classico Riserva D.O.C.G.

Annata: 2018.

Vitigni: Sangiovese 90% Merlot 10%.

Vinificazione: La fermentazione alcolica e malolattica avvengono in vasche di cemento.

Affinamento: 24 mesi in barriques di rovere francese.

Colore: Affascinante rosso rubino di grande luminosità.

Sentori: Complesso, sensazioni di mora e confettura che anticipano eleganti profumi di liquirizia, tabacco e caffè.

Gusto: Struttura aggraziata tra delicatezza e sapidità. Finale lungo e piacevolmente speziato..

Alcol: 14,5%.

Terreni: Terreni di origine pliocenica hanno dato origine ad un bellissimo alberese a ciottolo rotondo.

2022 Decanter WORLD WINE AWARDS SILVER

Decanter®
WORLD WINE AWARDS

This is to certify that

Cantina Poggio Borgoni, Borromeo
Chianti Classico Riserva, Tuscany, Italy 2016

has been awarded a Silver medal &
93 points in the Decanter World Wine Awards 2022

ANDREW JEFFORD, CO-CHAIR | SARAH JANE EVANS MW, CO-CHAIR | RONAN SAYBURN MS, CO-CHAIR | MICHAEL HILL SMITH MW, CO-CHAIR

2022 Decanter WORLD WINE AWARDS SILVER

Decanter®
WORLD WINE AWARDS

This is to certify that

Poggio Borgoni, Curva Del Vescovo
Chianti Classico, Tuscany, Italy 2018

has been awarded a Silver medal &
90 points in the Decanter World Wine Awards 2022

ANDREW JEFFORD, CO-CHAIR | SARAH JANE EVANS MW, CO-CHAIR | RONAN SAYBURN MS, CO-CHAIR | MICHAEL HILL SMITH MW, CO-CHAIR

PANIZZI

PANIZZI

Vernaccia di San Gimignano
Annata

Con la vendemmia 1989 di questo vino è nata Panizzi. La Vernaccia prodotta con uve provenienti da tutti i vigneti aziendali (Lamiano, Montagnana, Santa Margherita, Lazzeretto) è l'interpretazione in chiave moderna di un vino antico e carico di storia.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1989

UVE

95% Vernaccia di San Gimignano + 5% Incrocio Manzoni

EPOCA DI RACCOLTA

dalla seconda decade di Agosto fino alla seconda settimana di Settembre. Uva selezionata, raccolata a mano; refrigerazione delle uve in cella frigo a 5°C per almeno la notte prima della pressatura.

VINIFICAZIONE

Spremitura soffice; fermentazione alcolica in vasche d'acciaio termocondizionate a 19 C; maturazione in vasche d'acciaio, sui lieviti, per 5 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO VISIVO giallo paglierino con tenui riflessi verdolini

PROFUMO: bouquet ricco e persistente, con aromi di fiori bianchi primaverili (acacia & lime), frutta fresca (mela verde, pera, pesca gialla, ananas) e agrumi (pompelmo).

SAPORE: pieno, pulito, sapido, con piacevole e decisa nota fruttata e acidula. Retrogusto persistente e sapido.

ACCOSTAMENTI ideale all'aperitivo, adatto a tutti i tipi di antipasti e per accompagnare piatti di pesce, riso, pasta, carni bianche, pesci saporiti e formaggi freschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 11 ° C

Innovatori della Vernaccia di San Gimignano dal 1989

PANIZZI

Vernaccia di San Gimignano
CRU VIGNA SANTA MARGHERITA

Uno dei pochi cru di San Gimignano, nasce dalla vigna a noi più cara e prende il nome dalla località in cui Panizzi è nata: dalle viti di questo vigneto hanno origine tutti i vigneti di Vernaccia di San Gimignano impiantati negli anni dall'azienda.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2003

UVE

Vernaccia di San Gimignano100% proveniente dalla Vigna Santa Margherita

EPOCA DI RACCOLTA

seconda metà del mese di settembre; refrigerazione delle uve in cella frigo a 5°C per almeno la notte prima della pressatura.

VINIFICAZIONE

Spremitura soffice delle uve con fermentazione di meta del mosto barrique e dell'altra in acciaio a temperatura controllata. Dopo 6 mesi di affinamento mesi negli stessi recipienti di fermentazione, le 2 parti vengono assemblate e il vino preparato per l'imbottigliamento dove riposa ulteriori 12 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO VISIVO colpisce per brillantezza e luminosità; il colore è giallo paglierino con una sfumatura verdognola.

PROFUMO: Molto variegato ed elegante; note floreali (biancospino e magnolia) e note fruttate (pompelmo e ananas) legate ed amalgamate da sentori vanigliati su cui si innestano con l'invecchiamento le caratteristiche note minerali.

SAPORE: Fragrante, polposo e strutturato, articolato nei sentori che rimandano alle sensazioni olfattive, ma ben bilanciato con retrogusto persistente che sfuma verso note ammandorlate.

ACCOSTAMENTI Abbinamento con primi di pesce, crostacei, carni bianche, formaggi di media stagionatura, abbinamenti con zafferano.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 11 - 12 ° C

Società Agricola Panizzi Srl Località Santa Margherita 34 / 53037 San Gimignano (SI) Italy – Tel. 0577941576 - www.panizzi.it – panizzi@panizzi.it

Innovatori della Vernaccia di San Gimignano dal 1989

PANIZZI

Vernaccia di San Gimignano
RISERVA

La Vernaccia Riserva è il vino storico di Panizzi e richiede cure molto particolari per la sua produzione. Nasce da una singola vigna a 400 mt di altezza posta su un pianoro tufaceo; elaborata in barrique nuove, la Vernaccia Riserva Panizzi è la migliore dimostrazione delle capacità di evoluzione e di tenuta nel tempo.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1990

UVE

Vernaccia di San Gimignano100% proveniente da un singolo vigneto

EPOCA DI RACCOLTA

Selezione delle migliori uve dell'annata raccolte nella seconda metà del mese di settembre. Refrigerazione delle uve in cella frigo a 5°C

VINIFICAZIONE

Spremitura soffice; fermentazione alcolica, maturazione ed affinamento sulle fecce in barrique nuove di rovere francese per 12 mesi con operazioni di battonage. 7 mesi in acciaio e 24 mesi di bottiglia prima dell'introduzione sul mercato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO VISIVO Colore giallo paglierino, luminoso con sfumatura verdolina tendente all'oro antico.

PROFUMO: Ampio, aristocratico, molto variegato in una equilibrata miscela iniziale di fiori di ginestra e di mallo di noce, di pompelmo e melone, che sfumano nelle note vanigliate armonizzate con i sentori minerali della pietra focaia.

SAPORE: Concentrato, sapido, perfettamente equilibrato, con un finale ravvivato da un saldo nerbo acido. Complesso, minerale, ha lunga persistenza con retrogusto in cui affiorano le note di frutta matura.

ACCOSTAMENTI Abbinamento con pesce al forno, carni bianche, preparazioni con salse delicate, formaggi stagionati, erborinati cremosi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 13 - 14 ° C

Società Agricola Panizzi Srl Località Santa Margherita 34 / 53037 San Gimignano (SI) Italy – Tel. 0577941576 - www.panizzi.it – panizzi@panizzi.it

PANIZZI

Vernaccia di San Gimignano
EVOE Bianco Igt Toscana

'Euoè / Evoè' è l'esclamazione di saluto delle Baccanti in onore di Dioniso, dio del vino. Abbiamo dato questo nome al vino che meglio rappresenta la voglia di sperimentazione. Un vino prodotto da uve vernaccia molto mature, con una lunga macerazione sulle bucce, affinamento in legno e tanta bottiglia: una ricerca delle possibilità espressive di questo storico vitigno.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2006

UVE

Vernaccia di San Gimignano100% proveniente da un singolo vigneto

EPOCA DI RACCOLTA

La raccolta avviene di norma a fine a settembre. Refrigerazione delle uve in cella frigo a 5°C.

VINIFICAZIONE

Elaborato in tino troncoconico di rovere con macerazione sulle bucce per almeno 6 mesi. Affinato in tonneaux di rovere francese per 10 mesi con i propri lieviti naturali. Non filtrato. Affinamento in bottiglia di 12 mesi prima dell'introduzione sul mercato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO VISIVO colore ricorda l'oro brillante mitigato da contorni ambrato chiari.

PROFUMO: I profumi sono intensi, ammalianti ed inusuali; le fragranti note di fiori di sambuco ed erbe aromatiche sono piacevolmente mitigate dalle sensazioni di agrumi canditi, zenzero, incenso e frutto della passione, assieme ad un elegante tocco di vaniglia.

SAPORE: Bella la persistenza gustativa, grintosa e reattiva, appagante e con ritorni balsamici e minerali. La grande struttura e la complessità aromatica bene si bilanciano con la facile bevibilità.

ACCOSTAMENTI Abbinamento con baccalà, carni saporite, formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14 - 15 ° C

Innovatori della Vernaccia di San Gimignano dal 1989

PANIZZI

Rosato Igt Toscana
CERASO

Ceraso è il rosato Panizzi, che nasce nei vigneti di Lamiano, a sud-ovest di San Gimignano a un'altitudine di 400 m slm da uve sangiovese e merlot. Usiamo le stesse tecniche di vinificazione che utilizziamo per la Vernaccia, dando vita a un vino fresco, vivace e sapido dal terroir di San Gimignano.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2011

UVE

50% sangiovese, 50% merlot

EPOCA DI RACCOLTA

Vendemmia a mano a inizio settembre Refrigerazione delle uve in cella frigo a 5°C

VINIFICAZIONE

Dopo la macerazione a freddo sulle bucce, per 10-12 ore, il mosto è stato chiarificato mediante decantazione statica cui è seguita, dopo la separazione dalle fecce, la fermentazione alcolica in vasca d'acciaio alla temperatura di 19 °C. Terminata la fermentazione alcolica il vino è maturato in vasca d'acciaio per 4 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO VISIVO Colore oro rosa.

PROFUMO: Profumo franco ed intenso, con note di piccoli frutti rossi di bosco (fragolina, lampone selvatico), ciliegia marasca, agrumi (pompelmo) e melagrano, con un delicato sottofondo erbaceo che da freschezza.

SAPORE: Al palato, sorso morbido e succoso con un gradevole nerbo acido. Avvolgente, con note fruttate di marasca e fragola, l'agrume e con un bel finale che pulisce la bocca e rinfresca.

ACCOSTAMENTI Abbinamento con aperitivi e antipasti, fritture di verdure.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 13 - 14 ° C

Società Agricola Panizzi Srl Località Santa Margherita 34 / 53037 San Gimignano (SI) Italy – Tel. 0577941576 - www.panizzi.it – panizzi@panizzi.it

Innovatori della Vernaccia di San Gimignano dal 1989

PANIZZI

Pinot Nero San Gimignano DOC

Siamo per ora il primo e l'unico produttore di Pinot Nero a San Gimignano, che si è rivelato un'area decisamente interessante per questo vitigno. 100% uve pinot nero, da un unico vigneto posto a 410 m slm, sono alla base di quello che è diventato un vero e proprio vino iconico per il brand Panizzi.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2009

UVE

Pinot nero 100%

EPOCA DI RACCOLTA

Selezione delle migliori uve dell'annata raccolte nella prima metà del mese di Settembre. Refrigerazione delle uve in cella frigo a 5°C

VINIFICAZIONE

Macerazione e fermentazione alcolica a contatto con le bucce per 12 giorni. Affinamento per 10 mesi in piccole botti di rovere.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO VISIVO Colore rosso granato percorso da sfumature rubino.

PROFUMO: I bouquet è il preludio a un profumo fine e intenso nel quale ritrovare le sensazioni odorose fruttate tipiche del vitigno.

SAPORE: In bocca, tra sensazioni di morbidezza e sapidità, piacevoli ricordi di ciliegia, lampone e fragola, tre qualità aromatiche tipiche delle uve di Pinot Nero. I tannini ben definiti ne infittiscono la trama gustativa, determinando un grande equilibrio e una persistenza aromatica dove riemergono ricordi di confetture che vanno a definire e completare l'armonia.

ACCOSTAMENTI Abbinamento con pesce con salse, salumi, formaggi cremosi e muffati

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15 - 16 ° C

Società Agricola Panizzi Srl Località Santa Margherita 34 / 53037 San Gimignano (SI) Italy – Tel. 0577941576 - www.panizzi.it – panizzi@panizzi.it

Rosso San Gimignano DOC
FOLGORE

Folgore è un blend toscano DOC San Gimignano che nasce da un singolo vigneto di circa 1 ettaro, impiantato negli anni '90 e allevato a lira con sangiovese, merlot e cabernet, spinti in concentrazione da questo metodo (costosissimo) di allevamento. Dedicato a Folgore, il poeta del 1300 nato a San Gimignano, è un vino raro, con importante potenziale di invecchiamento.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1996

UVE

Sangiovese 60%, Merlot 20% e Cabernet Sauvignon 20%.

EPOCA DI RACCOLTA

Le tre varietà sono vendemmiate a mano assieme tra fine settembre ed inizio ottobre.

VINIFICAZIONE

Macerazione e fermentazione alcolica a contatto delle bucce per 20 giorni. Maturazione in barrique francesi nuove per un periodo di 18 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO VISIVO Il colore è rosso brillante con vivaci tonalità rubine e violacee.

PROFUMO: Al profumo è ampio, elegante, compatto ed avvolgente; si articola in variegate sensazioni quali i piccoli frutti di bosco, la liquirizia, la vaniglia, il pepe nero ed il caffè tostato.

SAPORE Al profumo è ampio, elegante, compatto ed avvolgente; si articola in variegate sensazioni quali i piccoli frutti di bosco, la liquirizia, la vaniglia, il pepe nero ed il caffè tostato.

ACCOSTAMENTI Abbinamento con cacciagione, carni saporite, brasati, arrosti, cioccolata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 17 ° C

Innovatori della Vernaccia di San Gimignano dal 1989

Chianti Colli Senesi Riserva Docg
VERTUNNO

Nel pantheon etrusco, Voltumna e Veltha rappresentano la diade divina, il dio e la dea che segue il mutare delle stagioni e a loro Panizzi dedica la produzione del Chianti Colli Senesi in due declinazioni: la Riserva e l'Annata. Vertunno, il Chianti Colli Senesi Riserva è uno vini storici di Panizzi.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1989

UVE

Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon e Merlot 10 %

EPOCA DI RACCOLTA

Selezione delle migliori uve dell'annata raccolte nella seconda metà del mese di Settembre.

VINIFICAZIONE

Macerazione e fermentazione alcolica a contatto delle bucce per 12 giorni. Maturazione in piccole botti di rovere per un periodo di 10 mesi. 6 mesi di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Brillante, di colore rosso rubino profondo con sfumature violacee.

PROFUMO: Il profumo è ricco ed ampio, complesso ed elegante che si articola in molteplici sensazioni tra le quali si riconoscono la mora, l'amarena, la ciliegia, il lampone e la viola mammola, con garbate note speziate di vaniglia e di liquirizia..

SAPORE: Questa complessità si ritrova anche in bocca dove si rivela fresco, corposo, con bella struttura e tannini fini ed eleganti.

ACCOSTAMENTI Abbinamento con carni rosse alla brace, cacciagione, stufati, formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 17 ° C

Società Agricola Panizzi Srl Località Santa Margherita 34 / 53037 San Gimignano (SI) Italy – Tel. 0577941576 - www.panizzi.it – panizzi@panizzi.it

Innovatori della Vernaccia di San Gimignano dal 1989

Chianti Colli Senesi Docg

Il Chianti Colli Senesi Panizzi è il vino d'annata che, dal 2018, affianca il Vertunno Chianti Colli Senesi nato nel 1989. Un "diade" di vini Panizzi dedicata alla coppia divina del pantheon etrusco che segue la maturazione dell'uva: l'Annata è un vino giovane, svelto, "femminile", che fa da contraltare alla Riserva, un vino dal carattere più muscolare, affinato in barrique.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2018

UVE

Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon 2%, Merlot

EPOCA DI RACCOLTA

Vendemmia a mano verso fine settembre

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice dell'uva con macerazione e fermentazione a contatto con le bucce per 12 giorni, affinamento in vasche di acciaio fino ad aprile dopo la vendemmia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO VISIVO Colore rosso rubino brillante con riflessi violacei..

PROFUMO: Intenso, con graziose note di marasca e prugna rossa con sentori di fiori blu.

SAPORE: Fresco e vivace al palato, con sentori di frutti rossi croccanti, di medio corpo, con tannini setosi e finale persistente.

ACCOSTAMENTI Abbinamento con carni rosse alla brace, stufati, formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16- 17 ° C

Società Agricola Panizzi Srl Località Santa Margherita 34 / 53037 San Gimignano (SI) Italy – Tel. 0577941576 - www.panizzi.it – panizzi@panizzi.it

PANIZZI

Pinot Nero San Gimignano Doc
ERMIUS 2019

Ermius, *Agosto* in Etrusco, è per noi una sfida nella sfida. Si tratta della selezione, nel vigneto La Ventola, delle migliori uve pinot nero di un singolo clone: il 777 selezionato in Borgogna. Vino al contempo ammaliante e complesso sia nei profumi, evidente la nota caratteristica di fragolina di bosco, che al palato per articolazione, bilanciamento, freschezza e rotondità.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2019

3000 bottiglie prodotte.

UVE

100% Pinot Nero I.E. Clone 777

EPOCA DI RACCOLTA

vendemmia a mano fine agosto.

VINIFICAZIONE

Macerazione pre-fermentativa, fermentazione a contatto delle bucce e macerazione post-fermentativa in tino troncoconico di legno. Affinamento in barriques per 12 mesi. Affinamento in bottiglia per minimo 18 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO VISIVO Colore rosso rubino

PROFUMO: Al naso intenso ed enigmatico, che lentamente svella le caratteristiche note di fragolina, buccia di mandarino e sfumatura di spezie.

SAPORE In bocca, ampio ed inteso, immediata la sensazione del volume. Sapido con una bella freschezza che sottolinea le note fruttate rilevate al naso. Tannini morbidi ben integrati e definiti, determinando un grande equilibrio e persistenza aromatica.

ACCOSTAMENTI Abbinamento con carni rosse alla brace, arrosti, formaggi stagionati, erborinati e muffati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15 - 16 ° C

Società Agricola Panizzi Srl Località Santa Margherita 34 / 53037 San Gimignano (SI) Italy – Tel. 0577941576 - www.panizzi.it – panizzi@panizzi.it

PANIZZI

Panizzi Vernaccia di San Gimignano

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO ANNATA

2020

VIGNA SANTA MARGHERITA CRU OLD VINE

2020

RISERVA VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

2016

EVOE ORANGE WINE

100% VERNACCIA D SAN GIMIGNANO

6 MONTHS MACERATION ON SKINS

2016

PANIZZI

2020 Panizzi
Vernaccia di San Gimignano

Annata 2020 è una bella annata a San Gimignano con ottime piogge e riserve idriche accumulate nella prima parte primaverile, subisce un po' il caldo delle prime settimane di Settembre che ha abbassato leggermente le acidità totali portate in cantina.

Vinificazione: Spremitura soffice; fermentazione alcolica in vasche d'acciaio termo condizionate a 19°C; maturazione in vasche d'acciaio, sui lieviti, per 3 mesi.

2020 certificazione vino biologico

Annata corrente.

PANIZZI

2019 Vigna Santa Margherita

Annata 2019 è una grande annata, molto probabilmente una delle vendemmie da ricordare tra quelle dell'ultimo ventennio (paragonabile alla 2016 o alla 2013). L'andamento meteo è stato caratterizzato da un inverno asciutto e da una tarda primavera piovosa. L'ottimo stato salutare delle uve ha permesso di aspettare fino alla piena maturazione e la maggiore durata del periodo germogliamento-maturazione ha favorito un accumulo più equilibrato di zuccheri, polifenoli e precursori aromatici. La raccolta, leggermente ritardata, è iniziata nella seconda decade di settembre.

Vinificazione : Le uve provengono dalla Vigna Santa Margherita, quasi 50 anni. Spremitura soffice delle uve con fermentazione di una parte (circa il 50%) in barrique e dell'altra in acciaio a temperatura controllata. Le due parti, al termine della fermentazione e di un periodo di affinamento di 6 mesi negli stessi recipienti di fermentazione, vengono assemblate e il vino preparato per l'imbottigliamento. Segue affinamento in bottiglia per minimo 12 mesi prima dell'introduzione sul mercato.

Siamo molto orgogliosi di aver conquistato l'Oro nella competizione più grande del mondo, Decanter World Wine Awards 2021: 18,094 vini provenienti da 56 paesi. 170 esperti giudici di vino, 44 Wine Masters e 11 Master Sommelier hanno premiato 50 Best in Show, 79 Platinum, 653 Gold. Italia vince 7 medaglie Best in Show, e la Toscana sul primo posto con 48 medaglie d'oro.

Disponibilità limitata solamente per delle bottiglie Magnum.

PANIZZI

2019 Vigna Santa Margherita

Annata 2019 è una grande annata, molto probabilmente una delle vendemmie da ricordare tra quelle dell'ultimo ventennio (paragonabile alla 2016 o alla 2013). L'andamento meteo è stato caratterizzato da un inverno asciutto e da una tarda primavera piovosa. L'ottimo stato salutare delle uve ha permesso di aspettare fino alla piena maturazione e la maggiore durata del periodo germogliamento-maturazione ha favorito un accumulo più equilibrato di zuccheri, polifenoli e precursori aromatici. La raccolta, leggermente ritardata, è iniziata nella seconda decade di settembre.

Vinificazione : Le uve provengono dalla Vigna Santa Margherita, quasi 50 anni. Spremitura soffice delle uve con fermentazione di una parte (circa il 50%) in barrique e dell'altra in acciaio a temperatura controllata. Le due parti, al termine della fermentazione e di un periodo di affinamento di 6 mesi negli stessi recipienti di fermentazione, vengono assemblate e il vino preparato per l'imbottigliamento. Segue affinamento in bottiglia per minimo 12 mesi prima dell'introduzione sul mercato.

Siamo molto orgogliosi di aver conquistato l'Oro nella competizione più grande del mondo, Decanter World Wine Awards 2021: 18,094 vini provenienti da 56 paesi. 170 esperti giudici di vino, 44 Wine Masters e 11 Master Sommelier hanno premiato 50 Best in Show, 79 Platinum, 653 Gold. Italia vince 7 medaglie Best in Show, e la Toscana sul primo posto con 48 medaglie d'oro.

Disponibilità limitata solamente per delle bottiglie Magnum.

PANIZZI

2016 Vernaccia di San Gimignano Riserva

Della **2016** la vendemmia del cinquantenario della denominazione Vernaccia di San Gimignano ne siamo particolarmente contenti e orgogliosi. Nonostante le aspettative dell'annata calda, la vendemmia è partita nella norma nella seconda decade di settembre e ciò significa che la maturazione, nonostante il caldo, è stata lenta, come dev'essere, grazie all'escursione termica tra giorno e notte. E sempre grazie all'andamento climatico di luglio e agosto, costantemente soleggiato e ventilato, le uve sono giunte a maturazione in perfetto stato sanitario. Rimane una delle più rappresentative annate a San Gimignano.

Vinificazione: Spremitura soffice; fermentazione alcolica, maturazione ed affinamento sulle fecce in barrique nuove di rovere francese per 12 mesi con operazioni di battonage. 7 mesi in acciaio e 24 mesi di bottiglia prima dell'introduzione sul mercato.

La Vernaccia Riserva è il vino storico di Panizzi e richiede cure molto particolari per la sua produzione. Nasce da una singola vigna a 400 mt di altezza posta su un pianoro tufaceo; elaborata in barrique, la Vernaccia Riserva Panizzi è la migliore **dimostrazione delle capacità di evoluzione e di tenuta nel tempo di questo vitigno.**

Disponibilità limitata. Annata corrente.

PANIZZI

2017 Vernaccia di San Gimignano Riserva

La Vernaccia Riserva è il vino storico di Panizzi e richiede cure molto particolari per la sua produzione. Nasce da una singola vigna a 400 mt di altezza posta su un pianoro tufaceo; elaborata in barrique, la Vernaccia Riserva Panizzi è la migliore **dimostrazione delle capacità di evoluzione e di tenuta nel tempo di questo vitigno.**

L'annata 2017 è stata un'annata dall'andamento climatico difficile, segnata da un susseguirsi d'eventi estremi. La stagione si è aperta con una primavera calda e soleggiata. L'estate è stata caratterizzata da temperature alte anche durante le ore notturne e da un lungo periodo di siccità, con rischio di fenomeni di stress idrico. Condizioni climatiche critiche per la vite, che hanno condotto le piante a produrre poche uve e non sempre equilibrate, con tendenza a una maggiore concentrazione. La vendemmia della vernaccia riserva è cominciata a fine agosto, con largo anticipo rispetto alle medie degli anni precedenti.
Singolo vigneto di 2 ha, posti a 400 m asl. Una produzione annua di 20% in meno alla media annuale.

Vinificazione: Spremitura soffice; fermentazione alcolica, maturazione ed affinamento sulle fecce in barrique nuove di rovere francese per 12 mesi con operazioni di battonage. 7 mesi in acciaio e 24 mesi di bottiglia prima dell'introduzione sul mercato.

3 bicchieri Gambero Rosso 2022

Il bouquet complesso mette in bella mostra elementi minerali, accenni di pepe e ricche sfumature di frutta, a ricordare la pesca matura. Bocca ben articolata, lievemente burrosa, ampia nel volume e di piacevole persistenza finale.

4 viti @ AIS 2022

Gold Medal @ Wine Hunter by Merano 2022

Disponibilità limitata.
Lancio dell'annata prevista per Giugno 2022.

PANIZZI

2016 EVOE – ORANGE WINE

Euoè / Evoè' è l'esclamazione di saluto delle Baccanti in onore di Dioniso, dio del vino. Abbiamo dato questo nome al vino che meglio rappresenta la voglia di continua sperimentazione dell'azienda Panizzi.
Un vino prodotto da uve vernaccia molto mature, con una lunga macerazione sulle bucce, affinamento in legno e tanta bottiglia: una ricerca delle possibilità espressive di questo storico vitigno.

- 100% Vernaccia di San Gimignano
- Nasce da un singolo vigneto di 1 ha posto a 400 m slm , esposizione NW, tufo, un terreno piuttosto freddo, circondato da bosco.
- Lavorato in tino tronco conico di rovere con macerazione sulle bucce per almeno 6 mesi. Affinato in tonneaux di rovere francese per 10 mesi con i propri lieviti naturali. Non filtrato. Affinamento in bottiglia di 12 mesi prima dell'introduzione sul mercato.
- Un "orange wine" con 2 important marcatori per lo stile: limpidezza e tipicità del vitigno
- 2016 – annata corrente
- Riconoscimenti : 90 (silver) @IWC2021, 2 bicchieri Gambero Rosso 2021, Rosso @ Wine Hunter (Merano) 2020

PANIZZI

PANIZZI REDS

Il **modello enologico Panizzi** si basa su una produzione di alta qualità e sulla continua ricerca attraverso **una viticoltura sostenibile e rispettosa dell'identità del territorio** che ha portato a risultati innovativi ed esclusivi non solo per la Vernaccia di San Gimignano, ma anche per le uve a bacca rossa coltivate dalla cantina, **Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Pinot Nero**, che danno vita a rossi di altissimo profilo, identificandosi fortemente con l'origine sangimignanese e uniti dalla stessa **filosofia della qualità**.

90P @ FALSTAFF
CHIANTI TROPHY 2020

GOLD @ FRANKFURT
INT.COMPETITION 2021

BRONZE@DECANTER WWA 2021

2 BICCHIERI GAMBERO ROSSO 2022

2 Bicchieri
GAMBERO ROSSO 2022

GOLD @ FRANKFURT
INT.COMPETITION 2021

GOLD @ WINEHUNTER 2020

Marche

SABBIONARE

SABBIONARE
Azienda Vitivinicola

Il Filetto

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico

Verdicchio 100%
Vino di pronta beva dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, il profumo fresco con note floreali, in bocca é scorrevole e fragrante

Gradi: 13%
Temperatura di servizio: 10°/12°

Abbinamenti gastronomici
Piatti leggeri, pesce.

SABBIONARE
Azienda Vitivinicola

Sabbionare

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore

Verdicchio 100%
L'esposizione del vigneto consente all'uva una maturazione con un importante contenuto zuccherino, insieme ad un corredo acido ed una scelta accurata dei grappoli in vigna, si ottengono corpo e longevità di questo vino dai tenui riflessi dorati, all'olfatto evidenzia profumi di pesca a polpa bianca, al palato eleganza frescezza sapidità

Gradi: 14%
Temperatura di servizio: 10°/12°

Abbinamenti gastronomici
Piatti elaborati, carni bianche e speziate, grigliate di pesce.

SABBIONARE
Azienda Vitivinicola

Cromia

IGT Marche

Montepulciano 90%
Merlot 10%
Questo vino è ottenuto in prevalenza da un grande vitigno, il Montepulciano, che dopo la vinificazione ha un affinamento in barrique di circa 18 mesi. Colore rosso granato, profumo di prugna secca e sfumature di cacao, al palato corposo, ampio tannino, ben levigato, fuso con delle spezie.

Gradi: 14%
Temperatura di servizio: 16°/18°

Abbinamenti gastronomici
Carni di selvaggina, brasato, carni arrosto

SABBIONARE
Azienda Vitivinicola

Ribotta

Esino rosso

Montepulciano 70%
Sangiovese 30%
Ottenuto da uve Montepulciano e Sangiovese è un vino giovane, nella sua semplicità trova spazio in varie occasioni ed abbinamenti, il suo colore è rosso rubino tipico di questi vini. All'olfatto ha un sentore di frutta fresca a bacca rossa, al palato tannico e corposo

Gradi: 13%
Temperatura di servizio: 16°/18°

Abbinamenti gastronomici
Carni alla griglia, formaggi stagionati.

SABBIONARE
Azienda Vitivinicola

Dune

Metodo Classico Pas Dosé
Millesimato

La scelta di realizzare il "metodo tradizionale" è frutto di una selezione di uve su vigneti esposti a nord est e di un'accurata tecnica di spumantizzazione. Questo Metodo Classico Pas Dosè è caratterizzato da una mineralità austera che ne esalta la raffinata eleganza

Gradi: 12,5%
Temperatura di servizio: 10°/12°

Abbinamenti gastronomici
Ideale con piatti di pesce crudo oppure cotto in forno e griglia.

SABBIONARE
Azienda Vitivinicola

Poèsia

Passito

Ottenuto dall appassimento in graticci e, in parte, in pianta di uve Verdicchio, viene vinificato ed affinato in barrique per 18/20 mesi. Di colore giallo ambrato dai riflessi dorati, all'olfatto sentori di dattero, albicocca e limone candito. Al palato si presenta dolce, grasso e si evidenzia la prugna gialla

Gradi: 14%
Temperatura di servizio: 10°/12°

Abbinamenti gastronomici
Dolci alle mandorle e formaggi stagionati.

SABBIONARE
Azienda Vitivinicola

Visciola

Bevanda di vino e visciole, una ciliegia selvatica. Di colore rosso amaranto con una nota olfattiva di ciliegia matura e vaniglia, al palato si presenta dolce, con un leggero e gradevole retrogusto amarognolo.

Gradi: 13%
Temperatura di servizio: 14°/16°

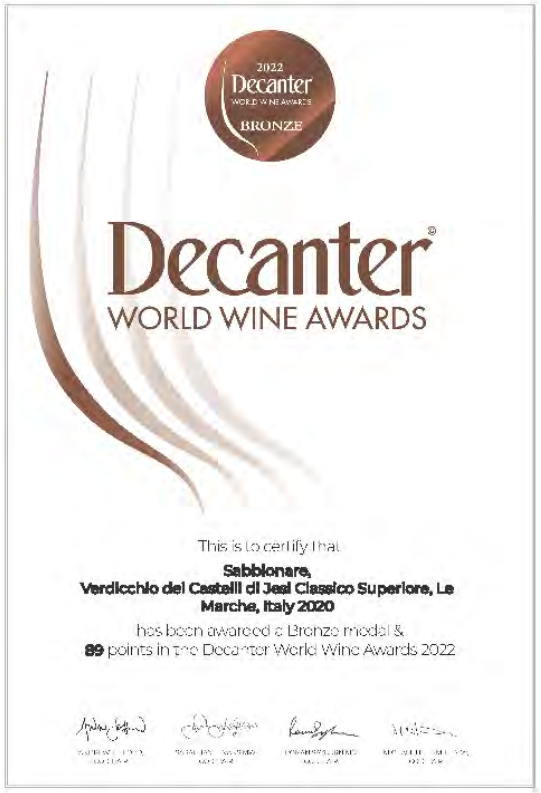
Abbinamenti gastronomici
Crostate, dolci secchi e al cioccolato.

SABBIONARE
Azienda Vitivinicola

Acquavite di Visciola

Distillato di Visciola, all'olfatto unico per il suo sentore di visciola, al palato morbido ed elegante, da gustare con cioccolato fondente, ottimo anche come piacevole compagnia di meditazione.

2022
Decanter
WORLD WINE AWARDS
SILVER
Decanter
WORLD WINE AWARDS
This is to certify that
Sabbionare, Dune
Verdicchio dei Castelli di Jesi, Le Marche, Italy 2017
has been awarded a Silver medal &
90 points in the Decanter World Wine Awards 2022


2022
Decanter
WORLD WINE AWARDS
BRONZE
Decanter
WORLD WINE AWARDS
This is to certify that
Sabbionare,
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore, Le Marche, Italy 2020
has been awarded a Bronze medal &
89 points in the Decanter World Wine Awards 2022

2021
Decanter
WORLD WINE AWARDS
BRONZE
Decanter
WORLD WINE AWARDS
This is to certify that
Sabbionare, Il Filetto
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico, Le Marche, Italy 2020
has been awarded a Bronze medal &
87 points in the Decanter World Wine Awards 2021

5StarWines - the Book 2022
5StarWines
VINITALY INTERNATIONAL WINE GUIDE
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO SUPERIORE 2019
92/100
SABBIONARE
MONTECAROTTO - ANCONA

5StarWines - the Book 2023
5StarWines
VINITALY INTERNATIONAL WINE GUIDE
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO SUPERIORE 2020
93/100
SABBIONARE

Umbria

Città di Castello
Gubbio
Perugia
Castiglione del lago
Assisi
Foligno
Todi
Spoleto
Orvieto
Cascia
Terni
Amelia

Azienda Agraria
PERTICAIA
MONTEFALCO

PERTICAIA
Montefalco

UMBRIA GRECHETTO IGT

UVAGGIO
GRECHETTO 100%

VENDEMMIA
RACCOLTA MANUALE NELLE ORE PIU' FRESCHE DELLA GIORNATA, A FINE SETTEMBRE

VINIFICAZIONE
PRESSATURA SOFFICE DELLE UVE INTEGRE IN AMBIENTE CONTROLLATO.
CHIARIFICA STATICA A FREDDO E SUCCESSIVA FERMENTAZIONE DEL MOSTO LIMPIDO IN CONTENITORI DI ACCIAIO INOX ALLA TEMPERATURA DI 15-16°C.

AFFINAMENTO
MATURAZIONE IN ACCIAIO PER 6 MESI, CON PERMANENZA SULLE FECCE DI FERMENTAZIONE

COLORE
GIALLO PAGLIERINO CARICO, CON TIPICI RIFLESSI DORATI

BOUQUET
PROFUMO DI PESCA GIALLA E ALBICOCCA CON NOTE FLOREALI DI BIANCOSPINO

GUSTO
PIENO, FRESCO, DI LUNGA CONSISTENZA

ABBINAMENTO
GRAZIE ALLA SUA FRESCHEZZA E' UN OTTIMO APERITIVO, MA SI ABBINA MOLTO BENE ANCHE CON ANTIPASTI DI MARE, ZUPPE DI LEGUMI E PIATTI DI PESCE MEDIAMENTE STRUTTURATI

POTENZIALE DI AFFINAMENTO
3-5 ANNI DALLA VENDEMMIA

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10-12°C

FORMATI DISPONIBILI
CL. 75

PERTICAIA SRL SOC. AGR. - Località CASALE - 06036 MONTEFALCO (PG)
TEL (+39)0742.379014 - FAX (+39)0742.371014
info@perticaia.it *www.perticaia.it*

PERTICAIA
Montefalco

SPOLETO DOC
TREBBIANO SPOLETINO

UVAGGIO
TREBBIANO SPOLETINO 100%

VENDEMMIA
RACCOLTA MANUALE NELLE ORE PIU' FRESCHE DELLA GIORNATA, A FINE OTTOBRE

VINIFICAZIONE
PRESSATURA SOFFICE DELLE UVE INTEGRE SOTTO GAS INERTE.
CHIARIFICA STATICA A FREDDO E SUCCESSIVA FERMENTAZIONE DEL MOSTO LIMPIDO IN CONTENITORI DI ACCIAIO INOX ALLA TEMPERATURA DI 15-16° C

AFFINAMENTO
PERMANENZA SULLE FECCE FINI PER ALMENO 6 MESI, DURANTE I QUALI IL VINO NON VIENE TRAVASATO.

COLORE
GIALLO PAGLIERINO CON TIPCI RIFLESSI VERDOGNOLI

BOUQUET
PROFUMO DI FRUTTI TROPICALI, FIORI GIALLI. CON L'AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA ACQUISISCE SENTORI DI IDROCARBURI

GUSTO
AMPIO, CON PIACEVOLE FRESCHEZZA E SAPIDITA'. GRANDE STRUTTURA ACIDA SORRETTA DA UNA DOLCEZZA DI FONDO

ABBINAMENTO
OTTIMO APERITIVO, ACCOMPAGNA PIETANZE A BASE DI PESCE E FRUTTI DI MARE, NONCHE' CARNI BIANCHE E FORMAGGI

POTENZIALE DI AFFINAMENTO
8-10 ANNI DALLA VENDEMMIA

TEMPERATURA DI SERVIZIO
12-14°C

FORMATI DISPONIBILI
CL. 75, CL. 150 IN CASSA LEGNO

PERTICAIA SRL SOC. AGR. - Località CASALE - 06036 MONTEFALCO (PG)
TEL (+39)0742.379014 - FAX (+39)0742.371014
info@perticaia.it *www.perticaia.it*

PERTICAIA
Montefalco

"DEL POSTO" SPOLETO DOC
TREBBIANO SPOLETINO

PERTICAIA
del posto

UVAGGIO
TREBBIANO SPOLETINO 100%

VENDEMMIA
RACCOLTA MANUALE NELLE ORE PIU' FRESCHE DELLA GIORNATA, A META' OTTOBRE

VINIFICAZIONE
12 ORE DI MACERAZIONE A FREDDO A 8°C, SUCCESSIVA PRESSATURA DEI GRAPPOLI E FERMENTEZIONE IN ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA

AFFINAMENTO
MATURAZIONE IN ACCIAIO PER 15 MESI, CON CONTATTO SULLE FECCE FINI

COLORE
GIALLO PAGLIERINO INTENSO CON RIFLESSI DORATI

BOUQUET
VINO DI GRANDE COMPLESSITA' E FINEZZA. PROFUMI INTENSI DI AGRUMI CON NOTE FLOREALI E FIORI DI ACACIA, CAMOMILLA, MIELE E PIETRA FOCAIA. DURANTE L'AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA ACQUISISCE SENTORI DI IDROCARBURI

GUSTO
AMPIO E MOLTO SAPIDO. GRANDE STRUTTURA ACIDA BEN EQUILIBRATA CON GLI ALTRI SENTORI

ABBINAMENTO
SI ABBINA BENE A SALUMI SAPORITI, ZUPPE DI PESCE, PRIMI PIATTI QUALI SPAGHETTI ALLA CARBONARA O TAGLIATELLE AL TARTUFO, CARNI BIANCHE E VERDURE GRIGLIATE. OTTIMO ANCHE CON FORMAGGI

POTENZIALE DI AFFINAMENTO
8-10 ANNI DALLA VENDEMMIA

TEMPERATURA DI SERVIZIO
12-14°C

FORMATI DISPONIBILI
CL. 75, CL. 150 IN CASSA LEGNO

PERTICAIA SRL SOC. AGR. - Località CASALE - 06036 MONTEFALCO (PG)
TEL (+39)0742.379014 - FAX (+39)0742.371014
info@perticaia.it *www.perticaia.it*

PERTICAIA
Montefalco

UMBRIA ROSATO IGT

PERTICAIA
UMBRIA
ROSATO

UVAGGIO
SAGRANTINO 100%

VENDEMMIA
RACCOLTA MANUALE CON CERNITA DEI GRAPPOLI NELLE PRIME ORE DEL MATTINO AD INIZIO SETTEMBRE

VINIFICAZIONE
PRESSATURA DIRETTA DEI GRAPPOLI CON SUCCESSIVA DECANTAZIONE STATICA A FREDDO DEL MOSTO. FERMENTAZIONE A 16° PER 10 GIORNI. AFFINAMENTO SULLE FECCE FINI CON FREQUENTI BÂTONNAGE

AFFINAMENTO
IN BOTTI DI ACCIAIO PER 3 MESI

COLORE
ROSA SALMONE PALLIDO

BOUQUET
PROFONDO E INTENSO, CON SENTORI DI PICCOLI FRUTTI ROSSI, ERBE AROMATICHE, ROSA SELVATICA E RICHIAMI MINERALI

GUSTO
EQUILIBRATO E STRUTTURATO, CARICO E ARMONICO, ANIMATO DA UNA POSSENTE FRESCHEZZA E UNA SLANCIATA MINERALITÀ

ABBINAMENTO
GRAZIE ALLA SUA FRESCHEZZA HA UN'AMPIA POSSIBILITÀ DI ABBINAMENTO, DAGLI ANTIPASTI GENERICI A BASE DI AFFETTATI, AI FRITTI ED ANCHE PESCI SAPORITI COME IL POLPO.

POTENZIALE DI AFFINAMENTO
2-3 ANNI DALLA VENDEMMIA

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10-12°C

FORMATI DISPONIBILI
CL. 75

PERTICAIA SRL SOC. AGR. - Località CASALE - 06036 MONTEFALCO (PG)
TEL (+39)0742.379014 - FAX (+39)0742.371014
info@perticaia.it *www.perticaia.it*

PERTICAIA
Montefalco

UMBRIA ROSSO IGT

UVAGGIO
SANGIOVESE 80%, COLORINO 10%, MERLOT 10%

VENDEMMIA
RACCOLTA MANUALE NELLA SECONDA META' DI SETTEMBRE

VINIFICAZIONE
VINIFICAZIONE SEPARATA PER CIASCUNA VARIETA'. MACERAZIONE DI CIRCA 20 GIORNI

AFFINAMENTO
MATURAZIONE IN ACCIAIO PER 6 MESI

COLORE
ROSSO RUBINO BRILLANTE

BOUQUET
SENTORI DI FRUTTA ROSSA, NOTE FLOREALI E SPEZIATE

GUSTO
VIVACE ED EQUILIBRATO, CON FINALE MORBIDO E FRUTTATO

ABBINAMENTO
SI ABBINA MOLTO BENE CON ANTIPASTI DI SALUMI E FORMAGGI, MA ANCHE A ZUPPE DI CEREALI, PRIMI PIATTI LEGGERI

POTENZIALE DI AFFINAMENTO
3-5 ANNI DALLA VENDEMMIA

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16°C

FORMATI DISPONIBILI
CL. 75

PERTICAIA SRL SOC. AGR. - Località CASALE - 06036 MONTEFALCO (PG)
TEL (+39)0742.379014 - FAX (+39)0742.371014
info@perticaia.it *www.perticaia.it*

PERTICAIA
Montefalco

MONTEFALCO ROSSO DOC

UVAGGIO
SANGIOVESE 70%, SAGRANTINO 15%, COLORINO 15%

VENDEMMIA
RACCOLTA MANUALE CON CERNITA DEI GRAPPOLI A META' SETTEMBRE PER SANGIOVESE E COLORINO, INIZIO OTTOBRE PER SAGRANTINO

VINIFICAZIONE
MACERAZIONE A FREDDO PER 48 ORE E FERMENTAZIONE CONDOTTA DAI LIEVITI NATURALMENTE PRESENTI NELLE UVE. CONTATTO CON LE BUCCE PER 18 GIORNI CIRCA.

AFFINAMENTO
ASSEMBLAGGIO DELLE VARIETA' IN ACCIAIO PER 12 MESI E MATURAZIONE IN BOTTIGLIA PER 6 MESI

COLORE
ROSSO RUBINO

BOUQUET
PROFUMO DI FRUTTI ROSSI CON NOTE SPEZIATE

GUSTO
DI BUONA STRUTTURA ED ELEGANTE NEI TANNINI, CON UNA BUONA FRESCHEZZA

ABBINAMENTO
VINO DA TUTTO PASTO, INDICATO PER ACCOMPAGNARE ZUPPE SAPORITE, PRIMI PIATTI CON RAGU' DI CARNE, FORMAGGI STAGIONATI

POTENZIALE DI AFFINAMENTO
5-8 ANNI DALLA VENDEMMIA

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16-18°C

FORMATI DISPONIBILI
CL. 75, CL. 150 IN CASSA LEGNO, CL. 300 IN CASSA LEGNO

PERTICAIA SRL SOC. AGR. - Località CASALE - 06036 MONTEFALCO (PG)
TEL (+39)0742.379014 - FAX (+39)0742.371014
info@perticaia.it *www.perticaia.it*

PERTICAIA
Montefalco

MONTEFALCO ROSSO RISERVA DOC

UVAGGIO
SANGIOVESE 70%, SAGRANTINO 15%, COLORINO 15%

VENDEMMIA
RACCOLTA MANUALE CON CERNITA DEI GRAPPOLI A META' SETTEMBRE PER SANGIOVESE E COLORINO, INIZIO OTTOBRE PER SAGRANTINO

VINIFICAZIONE
MACERAZIONE A FREDDO PER 48 ORE E FERMENTAZIONE CONDOTTA DAI LIEVITI NATURALMENTE PRESENTI NELLE UVE. CONTATTO CON LE BUCCE PER 18 GIORNI CIRCA.

AFFINAMENTO
ASSEMBLAGGIO DELLE VARIETA' IN CARATI DI ROVERE FRANCESE PER 24 MESI. AFFINAMENTO IN ACCIAIO PER 6 MESI E MATURAZIONE IN BOTTIGLIA PER 6 MESI

COLORE
ROSSO RUBINO CARICO

BOUQUET
PROFUMO DI FRUTTI ROSSI MATURI, VANIGLIA E SPEZIE

GUSTO
PIENO ED ELEGANTE, BILANCIATO DA UN TANNINO VELLUTATO

ABBINAMENTO
OTTIMO CON CARNI ROSSE E ARROSTI, MA ANCHE CON SALUMI E FORMAGGI STAGIONATI

POTENZIALE DI AFFINAMENTO
10-15 ANNI DALLA VENDEMMIA

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16-18°C

FORMATI DISPONIBILI
CL. 75, CL. 150 IN CASSA LEGNO

PERTICAIA SRL SOC. AGR. - Località CASALE - 06036 MONTEFALCO (PG)
TEL (+39)0742.379014 - FAX (+39)0742.371014
info@perticaia.it *www.perticaia.it*

PERTICAIA
Montefalco

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

UVAGGIO
SAGRANTINO 100%

VENDEMMIA
RACCOLTA MANUALE CON CERNITA DEI GRAPPOLI PER TUTTO IL MESE DI OTTOBRE, A SECONDA DEI VIGNETI

VINIFICAZIONE
MACERAZIONE A FREDDO PER 48 OREE FERMENTAZIONE CONDOTTA DAI LIEVITI NATURALMENTE PRESENTI NELLE UVE. CONTATTO CON LE BUCCE PER 30 GIORNI CIRCA, DI CUI GLI ULTIMI 15 GIORNI A CAPPELLO SOMMERSO

AFFINAMENTO
MATURAZIONE IN BOTTI DI ROVERE DA 25 HL PER 24 MESI, AFFINAMENTO IN ACCIAIO PER 3 MESI E IN BOTTIGLIA PER 12 MESI

COLORE
ROSSO RUBINO INTENSO CON SFUMATURE GRANATO

BOUQUET
NOTE DI FRUTTA BEN EVOLUTA ACCOMPAGNATE A SENTORI SPEZIATI E AD UNA PIACEVOLE SENSAZIONE FRESCA

GUSTO
MOLTO PIENO E PERSISTENTE, MA CON UN TANNINO SETOSO E BEN EQUILIBRATO. IMPORTANTE ACIDITA'

ABBINAMENTO
SI SPOSA PERFETTAMENTE CON GRIGLIATE DI CARNE CON UN BUON CONTENUTO DI GRASSI, CACCIAGIONE E STUFATI

POTENZIALE DI AFFINAMENTO
15-25 ANNI DALLA VENDEMMIA

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18°C

FORMATI DISPONIBILI
CL. 37,5, CL. 75, CL. 150 IN CASSA LEGNO, CL. 300 IN CASSA LEGNO, CL. 500 IN CASSA LEGNO

PERTICAIA SRL SOC. AGR. - Località CASALE - 06036 MONTEFALCO (PG)
TEL (+39)0742.379014 - FAX (+39)0742.371014
info@perticaia.it *www.perticaia.it*

PERTICAIA
Montefalco

MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG

UVAGGIO
SAGRANTINO 100%

VENDEMMIA
RACCOLTA MANUALE CON CERNITA DEI GRAPPOLI AD INIZIO OTTOBRE

VINIFICAZIONE
APPASSIMENTO NATURALE SU STUOIE PER CIRCA 45 GIORNI. MACERAZIONE DI CIRCA 7 GIORNI

AFFINAMENTO
MATURAZIONE IN BARRIQUES DI ROVERE FRANCESE PER 24 MESI. AFFINAMENTO IN ACCIAIO PER 3 MESI E IN BOTTIGLIA PER 12 MESI

COLORE
ROSSO RUBINO INTENSO CON SFUMATURE GRANATO

BOUQUET
NOTE DI FRUTTA ROSSA BEN EVOLUTA, RICCO DI SPEZIE

GUSTO
MOLTO PIENO E PERSISTENTE, ENTRA IN BOCCA CON UNA FORTE CARICA ZUCCHERINA A CUI SEGUE UNA BUONA FRESCHEZZA

ABBINAMENTO
TRADIZIONALMENTE ABBINATO AI "TOZZETTI", TIPICI BISCOTTI A PASTA DURA UMBRI, MA ANCHE A CROSTATE DI FRUTTA ROSSA NONCHE' A FORMAGGI MOLTO STAGIONATI

POTENZIALE DI AFFINAMENTO
15-20 ANNI DALLA VENDEMMIA

TEMPERATURA DI SERVIZIO
14-16°C

FORMATI DISPONIBILI
CL. 37,5

PERTICAIA SRL SOC. AGR. - Località CASALE - 06036 MONTEFALCO (PG)
TEL (+39)0742.379014 - FAX (+39)0742.371014
info@perticaia.it *www.perticaia.it*

News

Umbria Rosso IGT 2014

5StarWines - the Book 2017

VINITALY INTERNATIONAL WINE GUIDE
5StarWines - the Book

SOCIETÀ AGRICOLA PERTICAIA SRL
MONTEFALCO (PG)

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG 2012

93

score 93/100

VERONAFIERE vinitaly vinitaly INTERNATIONAL

Soc. Agr. Perticaia

Monsieur Guido Guardigli

IDX 64625

GILBERT & GAILLARD
LES EXPERTS DU VIN
I vostri risultati di degustazione

Perticaia - 2011

Vino rosso - Montefalco Sagrantino D.O.C.G.

Note : 91/100

CONCOURS INTERNATIONAL 2015 — 90+ — GILBERT & GAILLARD

Dégustation : année 2016

Granata intenso limpido. Naso goloso di frutta rossa, ciliegia, nota vegetale. Apertura setosa, bocca ampia, concentrata, nervosa, profumi ancora poco maturi, quadro compatto e vegetale elegante e ben dosato. Bell´annata, la pazienza verrà ricompensata.

Score 90

Montefalco Sagrantino 2011

JAMESSUCKLING.COM

A savory and spicy red with juicy fruit and walnut character. Tannic and interesting with cloves, black pepper and berry aftertaste. Slightly overdone but I like it just the same. Drink now.

Publish Date: Monday, November 21, 2016

Gambero Rosso 2015

Vini d'Italia

tre bicchieri

Montefalco Sagrantino '10

PERTICAIA

Gambero Rosso
2016
Vini d'Italia
tre bicchieri
Montefalco Sagrantino '11
PERTICAIA

Wine Spectator
Tasting Note
PERTICAIA
Montefalco Sagrantino 2012
Score: 91
Release Price $60
Country Italy
Region Umbria
Issue Oct 15, 2016
Tasting Note
Tea rose and bergamot notes waft through the mulled cherry, smoky mineral and black olive flavors in this fresh, elegant red, while chewy tannins firm the well-spiced, lasting finish. Drink now through 2025. 2,200 cases made.
–AN

Gambero Rosso
2014
Vini d'Italia
tre bicchieri
Montefalco Sagrantino '09
Perticaia

GAMBERO ROSSO
vini d'Italia 2011
tre bicchieri
Montefalco Sagrantino '07
Perticaia

Abruzzo

LA VINARTE
VIGNAIOLI DAL 1951

DENOMINAZIONE	**Pecorino I.G.T. Terre di Chieti**
ZONA DI PRODUZIONE	Loc. Ponticelli Santa Maria Imbaro, Chieti
PROFILO DEL TERRENO	Medio impasto ricco in sostanza organica
ALTITUDINE	260 m s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud - Ovest
TIPO D'ALLEVAMENTO	**Controspalliera, guyot bilaterale 4000 ceppi/ha**
ETA' VIGNETI	**Anno di impianto 2006**
RESE PER ETTARO	90 - 100 quintali
MODALITA' DI RACCOLTA	Selezione manuale nella seconda decade di settembre
UVAGGIO	**Pecorino 100%**
VINIFICAZIONE	Diraspapigiatura, alla quale segue una macerazione pellicolare, alla temperatura di 10°C per 36 ore. Dopo la pressatura, segue una decantazione naturale di circa 24 ore. A questo punto il mosto è limpido e fermenta ad una temperatura di 12-14°C. Infine un affinamento sur lies con periodici batonage, si protrae per almeno 6 mesi prima della messa in bottiglia.
NOTE DELL'ENOLOGO	La fermentazione in ambiente riduttivo ha permesso l'evoluzione di un bouchet aromatico complesso e fresco. I sentori agrumati si fondono a note di frutti maturi sviluppati nel periodo di affinamento sur lies. Si distingue per una notevole tragranza del gusto fruttato che avvolge il palato con equilibrio e persistenza. L'aspetto è limpido e di un colore giallo paglierino.
CONSIGLI PER LA DEGUSTAZIONE	**Temperatura di servizio ideale: 8 - 10° C.** **Abbinamenti:** **come aperitivo e compagno ideale di piatti a base di pesce. Il suo carattere deciso lo accosta anche a carni bianche, salumi o formaggi**

Terre di Chieti
Pecorino
Indicazione
Geografica Tipica

Scheda Tecnica

LA VINARTE
VIGNAIOLI DAL 1951

Via Prov. per la Rocca, 17
66030 Santa Maria Imbaro
Chieti - Italia
+39 340 76 34 659
info@lavinarte.it

DENOMINAZIONE	**Trebbiano D'Abruzzo D.O.C.**
ZONA DI PRODUZIONE	Loc. Colle Ruzzo, Mozzagrogna, Chieti
PROFILO DEL TERRENO	Medio impasto con un prevalente carattere sabbioso
ALTITUDINE	210 m s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud - Ovest
TIPO D'ALLEVAMENTO	**Controspalliera, guyot bilaterale,**
ETA' VIGNETI	**Anno di impianto 2009**
RESE PER ETTARO	110 - 120 quintali
MODALITA' DI RACCOLTA	Selezione manuale nella seconda decade di settembre
UVAGGIO	**Trebbiano 100%**
VINIFICAZIONE	Le uve vengono pressate intere, il mosto ottenuto viene decantato naturalmente per circa 24 ore. A questo punto il mosto è limpido e fermenta ad una temperatura di 12-14°C. Infine alcuni travasi seguono l'affinamento che si protrae per almeno 180 giorni prima della messa in bottiglia.
NOTE DELL'ENOLOGO	La pressatura delle uve intere permette di conservare tutta la freschezza dell'uva tipica di questo vitigno. I sentori aromatici sono freschi e floreali. Al palato un acidità sostenuta sorregge la freschezza aromatica mantenendosi in equilibrio con alcol e composti fenolici. L'aspetto è limpido e di un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.
CONSIGLI PER LA DEGUSTAZIONE	**Temperatura di servizio ideale: 8 - 10° C.** **Abbinamenti:** **compagno ideale di piatti a base di pesce. Si accosta anche a carni bianche e piatti delicati in genere.**

Trebbiano d'Abruzzo
Denominazione
di Origine Controllata

Scheda Tecnica

LA VINARTE
VIGNAIOLI DAL 1951

Via Prov. per la Rocca, 17
66030 - Santa Maria Imbaro
Chieti - Italia
+39 340 76 34 659
info@lavinarte.it

Cerasuolo d'Abruzzo

Denominazione di Origine Controllata

Scheda Tecnica

DENOMINAZIONE	**Cerasuolo D'Abruzzo D.O.C.**
ZONA DI PRODUZIONE	Loc. Defenza, Mozzagrogna, Chieti
PROFILO DEL TERRENO	Medio impasto a carattere argilloso
	190 m s.l.m.
	Sud - Est
	Controspalliera, guyot bilaterale 4000 ceppi/ha
	Anno di impianto 2003
RESE PER ETTARO	100 - 110 quintali
MODALITA' DI RACCOLTA	Selezione manuale nella seconda decade di settembre
UVAGGIO	**Montepulciano 100%**
VINIFICAZIONE	Le uve montepulciano essendo notoriamente ricche in antociani vengono spremute direttamente decidendo il grado di colorazione del mosto in questa fase. Segue sempre una decantazione naturale per fermentare il mosto limpido ad una temperatura compresa tra i 12 e 14 °C. Infine un affinamento di circa 120 giorni precede l'imbottigliamento.
NOTE DELL'ENOLOGO	Tra i vigneti aziendali di montepulciano prediligiamo quello con una più delicata esposizione al sole. Così che il carico zuccherino è contenuto e l'acidità invece più sostenuta. Questo ci regala un vino dal colore ciliegia, con note aromatiche di frutti di bosco e un palato fresco e fine.
CONSIGLI PER LA DEGUSTAZIONE	**Temperatura di servizio ideale: 8 - 10° C.**
	Abbinamenti:
	ideale con zuppe di pesce, ma accompagna anche paste e carni dai sapori delicati.

LA VINARTE
VIGNAIOLI DAL 1951

Via Prov. per la Rocca, 17
66030 - Santa Maria Imbaro
Chieti - Italia
+39 340 76 34 659
info@lavinarte.it

Montepulciano d'Abruzzo

Denominazione di Origine Controllata

Scheda Tecnica

DENOMINAZIONE	**Montepulciano D'Abruzzo DOC**
ZONA DI PRODUZIONE	Loc. Cornice, Mozzagrogna, Chieti
PROFILO DEL TERRENO	Medio impasto a carattere argilloso
ALTITUDINE	150 m s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud - Est
TIPO D'ALLEVAMENTO	**Pergola Abruzzese, 1600 ceppi/Ha**
ETA' VIGNETI	**Anno di impianto 1999**
RESE PER ETTARO	100 - 110 quintali
MODALITA DI RACCOLTA	Selezione manuale tra la seconda e quarta decade di ottobre
UVAGGIO	**Montepulciano 100%**
VINIFICAZIONE	Diraspatura e pigiatura delle uve. Fermentazione e macerazione con le bucce alla temperatura di 28°C per circa 20 giorni in piccoli tini d'acciaio. Dopo la fermentazione il vino affina in botti d'acciaio per circa 6 mesi. L'affinamento prosegue per almeno altri 3 mesi in bottiglia.
NOTE DELL'ENOLOGO	Le uve vengono raccolte tardivamente, garantendo la loro maturazione fenolica. Tale maturazione rende i tannini del vino morbidi ed avvolgenti al palato, senza dover ricorrere a lunghi periodi di affinamento in botti di legno. Di conseguenza l'aroma si conserva fresco e fruttato e l'aspetto di un rosso rubino intenso.
CONSIGLI PER LA DEGUSTAZIONE	**Temperatura di servizio ideale: 16-20°C.**
	Abbinamenti: compagno ideale di piatti gustosi ed elaborati, non disdegna comunque pietanze sobrie ed essenziali o abbinamenti più sperimentali.

LA VINARTE
VIGNAIOLI DAL 1951

Via Prov. per la Rocca, 17
66030 - Santa Maria Imbaro
Chieti - Italia
+39 340 76 34 659
info@lavinarte.it

DENOMINAZIONE	**Montepulciano D'Abruzzo DOC**
ZONA DI PRODUZIONE	Loc. Ponticelli, Santa Maria Imbaro, Chieti
PROFILO DEL TERRENO	Medio impasto, ciottoloso
ALTITUDINE	260 m s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud - Est
TIPO D'ALLEVAMENTO	**Pergola Abruzzese, 1600 ceppi/Ha**
ETA' VIGNETI	**Anno di impianto 1999**
RESE PER ETTARO	70 - 80 quintali
MODALITA' DI RACCOLTA	Selezione manuale nella seconda decade di ottobre
UVAGGIO	**Montepulciano 100%**
VINIFICAZIONE	Diraspatura e pigiatura. Fermentazione e macerazione delle bucce alla temperatura di 28°C per più di 30 giorni in piccoli tini d'acciaio. Fermentazione malolattica svolta naturalmente in barrique dove il vino affina per circa 24mesi. L'affinamento in bottiglia è di almeno dodici mesi prima della commercializzazione.
NOTE DELL'ENOLOGO	Un terreno molto ricco di sassi garantisce un elevato drenaggio delle acque piovane ed un conseguente elevato riscaldamento del suolo. Questi aspetti si traducono in una bassa resa per ettaro di uva con una conseguente elevata concentrazione di metaboliti nel mosto. Ne scaturisce un vino dal potenziale alcolico elevato e una carica polifenolica importante. Il potenziale di invecchiamento di questo vino è elevatissimo, solo dopo diversi anni di affinamento se ne può apprezzare l'essenza.
CONSIGLI PER LA DEGUSTAZIONE	**Temperatura di servizio ideale: 16-20°C.** **Abbinamenti:** **compagno ideale di piatti gustosi ed elaborati, di elevata sapidità come stufati, stracotti, arrosti di agnello ed i tipici arrosticini di pecora della nostra regione.**

Filì

Montepulciano d'Abruzzo

Denominazione di Origine Controllata

Scheda Tecnica

LA VINARTE
VIGNAIOLI DAL 1961

Via Prov. per la Rocca, 17
66030 - Santa Maria Imbaro
Chieti - Italia
+39 340 76 34 659
info@lavinarte.it

DENOMINAZIONE	**Vino Spumante di Qualità**
ZONA DI PRODUZIONE	Loc. Ponticelli, Santa Maria Imbaro, Chieti
PROFILO DEL TERRENO	Medio impasto ricco in sostanza organica
ALTITUDINE	260 m s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud - Est
TIPO D'ALLEVAMENTO	**Controspalliera, guyot bilaterale, 4000 ceppi/ha**
ETA' VIGNETI	**Anno di impianto 2014**
RESE PER ETTARO	70 - 80 quintali
MODALITA' DI RACCOLTA	Selezione manuale nell'ultima decade di settembre
UVAGGIO	**Montonico 100%**
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice dei grappoli interi. Il mosto fiore viene decantato ad una temperatura di circa 6/8 °C per 24 ore. La fermentazione avviene a temperatura controllata (14/16 °C) in piccoli tini di acciaio e dura tra i 10 e 15 giorni. Segue un affinamento del vino base di almeno 4 mesi prima della presa di spuma.
SPUMANTIZZAZIONE	Nella seconda decade di marzo il vino base viene imbottigliato con lieviti e zuccheri per la presa di spuma. La rifermentazione avviene in bottiglia (secondo il metodo classico) in locali a temperatura costante (12/15 °C). Le bottiglie riposano orizzontalmerte in cataste per almeno 24 mesi prima della sboccatura. Al termine dell'affinamento si esegue il remuage (convogliamento del deposito verso il tappo) ed infine la sboccatura (l'ultima fase che permette di allontanare il deposito). Trattandosi di un Brut Nature non vengono aggiunti ulteriori zuccheri prima della tappatura finale.
CONSIGLI PER LA DEGUSTAZIONE	**Manifesta la sua migliore espressione tra i 2 e i 18 mesi dopo la sboccatura.** **Temperatura di servizio ideale: 8 - 10° C.** **Abbinamenti:** **ideale come aperitivo o a tutto pasto con piatti a base di pesce**

Maja

Metodo Classico

Vino Spumante di Qualità
Brut Nature

Scheda Tecnica

LA VINARTE
VIGNAIOLI DAL 1961

Via Prov. per la Rocca, 17
66030 - Santa Maria Imbaro
Chieti - Italia
+39 340 76 34 659
info@lavinarte.it

Lazio

DONATO
GIANGIROLAMI

Nymphe

Tipologia: Lazio IGP Bianco Spumante

Melodo di produzione: Melodo Classico Ancestrale

Residuo zuccherino: Brut

Uve: 100% Grechetto

Formato: 750 ml

Zona di Produzione: Doganella di Ninfa

Terreno: argilloso con tufo sottostante

Sistema di allevamento: spalliera (filare)

Densità d'impianto: 4000 viti/Ha

Vendemmia: settembre – ottobre

Colore: giallo paglierino leggermente velato

Affinamento: 20 mesi sui lieviti

Perlage: fine, bollicine numerose, delicate e persistenti

Abbinamenti: crostacei e ricci di mare crudi, mozzarella di bufala, paste all'uovo, funghi e carni bianche

Cardito

Tipologia: Lazio IGP Bianco

Uve: Malvasia Puntinata

Formato: 750 cc

Zona di Produzione: Doganella di Ninfa

Terreno: argilloso con pozzolana sottostante

Sistema di allevamento: spalliera (Guyot)

Densità d'impianto: 4000 viti/Ha

Vendemmia: 25 settembre – 5 ottobre

Colore: giallo paglierino brillante

Vinificazione: criomacerazione breve e pressatura sottovuoto, fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: balonnage in acciaio per 6 mesi

Abbinamenti: crostacei, salmone affumicato, piatti a base di funghi e formaggi freschi

Regius

Tipologia: Lazio IGP Bianco

Uve: Viogner, Sauvignon, Chardonnay

Formato: 750 cc

Zona di Produzione: Doganella di Ninfa

Terreno: argilloso con pozzolana sottostante

Sistema di allevamento: spalliera (Guyot)

Densità d'impianto: 4000 viti/Ha

Vendemmia: 01 settembre – 10 settembre

Colore: giallo paglierino brillante

Vinificazione: criomacerazione breve e pressatura sottovuoto, fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: batonnage in acciaio per 6 mesi

Abbinamenti: piatti a base di pesce, formaggi freschi erborinati e piatti ai funghi

Propizio

Tipologia: Lazio IGP Bianco

Uve: Grechetto

Formato: 750 cc

Zona di Produzione: Doganella di Ninfa

Terreno: argilloso con tufo sottostante

Sistema di allevamento: spalliera (filare)

Densità d'impianto: 4000 viti/Ha

Vendemmia: 25 settembre – 05 ottobre

Colore: giallo paglierino con riflessi verdi

Vinificazione: criomacerazione breve e pressatura sottovuoto, fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: bâtonnage in acciaio per 6 mesi a temperatura controllata

Abbinamenti: carni bianche, formaggi di media stagionatura e piatti strutturati

Prodigo

Tipologia: Lazio IGP Rosso

Uve: Syrah 100%

Formato: 750 cc

Zona di Produzione: Le Ferriere

Terreno: argilloso e sabbioso

Sistema di allevamento: spalliera (Guyot)

Densità d'impianto: 4000 viti/Ha

Vendemmia: 25 settembre – 30 ottobre

Colore: rosso rubino intenso

Vinificazione: a cappello sommerso

Affinamento: in acciaio e 10 mesi in botte da 10 hl

Abbinamenti: carni rosse e formaggi stagionati

Pancarpo

Tipologia: Lazio IGP Rosso

Uve: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah e Merlot

Formato: 750 cc

Zona di Produzione: Le Ferriere

Terreno: argilloso con poca sabbia

Sistema di allevamento: spalliera (Guyot)

Densità d'impianto: 4000 viti/Ha

Vendemmia: 25 settembre – 10 ottobre

Colore: rosso rubino intenso

Vinificazione: a cappello sommerso

Affinamento: in acciaio e 10 mesi in botte da 10 hl

Abbinamenti: carni rosse e succulente, formaggi stagionati

Lepino

Tipologia: Lazio IGP Nero Buono

Uve: Nero Buono 100%

Formato: 750 cc

Zona di Produzione: Doganella di Ninfa

Terreno: argilloso con tufo sottostante

Sistema di allevamento: spalliera (filare)

Densità d'impianto: 4000 viti/Ha

Vendemmia: 25 settembre – 05 ottobre

Colore: rosso rubino scuro

Vinificazione: sistema Bosio

Affinamento: in botti da 10 Hl per 12 mesi

Abbinamenti: cacciagione, carni succulente e piatti strutturali

Peschio Trentasei

Tipologia: Lazio IGP Rosso

Uve: Cabernet Sauvignon (50%), Petit Verdot (50%)

Formato: 750 cc

Zona di Produzione: Le Ferriere

Terreno: argilloso con poca sabbia

Sistema di allevamento: spalliera (Guyot)

Densità d'impianto: 4000 viti/Ha

Vendemmia: 25 settembre – 30 ottobre

Colore: rosso rubino scuro

Vinificazione: sistema Bosio

Affinamento: in botti da 10 Hl per 36 mesi

Abbinamenti: cacciagione, carni in salmì e spiedini con peperoni

Apricor

Tipologia: Lazio IGP Passito

Uve: Malvasia Puntinata

Formato: 375 cc

Zona di Produzione: Doganella di Ninfa

Terreno: argilloso con pozzolana sottostante

Sistema di allevamento: spalliera (Filare)

Densità d'impianto: 4000 viti/Ha

Vendemmia: 30 ottobre

Colore: giallo dorato

Appassimento: sulla pianta

Campania

In Arrivo

Puglia

PLANTAMURA

Etichetta Rossa – Parco Largo

PRIMITIVO GIOIA DEL COLLE D.O.C.

Da agricoltura biologica (certificazione AIAB)

Zona di produzione: collina di Gioia del Colle, Parco Largo
Vigneti di età inferiore ai 15 anni
Tipologia del terreno: calcareo e argilloso ricco di scheletro
Allevamento: spalliera con densità 5000 viti per ettaro
Vitigno: Primitivo 100%
Produzione massima per ettaro: 80 quintali di uva
Epoca di vendemmia: prima decade di settembre
Raccolta: manuale in cassette
Maturazione: 12 mesi in vasche di acciaio.
Grado alcolico: varia a seconda dell'annata

Colore: rosso rubino tendente al violaceo

Profumo: intenso, fruttato, con sentori di amarene, more, ciliegie

Gusto: armonico, pieno, leggermente amabile

Accostamenti: carni rosse, formaggi piccanti, salumi

Temperatura di servizio: 18°C

Etichetta Nera – C.da San Pietro

PRIMITIVO GIOIA DEL COLLE D.O.C.

Da agricoltura biologica (certificazione AIAB)

Zona di produzione: collina di Gioia del Colle, contrada San Pietro
Vigneti di età superiore ai 15 anni
Tipologia del terreno: calcareo e argilloso
Allevamento: spalliera con densità 5000 viti per ettaro
Vitigno: Primitivo 100%
Produzione massima per ettaro: 80 quintali di uva
Epoca di vendemmia: prima decade di settembre
Raccolta: manuale in cassette
Maturazione: 12 mesi in vasche di acciaio
Grado alcolico: varia a seconda dell'annata

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: intenso, caratteristico, speziato, con sentori di amarene, ciliege, frutti di bosco

Gusto: pieno, vigoroso, strutturato

Accostamenti: piatti con sapori forti, arrosti, carni grigliate, formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 18°C

Etichetta Bianca – Riserva Plantamura

PRIMITIVO GIOIA DEL COLLE D.O.C. Riserva

Da agricoltura biologica (certificazione AIAB)

Zona di produzione: collina di Gioia del Colle
Selezione vecchi vigneti ad alberello
Tipologia del terreno: fertile e argilloso
Allevamento: alberello
Vitigno: Primitivo 100%
Produzione massima per ettaro: 60 quintali di uva.
Epoca di vendemmia: prima decade di settembre.
Raccolta: manuale in cassette
Maturazione: 12 mesi in cisterne di acciaio, 12 mesi in barrique di rovere francese
Grado alcolico: varia a seconda dell'annata

Colore: rosso rubino tendente al mattone con l'invecchiamento
Profumo: intenso, caratteristico, speziato, con sentori di amarene, ciliege, frutti di bosco

Gusto: pieno, vellutato, strutturato

Accostamenti: piatti con sapori forti, carni grigliate, arrosti, formaggi stagionati, brasati

Temperatura di servizio: 18°C.

slow wine
RICONOSCIMENTI
TOP WINE
VINO SLOW

Associazione Italiana Sommelier
VITAE LA GUIDA VINI 2019
LE TRE VITI E MEZZO
GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO RISERVA 2015
Plantamura

14ª EDIZIONE
VINI BUONI D'ITALIA
GIOIA DEL COLLE DOC PRIMITIVO
RISERVA ETICHETTA BIANCA 2013
PLANTAMURA
VINO DI ECCELLENZA PREMIATO CON LA CORONA
DALLA GUIDA VINIBUONI D'ITALIA 2017
Touring Club Italiano

VINIBUONI D'ITALIA
Touring Club Italiano
EDIZIONE 2021
PLANTAMURA
GIOIA DEL COLLE DOC PRIMITIVO
RISERVA 2017
ha ottenuto la CORONA

16ª EDIZIONE
VINI BUONI D'ITALIA
GIOIA DEL COLLE DOC PRIMITIVO RISERVA 2015
PLANTAMURA
VINO DI ECCELLENZA PREMIATO CON LA CORONA
DALLA GUIDA VINIBUONI D'ITALIA 2019
Touring Club Italiano

GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA 2020
Doctor Wine
96
GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO
RISERVA 2016
Plantamura, Puglia

GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA 2019
Doctor Wine
"FACCINO" DOCTORWINE
95/100
GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO ETICHETTA NERA
CONTRADA SAN PIETRO 2016
Plantamura, Puglia

Gambero Rosso
2020
BEREBENE

TRE STELLE ORO
94/100
Gioia del Colle Primitivo
Etichetta Nera (Contrada
San Pietro) 2019
PLANTAMURA
2022
I VINI DI
VERONELLI
GUIDA ORO

vitae
La Guida
Vini 2022
Attestato di Eccellenza
GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO
CONTRADA SAN PIETRO 2019
Plantamura

slow wine
2020
VINO SLOW

slow wine
2020
chiocciola

slow wine
GUIDA 2022

I RICONOSCIMENTI
TOP WINE
VINO SLOW

Gambero Rosso
2021
TRE BICCHIERI

OGGI
LE CORONE
LE DECIDO
IO
GIOIA DEL COLLE DOC PRIMITIVO RISERVA 2015
PLANTAMURA
VINO DI ECCELLENZA A CUI IL PUBBLICO
DURANTE LE FINALI 2018 DI VINIBUONI D'ITALIA A BUTTRIO
HA ASSEGNATO IL PREMIO OGGI LE CORONE LE DECIDO IO
Touring Club Italiano

The WineHunter AWARD 2017
assegnato dalla Commissione del Merano WineFestival
ROSSO
Plantamura
2015 Parco Largo Gioia del Colle Primitivo DOC
88,00 - 89,99/100
per l'alta qualità grazie a:
complessità, bouquet, lunghezza, eleganza,
piacevolezza e armonia in tutti i suoi componenti.

The WineHunter AWARD 2017
assegnato dalla Commissione del Merano WineFestival
ROSSO
Plantamura
2013 Riserva Plantamura Gioia del Colle Primitivo DOC
88,00 - 89,99/100
per l'alta qualità grazie a:
complessità, bouquet, lunghezza, eleganza,
piacevolezza e armonia in tutti i suoi componenti.

VINIBUONI D'ITALIA
Touring Club Italiano
EDIZIONE 2020
PLANTAMURA
GIOIA DEL COLLE DOC PRIMITIVO
RISERVA 2016
ha ottenuto la GOLDEN STAR

VINIBUONI D'ITALIA
Touring Club Italiano
EDIZIONE 2020
PLANTAMURA
GIOIA DEL COLLE DOC PRIMITIVO
RISERVA 2016
ha ottenuto la GOLDEN STAR

GAMBERO ROSSO
BEREBENE
E LE MIGLIORI ENOTECHE D'ITALIA
2022

slow wine
TOP WINE
VINO SLOW

Calabria

In Arrivo

Sicilia

Messina
Palermo
Trapani
Enna
Catania
Agrigento
Caltanissetta
Siracusa
Ragusa

In Arrivo

Sardegna

OLBIA
TEMPIO
SASSARI
NUORO
ORISTANO
OGLIASTRA
MEDIO
CAMPIDANO
CAGLIARI
CARBONIA
IGLESIAS

PETRA BIANCA
tenuta agricola biologica

VERMENTINO DI GALLURA DOCG SUPERIORE BIOLOGICO

Vermentino DOCG Superiore di colore giallo chiaro con bellissimi e caldi riflessi dorati. Intenso ed elegante, conquista l'olfatto con un bouquet caratterizzato da profumi di fiori bianchi, di erbe aromatiche della macchia mediterranea, di erbe officinali, di timo, rosmarino, aromi di frutta a polpa gialla, di pesca matura, cenni iodati, sfumature minerali. Al palato è ricco, con un sorso armonioso, caratterizzato d a piacevoli note fruttate di notevole persistenza gustativa. Il finale è lungo, fresco e sapido. Il Vermentino nella sua massima espressione.

Vino: VERMENTINO DI GALLURA DOCG SUPERIORE BIO

Gradazione: 14.5

Abbinamenti: Antipasti, Crudi di pesce, Dolci secchi e pasticceria, Sushi, Pesce

Altezza vigneto: Variabile da 30 a 60 metri soVariabile da 30 a 60 metri sopra il livello del mare

Epoca di vendemmia: Fine agosto prima settimana di settembre

Sistema di allevamento: Impianto a guyot 4.000 ceppi/ettaro

Vinificazione: Vinificazione classica in bianco

Affinamento: 6 mesi in acciaio / 4 mesi in bottiglia

Sia la lavorazione delle uve che la lavorazione in cantina seguiamo il Regolamento Europeo 2018/848

CANNONAU DI SARDEGNA DOC BIOLOGICO 2020

Un Cannonau di Sardegna dal colore rosso rubino. Al naso ricorda piccoli frutti rossi come fragola, lampone, mora. In bocca è succoso, di buon corpo, con una media acidità, piacevolmente alcolico e con un tannino vellutato. E' un vino morbido e rotondo dal finale lungo e avvolgente.

Vino: CANNONAU DI SARDEGNA DOC - BIOLOGICO

Gradazione: 14.5

Abbinamenti: Affettati e salumi, Arrosti, Carni in umido, Carni rosse, Formaggi stagionati

Altezza vigneto: Variabile da 30 a 60 metri sopra il livello del mare

Epoca di vendemmia: Metà / Fine settembre

Sistema di allevamento: Impianto a guyot 4.000 ceppi/ettaro

Vinificazione: 12 giorni di macerazione delle uve, affinamento in acciaio per 6 mesi affinamento in bottiglia per 4 mesi. Sia la lavorazione delle uve che la lavorazione in cantina seguono il regolamento europeo 2018/848 di coltura biologica

Premi Ricevuti:
VINITALY - 5 STAR WINES
WINE WITHOUT WALL 2021/2022 90/100
VINO WAY WINE SELECTION 2021/2022 SELEZIONE ORO 92/100

5StarWines - the Book 2022
Wine Without Walls
VINITALY INTERNATIONAL WINE GUIDE
CANNONAU DI SARDEGNA DOC VINO BIOLOGICO
2020
90/100
PETRA BIANCA S.R.L. SOCIETÀ AGRICOLA
PALAU - SASSARI
vinitaly
a product of
veronafiere
in collaboration with
ITA

vino
VINOWAY WINE SELECTION 2022
SELEZIONE ORO
TENUTA PETRA BIANCA
Cannonau di Sardegna Rosso
DOC Cannonau di Sardegna 2020
92/100
2 OTTOBRE 2021
THE NICOLAUS HOTEL
BARI (BA)
IL PRESIDENTE VINOWAY ITALIA DAVIDE GANGI

vino
VINOWAY WINE SELECTION 2022
SELEZIONE ARGENTO
TENUTA PETRA BIANCA
Vermentino di Gallura Bianco
DOCG Vermentino di Gallura Superiore 2020
90/100
2 OTTOBRE 2021
THE NICOLAUS HOTEL
BARI (BA)
IL PRESIDENTE VINOWAY ITALIA DAVIDE GANGI

FINE