

**LA NOSTRA  
CANTINA**

# BOLLICINE







# Mappa di Imola Pignoletto Spumante Brut

## ZONA DI PRODUZIONE



Le zone collinari centrali dell'Emilia Romagna con adeguata esposizione per permettere di mantenere un'acidità bilanciata al contenuto di zuccheri.

## UVE



Grechetto gentile 85% e altre varietà a bacca bianca 15%

## VINIFICAZIONE E MATURAZIONE



Le uve Pignoletto atte alla spumantizzazione vengono raccolte manualmente e meccanicamente nel periodo di fine agosto e inizio di settembre. La vinificazione si effettua con una pressatura soffice. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 16-18°C per permettere di sviluppare aromi fruttati e floreali. La successiva spumantizzazione avviene in autoclave, a temperatura e pressione controllata in modo da sviluppare il giusto perlage e le caratteristiche note olfattive.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE



All'aspetto presenta un fine perlage con sfumature di colore giallo paglierino scarico e riflessi verdognoli. Al naso è floreale con tipiche note di fiori d'acacia accompagnate da frutti gialli quali mela e pesca gialla. Fresco e vivace in bocca, con ritorno fruttato e floreale in un insieme delicato e armonico.

## EXTRA DRY MILLESIMATO

*Linea Master C.27*

**Uvaggio:**

*Garganera, Glera*

**Grado alcolico:**

11% VOL

**Sapore:**

*Secco, fresco di carattere delicatamente fruttato.*

**Colore:**

*Giallo brillante con riflessi verdognoli.*

**Abbinamenti:**

*Ideale come aperitivo e in accompagnamento a piatti di pesce e pasta.*

**Temperatura di Servizio:**

6°-10° C

**Formati:**

75 cl





MASCHIO DEI CAVALIERI



SHĀH MAT

VINO SPUMANTE BIANCO

*Extra Dry*



SHĀH MAT

MASCHIO DEI CAVALIERI



PROSECCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

TREVISO

*Extra Dry*





IL CUORE  
DELL'ARMONIA

www.maschioideicavalieri.com



MASCHIO DEI CAVALIERI

LA DIFFERENZA È NEL CUORE

Maschio dei Cavalieri è differente per natura: nella profondità delle emozioni, nella passione delle cose fatte con amore, nel fascino della sua autenticità. Prosecco DOC Rosé Millesimato, il cuore intenso di tanti momenti da condividere.







LE MANZANE®

# PROSECCO SUPERIORE SPUMANTE EXTRA DRY

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG  
Extra Dry



## PROFILO:

FLOREALE	● ● ● ● ●	■
FRUTTATO	● ● ● ● ●	■
MINERALITÀ	● ● ● ● ●	■
MORBIDEZZA	● ● ● ● ●	■
SPUMA	● ● ● ● ●	■



FLUTE



6-8 °C

TEMPERATURA  
DI SERVIZIO



180/200

MILA  
PRODUZIONE  
ANNUALE



11,5%

GRADAZIONE  
ALCOLICA



16-17

ZUCCHERI  
RESIDUI (G/L)



6

ACIDITÀ  
TOTALE  
(G/L)

## VARIETÀ DELLE UVE

Glera atto a dare Prosecco Conegliano Valdobbiadene Docg 100%

## ZONA DI PRODUZIONE

Colline moreniche delle Prealpi Trevigiane tra Conegliano e Valdobbiadene

## VIGNETI E TIPOLOGIA DI TERRENO

I vigneti si trovano ad un'altitudine variabile tra i 200 e i 300 metri s.l.m. coltivati su terreni di medio impasto tendente all'argilloso.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice dell'uva, decantazione statica a freddo del mosto (5-7°C) e avvio alla fermentazione alcolica a temperatura controllata di 16/18°C. Successiva sosta sui lieviti per 3 mesi circa. Presa di spuma in autoclavi con una rifermentazione di circa 40 giorni a temperatura di 14°C. Ulteriore sosta sui lieviti di presa di spuma per 3 mesi ottenendo così un prodotto con elevata pressione senza l'effetto fastidioso della carbonica, aumentando anche la sensazione cremosa dello spumante stesso. Successivo affinamento in bottiglia di 30 giorni prima dell'immissione nel mercato. Acciaio.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI

Colore paglierino brillante ravvivato dal perlage, profumo fruttato con sfumature floreali. Da aperitivo per eccellenza, si abbina anche con i primi piatti leggeri, minestre e frutti di mare, formaggi freschi e carni bianche. Servire a 7-9 °C.

Anche  
Magnum



LE MANZANE®

# PROSECCO SUPERIORE SPUMANTE BRUT

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG  
Brut

## PROFILO:

FLOREALE	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
FRUTTATO	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
MINERALITÀ	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
MORBIDEZZA	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
SPUMA	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●



FLUTE



5-7 °C

TEMPERATURA  
DI SERVIZIO



200/220

MILA  
PRODUZIONE  
ANNUALE



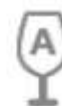
11,5%

GRADAZIONE  
ALCOLICA



11-12

ZUCCHERI  
RESIDUI (G/L)



5,7

ACIDITÀ  
TOTALE  
(G/L)



## VARIETÀ DELLE UVE

Glera atto a dare Prosecco Conegliano Valdobbiadene Docg 100%

## ZONA DI PRODUZIONE

Colline moreniche delle Prealpi Trevigiane tra Conegliano e Valdobbiadene

## VIGNETI E TIPOLOGIA DI TERRENO

I vigneti si trovano ad un'altitudine variabile tra i 200 e i 300 metri s.l.m. coltivati su terreni di medio impasto tendente all'argilloso.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice dell'uva, decantazione statica a freddo del mosto (5-7°C) e avvio alla fermentazione alcolica a temperatura controllata di 16/18°C. Successiva sosta sui lieviti per 3 mesi circa. Presa di spuma in autoclavi con una rifermentazione di circa 50 giorni a temperatura di 14°C. Ulteriore sosta sui lieviti di presa di spuma per 3 mesi ottenendo così un prodotto con elevata pressione senza l'effetto fastidioso della carbonica, aumentando anche la sensazione cremosa dello spumante stesso. Successivo affinamento in bottiglia di 30 giorni prima dell'immissione nel mercato. Acciaio.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI

Colore paglierino brillante ravvivato dal perlage, profumo fruttato delicato con sentori di crosta di pane, con sfumature floreali. Da aperitivo per eccellenza, si abbina anche con primi piatti leggeri, minestre e frutti di mare. Servire a 7-9 °C.

  
VALDOBBIADENE  
**BISOL**  
1542

## EXTRA DRY

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

## SPUMANTE EXTRA DRY

### VITIGNO

almeno l'85% di Glera.

### COLORE

brillante, giallo paglierino, con alcuni riflessi verdognoli.  
Il perlage finissimo e vivace.

### PROFUMO

al naso la nota fruttata emerge piacevolmente.  
È estremamente fresco ed elegante.

### SAPORE

la caratteristica nota fruttata si ritrova anche al palato,  
esaltando un sapore particolarmente morbido.

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI:	Sud, Est, Ovest
ALTIMETRIA MEDIA DEL VIGNETO:	200 metri s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	doppio capovolto, sylvoz.
EPOCA DI RACCOLTA DELLE UVE:	mezza di settembre, partendo da Conegliano e terminando a Valdobbiadene.
GRADAZIONE ALCOLICA:	11,5 % vol.
GRADAZIONE ZUCCHERINA:	16,5 grammi per litro
ACIDITÀ TOTALE:	5,7 grammi per litro







## BRUT

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

## SPUMANTE BRUT

### VITIGNO

almeno l'85% di Glera.

### COLORE

brillante, giallo paglierino acceso. Il perlage si distingue per finezza e vivacità.

### PROFUMO

elegante e piacevole, emerge piacevolmente il fruttato, con alcune sfumature di frutta gialla più matura.

### SAPORE

morbido, elegante e sapido, nella parte aromatica ricorda molto il profumo, grazie ad un fruttato marcato.

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI:	Sud, Est, Ovest
ALTIMETRIA MEDIA DEL VIGNETO:	200 metri s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	doppio capovolto, sylvoz.
EPOCA DI RACCOLTA DELLE UVE:	mezza di settembre, partendo da Conegliano e terminando a Valdobbiadene.
GRADAZIONE ALCOLICA:	11,5 % vol.
GRADAZIONE ZUCCHERINA:	9 grammi per litro
ACIDITÀ TOTALE:	5,6 grammi per litro



# Molera

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

**EXTRA DRY**

## VITIGNO

almeno l'85% di Glera.

## COLORE

giallo paglierino, dalle leggere sfumature verdi.  
Il perlage è fine e persistente.

## PROFUMO

al naso si presenta delicato e ampio.  
Spiccano le note floreali, in particolare di fiori di campo.

## SAPORE

morbido ed elegante in bocca, si distingue  
la delicata mineralità e per una particolare sapidità  
estremamente equilibrata.

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI:	Sud, Est, Ovest
ALTIMETRIA MEDIA DEL VIGNETO:	250 metri s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	doppio capovolto
EPOCA DI RACCOLTA DELLE UVE:	inizio ottobre; raccolta manuale.
GRADAZIONE ALCOLICA:	11,5 % vol.
GRADAZIONE ZUCCHERINA:	14,5 grammi per litro
ACIDITÀ TOTALE:	5,6 grammi per litro



# Crede

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

**BRUT**

**VITIGNO**

almeno l'85% di Glera.

**COLORE**

brillante, giallo paglierino con leggeri riflessi verdi.  
Il perlage è minuto e persistente.

**PROFUMO**

di fiori di prato, giustamente intenso, fresco ed elegante.  
Lascia emergere un fruttato assai gradevole.

**SAPORE**

nel fruttato, che ricorda il profumo, sentori di mela e pera.  
L'armonia si completa con una sapidità ricca e fine.

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI:	Sud, Sud-East
ALTIMETRIA MEDIA DEL VIGNETO:	250 metri s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	doppio capovolto.
EPOCA DI RACCOLTA DELLE UVE:	fine settembre; raccolta manuale.
GRADAZIONE ALCOLICA:	11,5 % vol.
GRADAZIONE ZUCCHERINA:	7,5 grammi per litro
ACIDITÀ TOTALE:	5,6 grammi per litro







**Prosecco Superiore DOCG  
MILLESIMATO  
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry MILLESIMATO**

**DESCRIZIONE**

L'ideale per festeggiare le vostre occasioni più importanti è sicuramente il Valdobbiadene Prosecco Superiore Millesimato DOCG Extra Dry. Non fate mancare nella vostra tavola l'elegante bottiglia nera satinata firmata Val D'Oca.

È uno dei fiori all'occhiello della nostra cantina. Un'icona del nome Val D'Oca e una stella nel firmamento del Prosecco Superiore, in Italia e nel mondo.

Con i migliori grappoli raccolti nell'area DOCG viene prodotto questo spumante dal fine perlage e dal perfetto equilibrio. La sola tipologia d'uva utilizzata è la Glera (nome originario del vitigno conosciuto come Prosecco) ed il vino che si origina è un Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG dall'aroma floreale di acacia e glicine

La presa di spuma avviene attraverso il metodo Charmat. Va servito ad una temperatura di circa 6-8° C come aperitivo o accanto a primi piatti delicati, con il pesce o secondi a base di carne bianca.

Contiene Solfiti - prodotti in Italia

Prodotto da Cantina Produttori di Valdobbiadene Sac

Valdobbiadene - I - Italia

Veneto - Valdobbiadene  
Uvaggio Glera  
Gradazione alcolica 11% vol  
Contiene 14 g/l di zuccheri

**RICONOSCIMENTI**

IWC LONDON 2006 Sigillo di approvazione  
DECANTER 2006 Medaglia di Bronzo  
CONCOURS MONDIAL BRUXELLES 2007 Medaglia di Argento  
IWC LONDON 2009 Medaglia di Argento  
DECANTER 2009 Medaglia di Bronzo  
DECANTER 2010 Medaglia di Bronzo  
IWC LONDON 2011 Medaglia di Argento  
IWC LONDON 2012 Medaglia di Argento  
DECANTER 2012 Medaglia di Bronzo  
GILBERT & GAILLARD 2015 82 punti



Anche  
Magnum



**VALDOBBIADENE SUPERIORE DI**  
**CARTIZZE D.O.C.G. DRY**

**Tipologia**

VINO SPUMANTE - DRY

**Regione e denominazione**

VENETO – VALDOBBIADENE  
SUPERIORE DI CARTIZZE  
D.O.C.G.

**Presatura di spuma**

METODO CHARMAT

**Gradazione alcolica**

11,5% vol.

**Zuccheri**

25 g/l

**Temperatura di servizio**

6-8°C

**BOTTIGLIA: 0,75 l**

**PALLET: 95 CARTONI x 6  
BOTTIGLIE (570 bott.)**



**U**na rarità che ha inizio nell'anima di una preziosa collina; una piccola area, di poco più di 106 ettari, che si trova tra i pendii di San Pietro di Barbozza, Saccol e Santo Stefano di Valdobbiadene.

Alla vista si presenta brillante e di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Il perlage, risale fine e in modo persistente così da permettere agli aromi di arrivare in superficie. È possibile percepire una splendida combinazione tra l'aroma fruttato ed il floreale. Questa, unita al gusto, decisamente amabile, rende i brindisi indimenticabili.

All'altezza di ogni evento si fonde in una deliziosa armonia se stappato durante gli aperitivi e a fine pasto con della pasticceria fine come dettaglio d'eccellenza.

**CECI**  
1938

## OTELLO CECI MALVASIA BRUT - EDIZIONE 1813

*"La qualità va costruita, non controllata." (Phil Crosby)*

Le colline Emiliane accolgono le vigne della Malvasia di Candia, il sole, il tempo e la terra consentono alle uve di esprimere le migliori caratteristiche. A Ceci il compito di valorizzarne il potenziale aromatico interpretandone il carattere dell'unicità. Un lavoro sensibile e prezioso costruito con passione e intelligenze produttive al fine di regalare un vino moderno, intrigante e capace di esprimersi in ogni occasione.



### SCHEDA TECNICA

**Denominazione:** Malvasia Emilia I.G.T.

**Tipologia:** vino spumante bianco brut

**Vitigno:** Malvasia aromatica di Candia

**Vendemmia:** fine agosto, inizio settembre

**Terreno:** argilloso-calcareo, collinare e mediamente sassoso

**Vinificazione:** in bianco, fermentazione alcolica a temperatura controllata e aggiunta del 50% circa di mosto di uve in fase rifermentazione

**Lavorazione:** Martinotti

**Gradazione:** 11% vol.

**Residuo zuccherino:** 10 g/l

**Acidità totale:** 6,1 g/l

**Temperatura di servizio:** 6/8°

**Formato:** 0,75 l

**Codice:** 0,75 l (N-38)

*— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto*

### ANALISI SENSORIALE

**Aspetto:** Colore giallo paglierino, con un elegante e persistente perlage.

**Profumo:** L'impronta floreale ricorda fiori di campo gialli e bianchi. Il fruttato richiama note tropicali, pesca bianca e accenni agrumati di cedro e limone.

**Gusto:** Il carattere deciso si muove tra morbidezza e sapidità, impreziosito da note minerali e accenni agrumati. Si conferma l'equilibrio tra note fruttate e la grande vegetalità aromatica, la piacevole freschezza affida la chiusura ad una lieve nota ammandorlata.

**Abbinamenti:** Si abbina a pietanze con una buona struttura aromatica e una discreta grassezza. Salumi della tradizione, i gratinati di verdure sono l'ideale, così come l'abbinamento con formaggi lievemente saporiti e mediamente stagionati. Da provare su carni bianche al curry.

### PREMI







LACANOSA

## PASSERINA

VINO SPUMANTE  
BRUT



**VITIGNO:** Passerina 100%.

**VIGNETI:** da 400 a 540 mt s.l.m., allevati a Guyot, 4.000 ceppi per ettaro.

**VINIFICAZIONE:** diraspatura delicata e pressatura soffice con utilizzo del solo mosto fiore, breve macerazione e salasso. Lenta fermentazione a temperatura dai 10 ai 18 °C.

**SPUMANTIZZAZIONE:** metodo charmat. Con inoculazione di 2 diversi lieviti selezionati, fermenta in acciaio per 2 giorni a 18 °C, temperatura poi progressivamente ridotta fino a 12 °C nel corso di 60 giorni. Frequenti Batonnage fino a portare la temperatura a 0 °C. A riposo per altri 18 giorni e successiva leggera filtrazione e imbottigliamento.

**AFFINAMENTO:** 3 mesi in bottiglia a temperatura a 15 °C.

### NOTE DEGUSTATIVE

**Colore:** giallo paglierino intenso.

**Profumo:** fine, fragrante, piacevolmente floreale, con note di biancospino e camomilla.

**Sapore:** fresco e minerale, con una buona acidità ed un finale lungo.

**GRADO ALCOLICO:** dai 12 ai 12,5% vol. in base all'annata.

**RESIDIO ZUCCHERINO:** 10 g/l

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** eccellente come aperitivo con salumi leggeri, fritto misto all'ascolana, crostacei e frutti di mare.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 °C.

**DURATA:** da bersi preferibilmente entro due anni.

# CUVÉE REAL

FRANCIACORTA BRUT

Franciacorta elegante, fresco e vivace caratterizzato da piacevoli aromi fruttati e floreali. Ottenuto da uve chardonnay e pinot nero.



## TIPO DI TERRENO

Calcareo-argilloso di origine Morenica

## UVE

90% Chardonnay, 10% pinot nero

## RESA PER ETTARO

100 Quintali d'uva per Ettaro, con resa in mosto del 65%

## ANNATA

È un prodotto senza annata, non millesimato

## VENDEMMIA

Tra metà agosto ed i primi di settembre quando le uve hanno raggiunto la corretta maturazione zuccherina, ma conservano ancora notevole acidità e freschezza

## MATURAZIONE

Come da Disciplinare Franciacorta DOCG minimo 18 mesi



### COLORE

Giallo tenue con riflessi verdolini



### PROFUMO

Ricco e intenso



### SAPORE

Pieno con decisa vena acida



### PERLAGE

Fine e persistente



### ACCOSTAMENTI

Ideale come aperitivo e a tutto pasto, ottimo accompagnamento per piatti di pesce delicati e carni bianche



### TEMPERATURA

di servizio 7° - 8° C

Anche  
Magnum

**ANTICA FRATTA**  
FRANCIACORTA



# ESSENCE SATÈN

FRANCIACORTA BRUT SATÈN



Note agrumate si fondono elegantemente a ricordi di frutti esotici. Ottenuto da sole uve Chardonnay e in modo tale da ottenere un'effervescenza più delicata rispetto alle altre tipologie.

## TIPO DI TERRENO

Calcareo-argilloso di origine Morenica

## UVE

100% Chardonnay

## RESA PER ETTARO

100 Quintali d'uva per Ettaro, con resa in mosto del 65%

## ANNATA

È un prodotto senza annata, non millesimato

## VENDEMMIA

Tra metà agosto ed i primi di settembre quando le uve hanno raggiunto la corretta maturazione zuccherina, ma conservano ancora notevole acidità e freschezza

## MATURAZIONE

Come da Disciplinare Franciacorta D.O.C.G. minimo 24 mesi



### COLORE

Giallo paglierino con riflessi dorati



### PROFUMO

Intenso e armonico, con note di agrumi e elegante frutta tropicale



### SAPORE

Avvolgente nelle sue sfumature, struttura elegante e persistente, nocciole nel retrogusto



### PERLAGE

Fine e persistente, spuma morbida, delicata e cremosa



### ACPOSTAMENTI

Ideale come aperitivo, ben accompagna antipasti delicati di pesci e crostacei



### TEMPERATURA

di servizio 7° - 8° C

Anche  
Magnum

  
**ANTICA FRATTA**  
FRANCIACORTA



# ESSENCE ROSÉ 2015

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ MILLESIMATO



Un raffinato, tenue colore rosato preannuncia profumi di sottobosco e composta di frutta, levigati da oltre 36 mesi di affinamento sui lieviti.

## TIPO DI TERRENO

Calcareo-argilloso di origine Morenica

## UVE

60 % pinot nero, 40 % chardonnay

## RESA PER ETTARO

100 Quintali d'uva per Ettaro, con resa in mosto del 65%

## ANNATA

Millesimo 2015 e ottenuto dalla sapiente unione delle migliori uve di tale annata; l'utilizzo di pinot nero, vinificato in rosa conferisce buon corpo, struttura e soprattutto elegante vinosità, apportando una tannicità mai aggressiva

## VENDEMMIA

Tra metà agosto ed i primi di settembre quando le uve hanno raggiunto la corretta maturazione zuccherina, ma conservano ancora notevole acidità e freschezza

## MATURAZIONE

Oltre 42 mesi dalla vendemmia, di cui almeno 36 mesi sui lieviti. Dopo la sboccatura le bottiglie riposano ancora in cantina per altri 5-6 mesi

### COLORE

Tenue tono rosato, con riflessi che tendono al salmone e che possono variare leggermente da un'annata all'altra, per il diverso grado di maturazione delle uve di pinot nero

### PROFUMO

Intenso, sentori di piccoli frutti rossi

### SAPORE

Buon corpo e struttura, fragrante, intenso, equilibrato, ottima persistenza e piacevole vinosità

### PERLAGE

Fine e persistente, spuma abbondante e cremosa

### ACCOSTAMENTI

Consigliato a tutto pasto, soprattutto con primi, piatti di carne e pesci saporiti. Ideale con grandi salumi e formaggi, ottimo con il sushi

### TEMPERATURA

di servizio 7° - 8° C

  
**ANTICA FRATTA**  
FRANCIACORTA

FRANCIACORTA  
Guido Berlucchi  
**BERLUCCHI**



*ANCHE MAGNUM*

### **BERLUCCHI '61 BRUT**

Franciacorta

**UVE:** Chardonnay (90%) e Pinot Nero (10%), provenienti dai più vocati vigneti dei 19 comuni della Franciacorta.

**EPOCA DI RACCOLTA:** dalla seconda decade di agosto alla prima di settembre.

**RESA:** 9.000 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 55%, equivalente a 6.600 bottiglie per ettaro.

**VINIFICAZIONE:** spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in tini d'acciaio.

**MATURAZIONE:** preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i propri lieviti per almeno 24 mesi, seguito da altri 2 mesi dopo la sboccatura.

**DOSAGGIO:** Brut.

**FORMATI:** bottiglia 750 ml, demi 375 ml, magnum 1.5 l, Jeroboam 3 l, Mathusalem 6 l, Balthazar 12 l, Nabuchodonosor 15 l.

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

**ASPETTO VISIVO:** spuma soffice, con buona persistenza di una tenue corona; perlage sottile e continuo.

**COLORE:** giallo paglierino con riflessi verdolini.

**PROFUMO:** fresco, ricco, elegante, discretamente persistente, con note di frutti a polpa bianca e sentori agrumati.

**SAPORE:** al gusto rivela notevole freschezza e gradevole acidità; è morbido ed equilibrato, con una piacevole sensazione agrumata nel finale.

**ACCOSTAMENTI:** è un vino consigliabile dall'aperitivo a tutto pasto e accompagna ottimamente alcuni piatti tipici della Franciacorta, dai casoncelli (ravioli ripieni) ai pesci di lago (persico e salmerino). Sa esaltare, senza mai sovrastarli, i sapori delle pietanze, che siano a base di riso e pasta piuttosto che carni bianche o formaggi freschi e di media stagionatura.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 °C.

#### **DATI ANALITICI INDICATIVI ALLA SBOCCATURA:**

Alcool 12,5% Vol. - Zuccheri 7,0 g/l  
Acidità Totale 7,0 g/l - pH 3,14.

**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:** 2009



FRANCIACORTA  
Guido Berlucchi  
**BERLUCCHI**



### **BERLUCCHI '61 SATÈN**

Franciacorta

**UVE:** Chardonnay al 100%, proveniente dai più vocati vigneti dei 19 comuni della Franciacorta.

**EPOCA DI RACCOLTA:** dalla seconda decade di agosto alla prima di settembre.

**RESA:** 9.000 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 55%, equivalente a 6.600 bottiglie a ettaro.

**VINIFICAZIONE:** spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in tini d'acciaio.

**MATURAZIONE:** preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i propri lieviti per almeno 24 mesi, seguito da altri 2 mesi dopo la sboccatura. La minor sovrappressione in bottiglia (5 atmosfere finali), caratteristica della tipologia Satèn, conferisce elegante cremosità.

**DOSAGGIO:** Brut Satèn.

**FORMATI:** bottiglia 750 ml, magnum 1.5 l.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

**ASPETTO VISIVO:** spuma soffice e cremosa. Buona persistenza di una tenue corona; perlage sottile e continuo.

**COLORE:** giallo paglierino intenso.

**PROFUMO:** ricco, elegante, variegato. Sentori di frutta matura gialla tropicale, che in progressione si concentrano per poi evolvere in note di agrume candito.

**SAPORE:** al gusto rivela una spiccata acidità e sapidità, presenta grande struttura, rara piacevolezza di beva che si conclude con un lungo e preciso finale.

**ACCOSTAMENTI:** ottimo come aperitivo è ideale, con risotti delicati e piatti a base di pesce. Da provare con prosciutto crudo di Sauris, Parma o San Daniele e formaggi non troppo stagionati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 °C.

**DATI ANALITICI INDICATIVI ALLA SBOCCATURA:**

Alcool 12,5% Vol. - Zuccheri 8,0 g/l

Acidità Totale 6,5 g/l - pH 3,16.

**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:** 2009

Anche  
Magnum



FRANCIACORTA  
Guido Berlucchi  
**BERLUCCHI**



## BERLUCCHI '61 ROSÉ

Franciacorta

**UVE:** Pinot Nero (60%) e Chardonnay (40%), provenienti dai più vocati vigneti dei 19 comuni della Franciacorta.

**EPOCA DI RACCOLTA:** dalla seconda decade di agosto alla prima di settembre.

**RESA:** 9.000 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 55%, equivalente a 6.600 bottiglie a ettaro.

**VINIFICAZIONE:** spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in tini d'acciaio.

La macerazione per alcune ore del Pinot Nero a contatto con le bucce (macerazione in rosa) dona colore e profumi tipici della varietà.

**MATURAZIONE:** preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i propri lieviti per almeno 24 mesi, seguito da altri 2 mesi dopo la sboccatura.

**DOSAGGIO:** Brut.

**FORMATI:** bottiglia 750 ml, magnum 1.5 l, Jeroboam 3 l.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

**ASPETTO VISIVO:** spuma soffice, morbida, con buona persistenza di una tenue corona; perlage sottile e continuo.

**COLORE:** rosa intenso, che può variare leggermente a ogni vendemmia per il diverso grado di maturazione fenolica del Pinot Nero.

**PROFUMO:** note eleganti di frutti di bosco e frutta matura, ben amalgamate con delicati profumi di lieviti e crosta di pane. Piacevole vinosità, dovuta alla breve macerazione del Pinot Nero sulle bucce in fase di vinificazione.

**SAPORE:** al palato è fine, elegante, vivace e di buon corpo; il dosaggio medio-alto di zuccheri va ad equilibrare la spiccata acidità.

**ACCOSTAMENTI:** ottimo come aperitivo, può accompagnare piacevolmente salumi e primi piatti saporiti e formaggi, anche stagionati; esalta la sua struttura abbinato ai crostacei.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 °C.

### DATI ANALITICI INDICATIVI ALLA SBOCCATURA:

Alcool 12,5% Vol. - Zuccheri 8,0 g/l  
Acidità Totale 7,5 g/l - pH 3,10.

**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:** 2009



**MONTE ROSSA**  
FRANCIACORTA

PRIMA CUVÉE  
BRUT



È il primo vino dell'azienda, il più diffuso e rappresenta il biglietto da visita di Monte Rossa. La Prima Cuvée è ottenuta con uve Chardonnay e Pinot Nero con una piccola percentuale di Pinot Bianco. L'affinamento minimo è di 20 mesi in bottiglia. Si distingue per la sua semplicità che si traduce in finezza, immediatezza, piacevolezza, caratteristiche fondamentali per un Franciacorta di qualità.

#### CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

##### ZONA DI PRODUZIONE:

Zona di produzione: Franciacorta Docg, Colline moreniche dei comuni Bornato, Brescia, Cellatica, Erbusco, Monterotondo, Provaglio, Provezze, Cologne, Passirano, Adro.

##### CRU:

19 cru ripartiti su 70 ettari di vigneto distribuito strategicamente sul territorio della Franciacorta.

##### STRUTTURA DEL TERRENO:

Morenico glaciale nella zona collinare.

##### VITIGNI UTILIZZATI:

Chardonnay 85% Pinot nero 10% Pinot bianco 5%.

##### CUVÉE:

80% vini ottenuti da uve dei nostri migliori cru e 20% vino di riserva.

##### SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone speronato a 70 cm da terra, guyot.

##### SESTO D'IMPIANTO:

2x1 m

##### DENSITÀ D'IMPIANTO:

5.000 piante/ha

##### ETÀ MEDIA DELLE VITI:

9 anni.



**MONTE ROSSA**  
FRANCIACORTA



SANSEVÈ  
SATÈN BRUT

Satèn: è un nome registrato del Consorzio della Franciacorta e corrisponde ad un protocollo produttivo che prevede l'utilizzo esclusivo di uve bianche (Chardonnay), una pressione atmosferica inferiore alle 4,5 atmosfere, un tenore zuccherino massimo di 15 gr./litro e un invecchiamento minimo sulle uve di 24 mesi. Dalla combinazione di questi quattro elementi ne risulta un vino morbido ed avvolgente che rievoca la piacevolezza della seta. Dato la sua personalità che lo rende particolarmente indicato ai momenti conviviali è stato chiamato Sansevè: termine derivante dal gaelico antico che significa salute!

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

**ZONA DI PRODUZIONE:**  
Franciacorta Docg, Colline moreniche dei comuni di Bornato, Brescia, Cazzago San Martino, Passirano, Adro, Iseo, Rodengo Saiano.

**CRU:**  
22 cru ripartiti su 78 ettari di vigneto distribuito strategicamente sul territorio della Franciacorta.

**STRUTTURA DEL TERRENO:**  
Morenico glaciale nella zona collinare Monte Rossa, più alcuni terreni sabbiosi e argillosi.

**VITIGNI UTILIZZATI:**  
Chardonnay 100%

**CUVÉE:**  
80% vini ottenuti da Chardonnay dei nostri migliori cru e 20% vino Chardonnay di riserva.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**  
Cordone speronato a 70 cm da terra, guyot.

**SESTO D'IMPIANTO:**  
2x1 m

**DENSITÀ D'IMPIANTO:**  
5.000 piante/ha

**ETÀ MEDIA DELLE VITI:**  
12 anni





**MONTE ROSSA**  
FRANCIACORTA

**FLAMINGO**  
ROSÉ BRUT



*Flamingo è la nuova release di uno dei Franciacorta che hanno fatto la storia e hanno contribuito al successo di Monte Rossa, il P.R. Rosé Brut. Rosa e nero, gessato e paillettes, lui e lei immersi nella festa incessante della notte di Las Vegas, il racconto di un'affascinante storia di divertimento e passione della quale Flamingo è il protagonista. Dalla Franciacorta alla città che non dorme mai e ritorno, tutto in una bottiglia.*

#### CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

##### ZONA DI PRODUZIONE:

Zona di produzione: Franciacorta Docg, Colline moreniche dei comuni Bornato, Brescia, Cellatica, Erbusco, Monterotondo, Provaglio, Provezze, Cologne, Passirano, Adro.

##### CRU:

12 cru ripartiti su 70 ettari di vigneto distribuito strategicamente sul territorio della Franciacorta

##### STRUTTURA DEL TERRENO:

Morenico glaciale nella zona collinare Monte Rossa, più alcuni terreni sabbiosi e argillosi.

##### VITIGNI UTILIZZATI:

Chardonnay 60% e Pinot nero 40%

##### CUVÉE

85% vini ottenuti dai nostri migliori cru e 15% vino di riserva.

##### SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone speronato a 70 cm da terra, guyot.

##### SESTO D'IMPIANTO:

2x1 m

##### DENSITÀ D'IMPIANTO:

5.000 piante/ha

##### ETÀ MEDIA DELLE VITI:

12 anni.



# Ca'delBosco



Anche  
Magnum

## Cuvée Prestige

### Denominazione

Franciacorta.

### Varietà delle uve

Chardonnay 75%, Pinot Bianco 10%, Pinot Nero 15%.

### Vigneti di origine

96 vigne a Chardonnay, dall'età media di 27 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Adro, Cazzago San Martino, Corte Franca, Iseo e Passirano.

3 vigne a Pinot Bianco, dall'età media di 21 anni, ubicate nel Comune di Passirano.

17 vigne a Pinot Nero, dall'età media di 19 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Provaglio d'Iseo e Passirano.

### Epoca di vendemmia

Prima e seconda decade di agosto.

### Resa media per ettaro

7.500 kilogrammi di uva, equivalenti a 4.730 litri di vino (resa in vino: 63%).

### La vinificazione

I vini base della Cuvée Prestige sono il frutto di un'accurata selezione delle uve e di una sapiente vinificazione condotta nel pieno rispetto del Metodo Ca' del Bosco. Le uve, raccolte a mano in piccole cassette, vengono classificate e raffreddate. Ogni grappolo viene selezionato da occhi e mani esperte, per poi beneficiare di esclusive "terme degli acini". Un particolare sistema di lavaggio e idromassaggio dei grappoli, tramite tre vasche di ammollo e un tunnel di asciugatura. Dopo la pigiatura in assenza di ossigeno, tutti i mosti dei vini base fermentano in serbatoi d'acciaio termocondizionati e qui rimangono fino al marzo successivo. Sette ulteriori mesi di affinamento sono necessari al vino per illimpidirsi, maturare e fare emergere al meglio il carattere delle vigne di origine. In seguito i vini sono sapientemente assemblati a nobili vini di riserva delle migliori annate (dal 20 al 30%) nel "rito magico" della creazione della cuvée. Questa particolare tecnica conferisce alla Cuvée Prestige una spiccata personalità. L'essenza della Franciacorta in stile Ca' del Bosco. Solo dopo un affinamento medio sui lieviti di 25 mesi questo Franciacorta può esprimere tutta la sua ricchezza e identità. Il *dégorgement* avviene in assenza di ossigeno, utilizzando un sistema unico al mondo, ideato e brevettato da Ca' del Bosco. Questo evita shock ossidativi e ulteriori aggiunte di solfiti. Rende i nostri Franciacorta più puri, più gradevoli e più longevi. Infine ogni bottiglia confezionata viene marcata in modo univoco, per garantirne la tracciabilità.

### Tiraggio

Da aprile a giugno dell'anno successivo alla vendemmia.

### Affinamento sui lieviti

Durata media 25 mesi.

### Dosaggio alla sboccatura

Apporto in zuccheri pari a 4 grammi/litro.

### Dati analitici alla sboccatura

Alcool 12,5% Vol.; pH 3,15; Acidità Totale 5,55 grammi/litro;

Acidità Volatile 0,35 grammi/litro.

### Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 53 milligrammi/litro

(limite legale massimo: 185 milligrammi/litro).





# Ca'delBosco

## Cuvée Prestige Rosé Edizione 43

### Denominazione

Franciacorta Rosé.

### Varietà delle uve

Pinot Nero 78%, Chardonnay 22%.

### Vigneti di origine

11 vigne a Pinot Nero, dall'età media di 25 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Adro e Passirano. 4 vigne a Chardonnay, dall'età media di 30 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Cazzago San Martino, Iseo e Passirano.

### Assemblaggio

Pinot Nero proveniente esclusivamente da vini vendemmia 2018.

Chardonnay proveniente per il 15% da vini riserva 2017 e il restante 7% da vini vendemmia 2018.

2018. Inverno dal finale molto freddo: febbraio con neve e temperature minime fino a -7°C. Con l'inizio della primavera il clima è rimasto freddo e umido e la vite ha iniziato il germogliamento in ritardo di una decina di giorni rispetto al consueto. Dalla metà di aprile un anomalo innalzamento delle temperature fino ai 29°C ha favorito un'abbondante fecondazione dei fiori, ma dal mese di maggio la pioggia è tornata protagonista. Solo dal 15 di luglio si è vista la vera estate che è proseguita fino al 25 di agosto con temperature fin sopra la media, con caldo quasi torrido in agosto. La pioggia, che ha salvato l'annata, è arrivata nella terza decade di agosto e ha soddisfatto il fabbisogno idrico delle viti. Questo millesimo è caratterizzato da una natura molto generosa, gestita con diradamenti e, per i Franciacorta Rosé, da un'attenta selezione dei Pinot Neri con la migliore maturità fenolica, condizione essenziale per rivelare al meglio le peculiarità dell'annata. La Cuvée Prestige Rosé Edizione 43 è la migliore espressione dell'esperienza e del savoir-faire degli uomini di Ca' del Bosco nell'estrarre l'essenza del frutto del Pinot Nero che ritroviamo oggi nella sua grande espressività aromatica.

Vendemmia iniziata la seconda decade di agosto e terminata la settimana successiva. Resa media per ettaro di 8.500 kilogrammi di uva, equivalenti a 5.015 litri di vino (resa in-vino: 59%).

### La vinificazione

La Cuvée Prestige Rosé nasce dalla vinificazione separata di uve Pinot Nero e Chardonnay. Tutte le uve, raccolte a mano in piccole cassette, vengono classificate e raffreddate. Ogni grappolo viene selezionato da occhi e mani esperte, per poi beneficiare di esclusive "terme degli acini". Un particolare sistema di lavaggio e idromassaggio dei grappoli, tramite tre vasche di ammollo e un tunnel di asciugatura. Le uve Pinot Nero, una volta trasportate sopra il tino, vengono separate dai raspi e gli acini cadono al loro interno, dall'alto, per gravità. La macerazione "in rosa" viene condotta per 24-36 ore: soltanto poche ore per "cogliere l'attimo", per ottenere cioè quella particolare e delicata sfumatura di colore rosa che contraddistingue il Franciacorta Rosé in bottiglia. In seguito il mosto, separato dalle bucce, fermenta in piccole botti e in tini d'acciaio a temperatura controllata. Le uve Chardonnay vengono vinificate in modo tradizionale, con pressatura dei grappoli interi. Le migliori frazioni di mosto fermentano in tini, separatamente. Dopo 7 mesi di affinamento si procede al "rito magico" della creazione della cuvée, assemblando i vini di Pinot Nero e Chardonnay. La cuvée così ottenuta viene imbottigliata e affinata sui lieviti in cantine interrato, alla temperatura costante di 12 °C, per un periodo medio di 30 mesi. Il dégorgeamento avviene in assenza di ossigeno, utilizzando un sistema unico al mondo, ideato e brevettato da Ca' del Bosco. Questo evita shock ossidativi, ulteriori aggiunte di solfiti e rende i nostri Franciacorta più puri, più gradevoli e più longevi. Infine ogni bottiglia confezionata viene marcata in modo univoco per garantirne la tracciabilità.

### Tiraggio

Marzo e aprile 2019.

### Affinamento sui lieviti

Durata media 30 mesi.

### Dosaggio alla sboccatura

Apporto in zuccheri pari a 0,5 grammi/litro - "Extra Brut".

### Dati analitici alla sboccatura

Alcool 12,5 % Vol.; pH 3,14; Acidità Totale 5,70 grammi/litro;

Acidità Volatile 0,38 grammi/litro.

### Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 49 milligrammi/litro

(limite legale massimo: 185 milligrammi/litro).



Non disponibile





# Ca' del Bosco



## Annamaria Clementi 2010

### Denominazione

Franciacorta Riserva.

### Varietà delle uve

Chardonnay 55%, Pinot Bianco 25%, Pinot Nero 20%.

### Vigneti di origine

12 vigne a Chardonnay, dall'età media di 31 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Adro, Corte Franca, Iseo e Passirano.

2 vigne a Pinot Bianco, dall'età media di 26 anni, ubicate nel Comune di Passirano.

4 vigne a Pinot Nero, dall'età media di 32 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Iseo e Passirano.

### Epoca di vendemmia

Prima decade di settembre 2010.

### Resa media per ettaro

7.600 kilogrammi di uva, equivalenti a 2.960 litri di vino (resa in vino: 39%).

### La vinificazione

L'Annamaria Clementi è il frutto della ricerca dell'eccellenza, sia in vigna che in cantina. Nel rispetto del Metodo Ca' del Bosco le uve, raccolte a mano in piccole cassette, vengono prontamente codificate e raffreddate in celle frigorifere. Ogni grappolo viene selezionato da occhi e mani esperte, per poi beneficiare della nostra esclusiva "spa del grappolo". Un particolare sistema di lavaggio e idromassaggio dei grappoli, tramite tre vasche di ammollo e un sistema per la completa asciugatura. I vini base si ottengono esclusivamente da mosti di primissima spremitura. La fermentazione alcolica avviene esclusivamente in piccole botti di rovere, realizzate con legni selezionati e stagionati per almeno 3 anni. Qui rimane sui propri lieviti per altri 6 mesi, svolgendovi anche la fermentazione malolattica. Nessun compromesso, nessuna concessione: solo il vino delle migliori botti, dei 18 vini base di origine, viene spillato per dare origine all'Annamaria Clementi. Una coppia di serbatoi volanti lo trasferisce per gravità, dalle botti al serbatoio di assemblaggio. Un lunghissimo affinamento a contatto con i lieviti, che si protrae per più di 8 anni, ne determina il profilo unico. Un Franciacorta assoluto. Il dégorgement avviene in assenza di ossigeno, utilizzando un sistema unico al mondo, ideato e brevettato da Ca' del Bosco. Questo evita shock ossidativi e ulteriori aggiunte di solfiti. Rende i nostri Franciacorta più puri, più gradevoli e più longevi. Infine ogni bottiglia confezionata viene marcata in modo univoco, per garantirne la tracciabilità.

### Tiraggio

Aprile 2011.

### Affinamento sui lieviti

Durata media 9 anni.

### Dosaggio alla sboccatura

Nessuna aggiunta di liqueur - Dosage Zéro.

### Dati analitici alla sboccatura

Alcool 12,8% Vol.; pH 3,09; Acidità Totale 6,60 grammi/litro;  
Acidità Volatile 0,48 grammi/litro.

### Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 55 milligrammi/litro  
(limite legale massimo: 185 milligrammi/litro).



MASCHIO DEI CAVALIERI

*Metodo Classico*

MILLESIMATO

BRUT

TRENTODOC

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

Prodotto con le uve Chardonnay delle zone collinari di Trento, esprime al meglio l'eleganza e la complessità del Metodo Classico grazie all'affinamento sui lieviti di 36 mesi.

Alcool 12,5%

Zuccheri 8,5 g/L

Cartone: 6 bott. da 75cl

Pallet: 7x10







# FERRARI

TRENTO 1902

## FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANCS

Trentodoc di grande personalità, si caratterizza per freschezza, fragranza e finezza, dedicato alla ristorazione e ai migliori locali di tendenza.

<b>denominazione</b>	TRENTODOC
<b>uve</b>	Accurata selezione di sole uve Chardonnay, raccolte con vendemmia manuale prima metà di settembre.
<b>durata della maturazione</b>	Oltre 30 mesi sui lieviti selezionati in proprie colture.
<b>zona di produzione</b>	Vigneti alle pendici dei monti del Trentino a 300-600 metri ed esposti a sud-est e sud-ovest.
<b>gradazione alcolica</b>	12.5% vol.
<b>formati disponibili</b>	0,375L ; 0,75L ; 1,5L
<b>prima annata di produzione</b>	1991

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

<b>Esame visivo</b>	Giallo paglierino luminoso.
<b>olfattivo</b>	Di grande intensità con note di frutta matura, in cui si riconoscono sentori di crosta di pane e nocciola.
<b>gustativo</b>	Fresco e di grande finezza, rende il sorso invitante ed appagante. Il finale regala sfumature di agrumi e sensazioni minerali.



Anche  
Magnum



## FERRARI MAXIMUM ROSÉ

Ricco e avvolgente, è ideale per l'aperitivo o a tutto pasto.  
Ben si accompagna a un'ampia gamma di proposte gastronomiche.

<b>denominazione</b>	TRENTODOC
<b>uve</b>	Pinot Nero 70% e Chardonnay 30%, raccolte con vendemmia manuale nella prima metà di settembre.
<b>durata della maturazione</b>	Oltre 30 mesi sui lieviti selezionati in proprie colture.
<b>zona di produzione</b>	Vigneti alle pendici dei monti del Trentino a 300-600 metri ed esposti a sud-est e sud-ovest.
<b>gradazione alcolica</b>	12.5% vol.
<b>formati disponibili</b>	0,75L
<b>prima annata di produzione</b>	2002

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

<b>Esame visivo</b>	Elegante rosa antico.
<b>olfattivo</b>	Ampio e complesso con note agrumate, di piccoli frutti di pesca
<b>gustativo</b>	Ricco e avvolgente con finale di notevole persistenza segnato da delicati sentori di lievito.





# FERRARI

TRENTO 1902

## FERRARI PERLÉ

Trentodoc millesimato di indistinguibile pregio, ottenuto solo con selezionate uve Chardonnay. Dopo un lungo affinamento in bottiglia, questo Blanc de Blancs è una sintesi di eleganza, freschezza e armoniosa complessità.

<b>denominazione</b>	TRENTODOC
<b>uve</b>	Accurata selezione di sole uve Chardonnay raccolte con vendemmia manuale.
<b>durata della maturazione</b>	Almeno 50 mesi sui lieviti selezionati in proprie colture.
<b>zona di produzione</b>	Vigneti di montagna posti nelle zone più vocate del Trentino.
<b>gradazione alcolica</b>	12.5% vol.
<b>formati disponibili</b>	0,75L ; 1,5L
<b>prima annata di produzione</b>	1971

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

<b>Esame visivo</b>	Giallo intenso con riflessi dorati. Il perlage è finissimo e persistente.
<b>olfattivo</b>	Bouquet intenso di particolare finezza, con sentori di fiori di mandorlo e mela renetta, leggermente speziato con un accenno di crosta di pane.
<b>gustativo</b>	Seducente ed elegante, con una sensazione vellutata molto lunga in cui si avverte una leggera nota fruttata di mela matura, piacevoli sentori di lievito e mandorla dolce e uno sfumato fondo aromatico tipico dello Chardonnay.



Anche  
Magnum



# FERRARI

TRENTO 1902

## FERRARI PERLÉ NERO RISERVA

La sfida del Pinot Nero in purezza per il primo e unico Blanc de Noirs di Casa Ferrari: un millesimato frutto di quarant'anni di ricerca, creato con le uve selezionate nei migliori vigneti di proprietà, alle pendici dei monti del Trentino.

Straordinariamente diverso e orgogliosamente unico.

<b>denominazione</b>	TRENTODOC
<b>uve</b>	Accurata selezione di sole uve Pinot Nero, raccolte con vendemmia manuale a metà settembre.
<b>durata della maturazione</b>	Almeno 6 anni sui lieviti selezionati in proprie colture.
<b>zona di produzione</b>	Vigneti di proprietà della famiglia Lunelli coltivati nelle zone più alte all'interno delle aziende agricole di Villa Margon, Maso Orsi e Maso Valli, a oltre 400 metri.
<b>gradazione alcolica</b>	12.5% vol.
<b>formati disponibili</b>	0,75L
<b>prima annata di produzione</b>	2002

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

<b>Esame visivo</b>	Dorato e brillante. Il perlage è finissimo e persistente
<b>olfattivo</b>	Materico, ricco e maturo: una gamma olfattiva di grande complessità che spazia dal fruttato al minerale, fino al tostato.
<b>gustativo</b>	Un grande vino dalla personalità certa, di rara complessità, in perfetto equilibrio tra note fruttate e tostate, completato da un'intrigante sapidità. Al palato, l'elegante cremosità sa sorprendere in un dinamismo che culmina in un finale avvolgente e maestoso.







# FERRARI

TRENTO 1902

## GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE

Fuoriclasse che va oltre ogni aspettativa. Chardonnay in purezza, affascinante, appagante, suggestivo. Una grande Riserva capace di vincere la sfida del tempo.

<b>denominazione</b>	TRENTODOC
<b>uve</b>	Ottenuto con selezionatissime uve Chardonnay raccolte a metà settembre.
<b>durata della maturazione</b>	Decennale su lieviti selezionati di proprie colture.
<b>zona di produzione</b>	Vigneti di proprietà della famiglia Lunelli alle pendici dei monti che incorniciano Trento, fino a 600 metri di quota, esposti a sud-ovest.
<b>gradazione alcolica</b>	12.5% vol.
<b>formati disponibili</b>	0,75L ; 1,5L
<b>prima annata di produzione</b>	1972

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

<b>Esame visivo</b>	Giallo brillante con riflessi dorati. Il perlage è finissimo e persistente.
<b>olfattivo</b>	Bouquet di rara intensità e fragranza, nel quale il fruttato varietale è in perfetta armonia con i sentori di miele, abbinati a note di cioccolato bianco, spezie e agrumi.
<b>gustativo</b>	Elegante e armonico, di corpo vellutato e composito: le fragranze di miele di acacia e fieno maturo ben si accostano alle note floreali. L'impatto è nobile e di notevole persistenza.



Anche  
Magnum



**FERRARI**  
TRENTO 1902

## GIULIO FERRARI ROSÉ

Dall'osservazione per l'eccellenza di Casa Ferrari, un esclusivo Trentodoc che esprime la vibrante intensità del Pinot Nero di montagna.

<b>denominazione</b>	TRENTODOC
<b>uve</b>	Accurata selezione di uve Pinot Nero con piccola percentuale di Chardonnay in base all'annata, uve raccolte con vendemmia manuale.
<b>durata della maturazione</b>	Almeno 10 anni sui lieviti selezionati in proprie colture.
<b>zona di produzione</b>	Vigneti di proprietà della Famiglia Lunelli alle pendici dei monti che incorniciano Trento.
<b>gradazione alcolica</b>	12.5% vol.
<b>formati disponibili</b>	0,75L
<b>prima annata di produzione</b>	2006

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

<b>Esame visivo</b>	Splendente color salmone dai bagliori ramati che si spingono verso il corallo.
<b>olfattivo</b>	Delicati sentori di confettura di rosa canina e agrumi si intrecciano a note speziate e minerali, in un'immediata sensazione di puro e intenso piacere.
<b>gustativo</b>	Colpisce per la vibrante intensità sostenuta da una spinta di fresco sapida che rende il sorso lunghissimo, disegnando un perfetto quadro gustativo.



# MARCALBERTO METODOCLASSICO

## SANSANNÉE



**CLASSIFICAZIONE:** Metodo Classico

**VITIGNO:** Pinot Nero - Chardonnay

**VIGNETO:** nei comuni di Santo Stefano Belbo / Calosso /  
Cossano Belbo / Loazzolo

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** guyot

**TERRENI:** marnosi e calcarei

**EPOCA VENDEMMIALE:** ultima decade di agosto

**VINIFICAZIONE:** dopo la fermentazione di entrambe le tipologie di uva,  
il vino affina in legni usati per 7 mesi circa, con batonnage settimanale.  
Non filtrato e non chiarificato.

**ZUCCHERI RESIDUI:** 6 g/l - Brut

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** perlage fine e persistente,  
colore giallo paglierino carico con particolari riflessi oro. Naso intenso, con  
sentori di pan brioche e vaniglia. In bocca si esprime forte ed equilibrato,  
dotato di una straordinaria freschezza.

**ABBINAMENTI:** ideale come aperitivo, si accompagna ottimamente  
con frutti di mare, piatti a base di pesce e carni bianche.

**ALCOL:** 12,5%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 7-9° C

**CAPACITÀ BOTTIGLIE:** 0,75 l - 1,5 l



# MARCALBERTO METODOCLASSICO



## MILLESIMODUEMILA16

**CLASSIFICAZIONE:** Metodo Classico

**VITIGNO:** Pinot Nero - Chardonnay

**VIGNETO:** nei comuni di Santo Stefano Belbo / Calosso /  
Cossano Belbo / Loazzolo

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** guyot

**TERRENI:** mamosi e calcarei

**EPOCA VENDEMMIALE:** ultima decade di agosto

**VINIFICAZIONE:** dopo la fermentazione di entrambe le tipologie di uva,  
il vino affina in legni usati per 7 mesi circa, con bâtonnage settimanale.  
Non chiarificato e non filtrato.

**ZUCCHERI RESIDUI:** 3,5 g/l - Extra Brut

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** perlage fine e persistente,  
colore giallo paglierino carico con sfumature leggermente ambrate.  
All'olfatto svela note di pane appena sfornato. In bocca si presenta  
notevolmente strutturato e dotato di una particolare avvolgenza.

**ABBINAMENTI:** ideale come tutto pasto, predilige i piatti a base di pesce,  
frutti di mare e carni bianche.

**ALCOL:** 12,5%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 7-9° C

**CAPACITÀ BOTTIGLIE:** 0,75 l - 1,5 l

# MARCALBERTO METODOCLASSICO

# M E T O D O I



## ROSÉ

**CLASSIFICAZIONE:** Metodo Classico

**VITIGNO:** Pinot Nero - Chardonnay

**VIGNETO:** nei comuni di Santo Stefano Belbo / Calosso / Cossano Belbo / Loazzolo

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** guyot

**TERRENI:** marnosi e calcarei

**EPOCA VENDEMMIALE:** ultima decade di agosto

**VINIFICAZIONE:** dopo la fermentazione di entrambe le tipologie di uva, il vino affina in legni usati per 7 mesi circa, con batonnage settimanale. Non filtrato e non chiarificato.

**ZUCCHERI RESIDUI:** 6,5 g/l - Brut

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** perlage fine e persistente, colore rosa antico. All'olfatto presenta sentori di crosta di pane e frutti rossi. Al gusto rivela un giusto punto di equilibrio tra struttura e freschezza.

**ABBINAMENTI:** ideale come accompagnamento a tutto pasto, compresi piatti a base di carne rossa. Non risulta adatto come abbinamento per i dessert.

**ALCOL:** 12,5%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 7-9° C

**CAPACITÀ BOTTIGLIE:** 0,75 l



## Blanquette De Limoux



FRANCIA

### ZONA DI PRODUZIONE

Saint Hilaire - Limoux



### UVE

Mauzac 93%, Chardonnay 3%, Chenin 4%



### VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Metodo classico con permanenza di 9 mesi sui lieviti



### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo carico sostenuto da un fine perlage. Al naso si avvertono sentori di pesca bianca e fiori. In bocca è fresco e di lunga persistenza.





## Crémant de Bourgogne Blanc de Noir



### ZONA DI PRODUZIONE

Bella



### UVE

Pinot Noir 90% e Gamay 10%



### VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Deriva da unione di varietà di uva usate tradizionalmente per la produzione dei famosi vini rossi di Borgogna. Il metodo è quello tradizionale come in Champagne con una permanenza sui lieviti di almeno 24 mesi.



### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Spuma fine e persistente. Al naso si avvertono i profumi dolci dei pinot nero e di alcuni frutti rossi tostate. In bocca è equilibrato con un lungo finale.



Laurent-Perrier

## LA CUVÉE BRUT

Questo vino deriva dal succo più puro dell'uva e, da solo, permette a Laurent-Perrier di elaborare «La Cuvée», un vino di champagne di grande finezza e di bella freschezza, ottenuto dopo un lungo invecchiamento nelle nostre cantine.

La scelta di una forte percentuale di Chardonnay è alla base dello stile e della personalità di Laurent-Perrier. Purezza, freschezza ed eleganza sono le caratteristiche ricercate per questo vino che ci inizia allo spirito della Maison.

### ASSEMBLAGGIO E VINIFICAZIONE

Per l'assemblaggio, si utilizzano solo i mosti della cuvée, cioè soltanto l'80% dell'estrazione dei succhi d'uva.

Varietà: Chardonnay oltre il 50%\*

Pinot Noir oltre il 30%\*

Meunier dal 10 al 20%\*

\*Vini di riserva dal 20 al 30%\* per assicurare una perfetta regolarità dello stile.

Cru: nella composizione di La Cuvée sono assemblati più di 100 cru\* selezionati da Laurent-Perrier.

La Cuvée gode di un invecchiamento ideale in cuve. L'equilibrio e la freschezza che ne derivano permettono un basso dosaggio.

### CARATTERISTICHE SENSORIALI

Una veste oro pallido. Bollicine finissime alimentano un cordone di spuma molto persistente. Delicato al naso con aromi di agrumi freschi e fiori bianchi.

La complessità del vino si esprime su note successive, come la pesca della vigna e i frutti bianchi. Un equilibrio perfetto di freschezza e raffinatezza, con sapori fruttati che persistono nel retrogusto.

Temperatura di servizio: tra 8°C e 10°C.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Questo vino fresco e puro è perfettamente adatto come aperitivo. Le sue note di agrumi e di frutti bianchi e il suo notevole equilibrio sostenuto da un'effervescenza sottile, ne fanno uno champagne ideale per accompagnare carni bianche e pesci più fini.

### CHAMPAGNE BRUT "LA CUVÉE" - LAURENT-PERRIER : PERCHÉ CI PIACE

**Non dovrebbe mai mancare durante i migliori happy hour del fine settimana, e può essere stappato tranquillamente anche in occasione dei più chic aperitivi.**

**“La Cuvée”, Champagne Brut targato Laurent-Perrier, è una bollicina estremamente elegante e raffinata, godibile in tutto e per tutto, come i più buoni Champagne dovrebbero essere.**

**Matura almeno quattro anni in bottiglia sui propri lieviti, ed è composto da una parte di vini di riserva. Simbologgia alla perfezione quello che è lo stile inconfondibile della Maison Laurent-Perrier, famosa per essere ancora oggi condotta a livello familiare, nonostante la sua recente quotazione in borsa. È uno Champagne come altri difficilmente se ne incontrano.**



Laurent-Perrier

# MILLÉSIMÉ 2008 BRUT

Il Millesimo è la scelta di un anno eccezionale, dal quale vengono selezionati i Grands Crus di Chardonnay e Pinot Noir che entreranno nell'assemblaggio di una futura iterazione Grand Siècle. È un vino raro ed eccezionale che esprime il carattere dell'annata in stile Laurent-Perrier.

L'annata 2008 è stata caratterizzata da un inverno freddo ma non rigido e una primavera piovosa. La vendemmia è iniziata a metà settembre con tempo fresco e asciutto, preservando quindi le migliori condizioni di coltivazione della vite con uve perfette e ottimi Chardonnay e Pinot Noir. Questa alta qualità dell'uva ha svelato un'incredibile ricchezza aromatica... un'annata eccezionale!

## ASSEMBLAGGIO E VINIFICAZIONE

Varietà: Chardonnay 50%  
Pinot Noir 50%

Grand Crus: Pinot Noir della Montagne de Reims: Ay, Verzy, Verzenay, Tours-sur-Marne, Louvois, Bouzy e Chardonnay della Côte des Blancs: Chouilly, Cramant, Avize, Le Mesnil-sur-Oger.

## CARATTERISTICHE SENSORIALI

Una veste oro chiaro con una bella effervescenza.

Note minerali e gessose al naso portano ad eleganti aromi di agrumi e frutta bianca.

Un vino vivace di grande profondità e freschezza persistente che lascia il posto a note di arancia amara e limone fino al finale.

Temperatura di servizio: tra 9°C e 11°C.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Questo Brut Millésimé 2008 è un vero vino per la tavola. Si abbina con pesci e carni, teneri e delicati come molluschi, pesci nobili, pollame e filetto di vitello.

### CHAMPAGNE BRUT MILLÉSIMÉ 2008 - LAURENT-PERRIER -

Alla Maison Laurent-Perrier solo le migliori stagioni danno vita agli Champagne Millesimati, o Millésimé - per dirlo alla francese.

Quella del 2008 è stata un'annata eccellente, che ha portato alla nascita di un Brut qualitativamente impeccabile. Complesso e aromatico, ricco, raffinato ed elegante, è uno Champagne estremamente equilibrato, tra l'altro, capace anche di regalare un bellissimo specchio di bevibilità.

Figlio di una cuvée che vede uniti in pari proporzioni chardonnay e pinot noir, è uno Champagne in grado di accompagnare a meraviglia i vostri più importanti aperitivi. Se lo sceglierete per le situazioni più formali, riuscirà a impreziosire i momenti da ricordare come nessun'altra bollicina è capace di fare.





**Laurent-Perrier**

## CUVÉE ROSÉ BRUT

La Cuvée Rosé è nata nel 1968 dall'audacia e dal savoir-faire della Maison Laurent-Perrier. L'esigenza di ricerca della perfezione in tutte le fasi dell'elaborazione ha reso famosa la Cuvée Rosé per la sua costanza e la grande qualità.

È caratterizzata da aromi di frutti rossi freschi, grande intensità ed estrema freschezza.

### ASSEMBLAGGIO E VINIFICAZIONE

Varietà: Pinot Noir 100%

Cru: si privilegia una decina di cru provenienti principalmente dai settori Sud e Nord della Montagne de Reims – tra cui la celebre Côte de Bouzy –, in particolare i cru di Ambonnay, Bouzy, Louvois e Tours-sur-Marne.

Le uve vengono scelte attentamente e sgrappolate.

La macerazione, di una durata di 48 – 72 ore, segue la vendemmia e permette di estrarre il colore ed esprimere tutta la ricchezza aromatica del Pinot Noir.

Invecchiamento: minimo 5 anni.

### CARATTERISTICHE SENSORIALI

Una veste elegante, il cui colore evolve naturalmente da un bel tono lampone a delicate sfumature salmoneate. Un naso dritto, di straordinaria freschezza e con ampia gamma di frutti rossi: lamponi, ribes, fragola, ciliegia nera.

Un attacco franco e acidulato per questo vino morbido e rotondo. In bocca, offre la sensazione di immergersi in un cesto di frutti rossi appena colti.

Temperatura di servizio: tra 8°C e 10°C.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

La sua ricchezza aromatica permette di accompagnarlo a pesce crudo marinato, gamberi grigliati, cucine esotiche e dessert a base di frutti rossi.

I più audaci l'accosteranno alla cucina asiatica o indiana.

### CHAMPAGNE BRUT CUVÉE ROSÉ - LAURENT-PERRIER

**Prima del 1968 era praticamente impossibile trovare uno Champagne rosé non millesimato, fin quando il visionario Bernard de Nonancourt lanciò questo Champagne Brut Cuvée Rosé - Laurent-Perrier. Combinando una vivace freschezza con un morbido carattere vinoso, riposa almeno per quattro anni sui propri lieviti. È distribuito nella sua ormai celebre e riconoscibile bottiglia dalle generose linee curve, che lo ha reso famoso in tutto il mondo.**



# Special Cuvée

## The Bollinger style: depth and subtlety



### Production

**Blend:** 60% Pinot Noir; 25% Chardonnay, 15% Meunier.

Over 85% Grands and Premiers crus.

Exclusive use of the cuvée.

**Maturation:** Cellar aged for more than twice the time required by the appellation.

**Dosage:** Moderate, 7 to 8 grams per liter.

A majority of reserve wines,  
part of which have been aged in magnums  
for 5 to 15 years.

### Sensations

**To the eye:** A golden colour, distinctive of black grape varieties; very fine bubbles.

**To the nose:** A beautiful aromatic complexity, ripe fruit and spicy aromas; hints of roasted apples, apple compote and peaches.

**On the palate:** A subtle combination of structure, length and vivacity; bubbles like velvet; pear, brioche and spicy aromas, notes of fresh walnut.

### Food pairings

Any fish, especially sushi and sashimi.

Seafood; shrimp, prawn, crayfish, grilled lobster.

Poultry and white meat.

Parmesan, good cured ham.

### Our advice

Special Cuvée is perfect shared among friends, for a simple and meaningful moment. It is the champagne we give to the people we love and who love nice things. To enhance its unique style, bouquet and aromas, Special Cuvée is best served between 8 and 10°C. You can enjoy Special Cuvée right away, or choose to age it in your cellar.

### History

In 1911, Georges Bollinger's British agent gave him the idea for the name Special Cuvée - "special" written the English way, without an accent. He thought the French expression "Brut sans année" was no match for such a subtle champagne... More than a hundred years later, the name of Bollinger's key figure champagne still symbolizes both its expertise and its history.

CHAMPAGNE  
**BOLLINGER**

MAISON FONDÉE EN 1829

Serve cool and open gently. Contains sulphites.   
ENJOY RESPONSIBLY

## Abbinamenti ideali



PETTO DI  
POLLO



POMPELMO



PORRI  
GIOVANI



# GRANDE BRUTO

Perrier-Jouët Grand Brut è un crogiolo di aromi e sapori: uno champagne meravigliosamente rotondo e generoso la cui gioia di vivere rende ogni momento più speciale.

SÉVERINE FRERSON, Cantiniere della Maison Perrier-Jouët



## L'OCCHIO

Oro argenteo nel bicchiere. Una cuvée vivace ed elegante.

## IL NASO

Aromi floreali, completati da frutta fresca e sentori di brioche burrosa e vaniglia.

## IL PALATO

Fresco e leggero, unisce la freschezza a un finale persistentemente ricco e generoso.



## Abbinamenti ideali



SUOLA



PESCA  
BIANCA



RAPE  
GIOVANI

2013

# BELLE ÉPOQUE BRUT

Perrier-Jouët Belle Époque è una vera icona, uno champagne raro ed elegante che celebra l'arte della vendemmia e l'eccellenza del vigneto Perrier-Jouët.



### L'OCCHIO

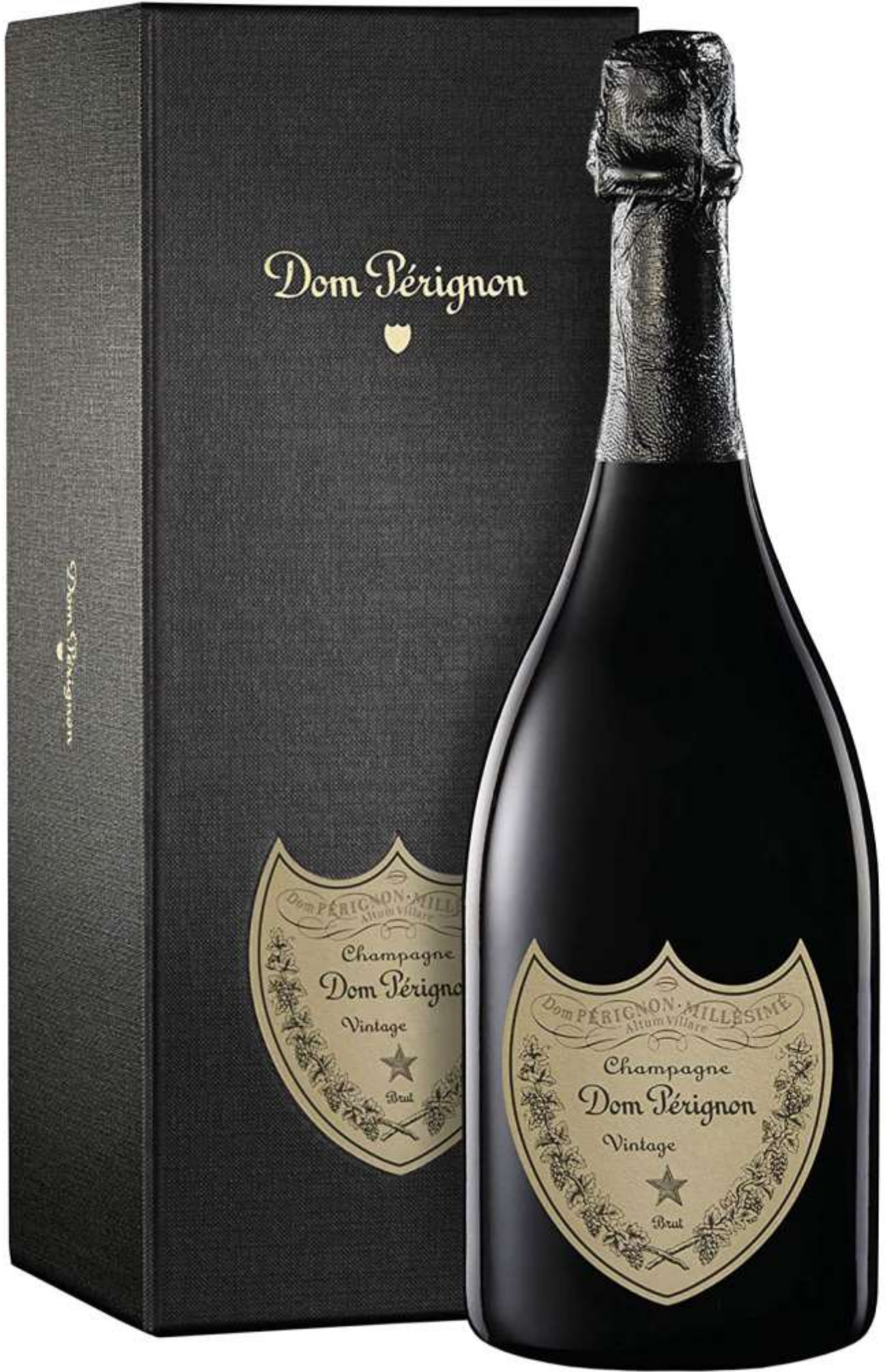
Un oro pallido e traslucido, con una chiarezza radiosa e sottili riflessi di verde mela.

### IL PALATO

Una combinazione eccezionale di freschezza e finezza.

### IL NASO

Fresco e delicato, con profumi caratteristici di frutta bianca e fiori.



Dom Pérignon



Dom Pérignon

Dom Pérignon Milleime  
Altum Villare  
Champagne  
Dom Pérignon  
Vintage  
★  
Brut

Dom Pérignon Milleime  
Altum Villare  
Champagne  
Dom Pérignon  
Vintage  
★  
Brut







# VINI della ROMAGNA DOC







# La Morosa

Colli di Rimini

## REBOLA

Denominazione di Origine Protetta  
Annata 2019  
14%vol

Ottenuto da uve Grechetto Gentile.

Dal colore paglierino chiaro e dal profumo decisamente fruttato, sapore armonico e caratteristica morbidezza.

Abbinamenti: antipasti e piatti di pesce e con alcuni di carni bianche.

La storia ci insegna poche cose della Rebola Chiamata Ruibola vel Greco o Pignulèt in dialetto Riminese,

la Rebola appare in vari documenti del passato, dagli statuti di Savignano sul Rubricone nel 1378, ai bollettini ampelografici nel 1876, fino a delle note viticole del 1920. Dopo di ché, si perde traccia della vitigno. Solo negli anni 80, alcuni viticoltori del territorio riminese la recuperano, tramandando la storia vinicola del territorio. Oggi puoi gustare la Rebola D.O.C. Colli di Rimini col nostro vino La Morosa San Rocco.

# Dama con l'Ermellino Pinot Grigio

*Rubicone Indicazione Geografica Tipica*



## ZONA DI PRODUZIONE



Bertinoro, Faenza, Brisighella

## UVE



Pinot Grigio 100%

## VINIFICAZIONE E MATURAZIONE



A freddo in acciaio inox a massimo 13°C con lieviti selezionati.  
Batonnage per 2 mesi su feccie fini.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE



Colore verdolino con lievi riflessi ramati. Al naso emergono note di fiori d'arancio, geraniolo e sottobosco fresco erbaceo. Al palato si intrecciano fresche sensazioni sapide con un intrigante e armonico ritorno vegetale.



## PIETRAGRANDE TRENTINO BIANCO D.O.C.

Pietragrande è uno Chardonnay intrigante e di fascino che conquista per l'eleganza aromatica e la delicata persistenza, impreziosite da un tocco di Sauvignon. Frutto di una sapiente vinificazione tesa a valorizzare il Trentino come terra d'elezione di una viticoltura di montagna salubre e sostenibile.



### UVE

Chardonnay 80%, Sauvignon, Incrocio Manzoni e Pinot Bianco 20%.

### ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di montagna nelle zone più vocate del Trentino.

### TIPOLOGIA DEI TERRENI

A scheletro prevalente, tendenzialmente sabbioso.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola semplice trentina, 4000 ceppi per ha e Guyot 4500 ceppi per ha.

### PRODUZIONE HA

70 hl di vino per ha.

### TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

A temperatura controllata in recipienti di acciaio inox con l'uso di lieviti selezionati.

### AFFINAMENTO

Almeno 6 mesi in cantina.

### PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

2013

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

#### ESAME VISIVO

Giallo lucente.

#### OLFATTIVO

Fruttato e dolce nei profumi, concede fresche percezioni di fiori bianchi alternate a note di frutta a pasta bianca ed erbe aromatiche a contorno.

#### GUSTATIVO

In bocca è vivace per freschezza e sapidità, il sorso avvolgente e morbido, piacevoli i ritorni agrumati ed elegante il finale con accenni minerali.

VILLA MARGON  
TRENTINO CHARDONNAY D.O.C.

Uno Chardonnay in purezza, che nasce da uve coltivate secondo principi di sostenibilità nei vigneti di montagna che circondano la cinquecentesca Villa Margon.



UVE

Chardonnay 100%.

ZONA DI PRODUZIONE

Villa Margon, situata alla destra dell'Adige a sud-ovest di Trento, in una tenuta di proprietà della famiglia Lunelli.

TIPOLOGIA DEI TERRENI

A scheletro prevalente, tendenzialmente sabbioso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola semplice trentina, 4000 ceppi per ha.

PRODUZIONE HA

60 hl di vino per ha.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

A temperatura controllata in recipienti di acciaio inox con l'uso di lieviti selezionati, in parte in carati di rovere.

AFFINAMENTO

Parte in acciaio e parte in legno di diverse dimensioni per 10-12 mesi, poi in bottiglia per almeno 8-10 mesi.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

1987

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ESAME VISIVO

Giallo intenso con riflessi dorati.

OLFATTIVO

Di grande complessità, fragrante e persistente, con note di mela, pompelmo, fiori di mandorlo e agrumi.

GUSTATIVO

Ben strutturato, elegante, delicato, armonico, è un vino in cui le note fruttate varietali sono ulteriormente valorizzate dall'elevazione in legno. È vino godibile subito, ma in grado di regalare grandi emozioni dopo anni di invecchiamento.



Cà dei Frati



## I Frati Lugana Doc

*E' il nostro orgoglio, il vino che ha fatto conoscere e continua ad essere l'immagine dell'azienda. Ha il filo diretto con la sua varietà, la Turbiana, il nostro vitigno autoctono. Concepito per essere consumato nell'annata, esprime la parte migliore di sé a distanza di molti anni dall'imbottigliamento. Nella sua giovinezza è fresco, lineare e dotato di grande finezza ed eleganza con note delicate di fiori bianchi e balsamiche, sentori di albicocca e mandorla. Il tempo gli consente di evolvere esprimendo con maggior determinazione le note minerali. Il vino acquisisce una sua complessità con sentori iodati, spezie e frutta candita. In bocca è capace di avvolgere tutto il palato grazie ad una importante essenza sapida accompagnata da acidità viva ed esuberante. In giovinezza è da preferire con una temperatura di servizio a 10 gradi circa, con antipasti freddi o tiepidi ma delicati ed accompagna piatti di pesce sia bollito che al vapore o alla griglia.*

### Dati tecnici

**Vitigni utilizzati:** Turbiana 100%

**Composizione del terreno:** calcareo - argilloso

**Sistema di allevamento:** Guyot semplice e doppio

**Sesto di impianto:** 2,30 x 0,70

**Resa per ettaro:** 90 quintali

**Tipo di vinificazione:** acciaio

**Malolattica:** Non svolta

**Affinamento e evoluzione:**

*in acciaio sui lieviti fini minimo 6 mesi, seguito da 2 mesi in bottiglia*

**Grado alcolico:** 13%

**Acidità totale:** 6,40 g/L

**Acidità volatile:** 0,30 g/L

**pH:** 3,20

**Estratto secco:** 21 g/L





Cà dei Frati

## Brolettino Lugana Doc

*E' il vino del nostro grande vitigno autoctono: la Turbiana. Uva raccolta a maturazione completa verso la metà del mese di ottobre e terreno di gran talento ci donano un prodotto di struttura dotato di grande capacità di invecchiamento. All'assaggio si manifesta pienamente in tutta la sua complessità.*

*Al naso evidenzia sentori di frutta matura, pesche, mele gialle, rose carnose con note fresche e balsamiche.*

*Il palato viene avvolto da un attacco deciso mantenendo tutta la sua freschezza ed eleganza.*

*La struttura piena è accompagnata da un'acidità tesa e dalla caratteristica sapidità che puliscono completamente il palato lasciandolo invaso di profumi delicati.*

*Ideale per le zuppe invernali, legumi e paste con sughi bianchi,*

*carni bianche e pollame, formaggi di media stagionatura, pesce in cotture lunghe e ricche e crostacei.*

### Dati tecnici

*Vitigni utilizzati: Turbiana 100%*

*Composizione del terreno: calcareo - argilloso*

*Sistema di allevamento: Guyot semplice e doppio*

*Sesto di impianto: 2,30 x 0,70*

*Resa per ettaro: 90 quintali*

*Tipo di vinificazione:*

*inizio acciaio, completamento in barrique*

*Malolattica: svolta in barrique*

*Affinamento e evoluzione:*

*in barrique per 10 mesi, seguito da 3 mesi in bottiglia*

*Grado alcolico: 13,5%*

*Acidità totale: 6,60 g/L*

*Acidità volatile: 0,30 g/L*

*pH: 3,25*

*Estratto secco: 22,5 g/L*





Cà dei Frati



## Pratto

*Il Pratto rappresenta una sfida che abbiamo voluto cogliere, uscendo dagli schemi convenzionali pur mantenendo inalterato il rispetto per il territorio. In questa vendemmia tardiva l'aromaticità del Sauvignon vinificato in acciaio, la morbidezza dello Chardonnay e la finezza del Turbiana si incontrano armonicamente con un risultato esclusivo. Al naso evidenzia note di frutta tropicale accompagnate da una vegetalità e mineralità che ne esaltano la finezza e l'eleganza con un impatto molto comunicativo che induce alla salivazione stimolandone l'assaggio. Al palato è ricco con un attacco di squisita dolcezza a cui seguono acidità e sapidità in perfetto equilibrio, infine ritornano le note fruttate e minerali. Ideale sugli antipasti strutturati come crostini al foie gras e anche con primi piatti delicati ma ricchi di profumi, carni leggere e bianche e pesci con erbe aromatiche. Perfetto con formaggi affinati.*

## Dati tecnici

**Vitigni utilizzati:** Turbiana, Chardonnay e Sauvignon Blanc

**Composizione del terreno:** calcareo - argilloso

**Sistema di allevamento:** Guyot e cordone speronato

**Sesto di impianto:** 2,30 x 0,70

**Resa per ettaro:** 80 quintali

**Tipo di vinificazione:** Acciaio

**Malo/attica:** Non svolta

**Affinamento e evoluzione:** In acciaio sui lieviti fini 12 mesi, seguiti da due mesi in bottiglia

**Grado alcolico:** 13,5%

**Acidità totale:** 6,60 g/L

**Acidità volatile:** 0,35 g/L

**pH:** 3,10

**Estratto secco:** 21,5 g/L



## Rosa dei Frati Riviera del Garda Classico Doc

*Le rive meridionali del Benaco hanno conservato da sempre la tradizione di un vino leggiadro, fresco e gentile come il Rosa dei Frati. Un Rosato di alto livello capace di sorprendere per la propria semplice autorevolezza. Fresco e delicato ma incisivo, è in grado di essere protagonista della tavola. Al naso evidenzia sentori di fiori di biancospino, mela verde, mandorla bianca e ciliegia selvatica. In bocca è gustoso, fresco, sapido e capace di stimolare il palato grazie alla sua vivida acidità e ai sentori di piccoli frutti rossi. La facilità di beva invita al bicchiere successivo con un atteggiamento di spensieratezza. Indicato con salumi non eccessivamente grassi, verdure fritte funghi, insalata di pomodoro e mozzarella, paste delicate e risotti primaverili, carni bianche leggere e pesci con lavorazione più decisa.*

### Dati tecnici

**Vitigni utilizzati:** Groppello, Marzemino, Sangiovese e Barbera

**Composizione del terreno:** calcareo, argilloso, limoso e sabbioso

**Sistema di allevamento:** Guyot semplice e doppio

**Sesto di impianto:** 2,30 x 0,70

**Resa per ettaro:** 90 quintali

**Tipo di vinificazione:** in acciaio con lieve contatto macerativo

**Malolattica:** Non svolta

**Affinamento e evoluzione:** in acciaio sui lieviti fini 6 mesi, seguito da 2 mesi in bottiglia

**Grado alcolico:** 12,5%

**Acidità totale:** 6,50 g/L

**Acidità volatile:** 0,28 g/L

**pH:** 3,15

**Estratto secco:** 20,5 g/L







Verdicchio Castelli di Jesi DOC Classico

## *Le Vaglie*

È un vino che nasce nel 1992 con l'intenzione di uscire dai soliti schemi della tradizione. Allo stesso tempo però, sperimentando e osando, riesce a rendere merito alla grande storia vinicola marchigiana. Per festeggiare i 20 anni di produzione, l'Azienda nel 2012 ha lanciato sul mercato oltre alla storica etichetta bianca altre cinque etichette colorate. Una scelta stilistica che continua ancora oggi a caratterizzare questo vino per rispondere ad un entusiasmo crescente da parte degli estimatori de Le Vaglie.

### *Uve*

Verdicchio

### *Tipologia Terreno*

Tufaceo sabbioso, esposto a Sud/Est e Nord/Est su un'altitudine di 250/260 m slm

### *Sistema Allevamento*

Controspalliera capovolto

### *Vinificazione*

La vinificazione avviene in serbatoi di acciaio con un controllo costante della temperatura di 10-12 gradi

### *Esame Visivo*

Giallo paglierino, brillante con sfumature leggermente dorate

### *Esame Olfattivo*

Al naso intenso e persistente, sprigiona profumi floreali con frutta agrumata e mandorle fresche

### *Esame Gustativo*

Fresco e morbido, buona chiusura con netto richiamo ammandorlato

*Santa Barbara*



Sauvignon blanc

## *Animale Celeste*

Dall'amore per questo vitigno nasce un vino di grande eleganza che svela subito note fruttate e tropicali tipiche dei vini del Nuovo Mondo.

### *Uve*

Sauvignon blanc

### *Tipologia Terreno*

Di medio impasto tendente al calcareo, esposte a Nord/Ovest con un'altitudine di 350 m slm

### *Sistema Allevamento*

Spalliera capovolto

### *Vinificazione*

La vinificazione avviene in serbatoi di acciaio

### *Esame Visivo*

Giallo scarico con riflessi verdognoli

### *Esame Olfattivo*

Vino fruttato, con fini note di pesca matura, peperone verde, foglia di pomodoro, salvia e geranio

### *Esame Gustativo*

Molto equilibrato al gusto fra morbidezza e freschezza. Inebriante, persistente con apprezzabile armonia e finezza

## *Santa Barbara*



Marche Rosato IGT

## ***Sensuade***

Rosato di grande impatto, con sentori di viola, rosa, fragola e ciliegia. Sia al naso che al palato la componente fruttata riesce a dare sensazioni di dolcezza davvero piacevoli.

### ***Uve***

Lacrima di Morro d'Alba, Vernaccia di Pergola, Moscato Rosso

### ***Tipologia Terreno***

Argilloso di medio impasto, esposto a Sud/Est su un'altitudine di 250 m slm

### ***Sistema Allevamento***

Cordone speronato

### ***Vinificazione***

La vinificazione avviene in serbatoi di acciaio

### ***Esame Visivo***

Rosa pompelano

### ***Esame Olfattivo***

Profumi di rosa e melograno

### ***Esame Gustativo***

Di buon equilibrio, bilanciata dolcezza e freschezza, con note salmastre gradevolmente amaricanti

*Santa Barbara*





# SERVATOR

OFFIDA PASSERINA DOCG



Servator era il conservatore dei documenti pubblici. Colui che rappresentava la memoria storica del territorio non poteva che dare nome al nostro vino ottenuto da uve Passerina in purezza, vitigno autoctono del sud delle Marche, coltivato sin dal medioevo.



**VITIGNO:** Passerina 100%

**VIGNETI:** Da 400 a 540 mt s.l.m., allevati a Guyot, 4.000 ceppi per ettaro

**VINIFICAZIONE:** Diraspatura e pressatura soffice delle uve in riduzione (in assenza di O<sub>2</sub>), con abbattimento della temperatura del pigiato tramite l'uso di CO<sub>2</sub>. Lenta fermentazione a temperatura dai 10°-14° C.

**MATURAZIONE:** In acciaio 4 mesi a temperatura controllata

**AFFINAMENTO:** 2 mesi in bottiglia a temperatura a 15° C

**NOTE DEGUSTATIVE:** **Colore:** giallo paglierino. **Profumo:** delicato con note di frutti bianchi freschi e camomilla. **Sapore:** di piacevole struttura gustativa. Spiccata freschezza e mineralità ne esaltano il finale.

**GRADO ALCOLICO:** Dai 13% ai 14% IN VOL in base all'annata

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Ideale con antipasti di pesce crudo e frutti di mare, verdure fritte, salumi, formaggi freschi e primi piatti leggeri.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8°-10° C

**DURATA:** Da bersi preferibilmente entro due anni.

OFFIDA PASSERINA **DOCG**



Pekò prende il nome dal vitigno "Pecorino", la cui storia è legata alla tradizione picena della pastorizia. Si narra, infatti, che durante la transumanza quest'uva, già matura, fosse il cibo prediletto delle pecore, da qui chiamata dai pastori "uva delle Pecore". Un vitigno antico, romanticamente simbolo di quel legame inscindibile tra uomo, terra e vite che ancora oggi caratterizza la nostra storia.



**VITIGNO:** Pecorino 100%

**VIGNETI:** A 350 mt s.l.m. allevati a Guyot, 4 000 ceppi per ettaro

**VINIFICAZIONE:** Diraspatura e pressatura soffice delle uve in riduzione (in assenza di O2), con abbattimento della temperatura del pigiato tramite l'uso di CO2.

**MATURAZIONE:** In acciaio a temperatura controllata. Lenta fermentazione a temperatura dai 10°-20° C

**AFFINAMENTO:** 3 mesi in bottiglia a temperatura a 15° C

**NOTE DEGUSTATIVE:** **Colore:** giallo tenue con riflessi verdolini **Profumo:** intenso, ricco, con sfumature verdi. Mela in evidenza su uno sfondo di frutta tropicale. **Sapore:** intenso, ampio e fresco. Di buon corpo. Mineralità e struttura ne mitigano la potenza alcolica. Finale lungo e lievemente ammandorlato

**GRADO ALCOLICO:** Dai 13,5% ai 14,5 % IN VOL in base all'annata

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Ottimo con pasta farcita in bianco, brodetto e pesce in genere, ma anche carni bianche in salsa a base di erbe, formaggi freschi o funghi.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8°-10° C

**DURATA:** Da bersi preferibilmente entro due anni.

# BASTIANICH

CIVIDALE DEL FRIULI (UD) /  
COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

# RIBOLLA GIALLA

DOC COLLI ORIENTALI FRIULI



FRIULI VENEZIA GIULIA  
CIVIDALE DEL FRIULI

46° 04' 35.11" N  
13° 26' 50.92" E

ANNO DI  
FONDAZIONE  
1998

BOTTIGLIE  
PRODOTTE  
IN UN ANNO  
270.000

ESTENSIONE TERRITORIO  
34 Ha

VITIGNI  
FRIULANO / PICOLIT /  
CHARDONAY / PINOT  
GRIGIO / SALVIGNON  
BLANC / RIBOLLA  
GIALLA / MERLOT /  
REFOSCO / PIGNOLO /  
CABERNET /  
SCHIOPPETTINO

ENOLOGO  
EMILIO DEL MEDICO

#### NOTE:

Tutti i vigneti dell'azienda Bastianich si trovano nei Colli Orientali del Friuli, **in due distinte zone ricadenti nella zona a DOC**. Il primo (colline di Buttrio e Premariaccol) è celebre per la produzione di vini corposi e strutturati. Il secondo (colline di Cividale del Friuli) produce vini di maggior intensità aromatica. L'obiettivo della cantina Bastianich è di assorbire la storia e la cultura della zona, creando **vini unici** che nanno del posto ma che, al tempo stesso, dimostrino di distinguersi **per corposità, struttura ed equilibrio**.

#### TIPOLOGIA:

Vino Bianco

#### ZONA PRODUTTIVA:

Cividale, nei Colli Orientali del Friuli DOC

#### VITIGNO:

Ribolla Gialla 100%

#### TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Marna calcarea

#### ETÀ DEI VIGNETI:

5-25 anni

#### VINIFICAZIONE:

100% acciaio inossidabile, 50% fermentazione malolattica

#### AFFINAMENTO:

6 mesi su feccia

#### SAPORE:

Acidità e mineralità concentrate sul palato, molto fresco

#### ABBINAMENTI:

Perfetto con pesce fritto o sushi





# BASTIANICH

CIVIDALE DEL FRIULI (UD) /  
COLLI ORIENTALI DEL FRIULI



**ANNO DI FONDAZIONE**  
1998

**BOTTIGLIE PRODOTTE IN UN ANNO**  
270.000

**ESTENSIONE TERRITORIO**  
34 Ha

**VITIGNI**  
FRIULANO / PICOLIT /  
CHARDONAY / PINOT  
GRIGIO / SAUVIGNON  
BLANC / RIBOLLA  
GIALLA / MERLOT /  
REFOSCO / FIGNOLO /  
CABERNET /  
SCHIOPPETTINO

**ENOLOGO**  
EMILIO DEL MEDICO

#### NOTE:

Tutti i vigneti dell'azienda Bastianich si trovano nei Colli Orientali del Friuli, **in due distinte zone ricadenti nella zona a DOC**, il primo (colline di Buttrio e Premariacco) è celebre per la produzione di vini corposi e strutturati. Il secondo (colline di Cividale del Friuli) produce vini di maggior intensità aromatica. L'obiettivo della cantina Bastianich è di assorbire la storia e la cultura della zona, creando **vini unici** che nanno del posto ma che, al tempo stesso, dimostrino di distinguersi **per corposità, struttura ed equilibrio**.

#### TIPOLOGIA:

Vino Bianco

#### ZONA PRODUTTIVA:

Cividale, nei Colli Orientali del Friuli DOC

#### VITIGNO:

Friulano 100%

#### TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Marna calcarea

#### ETÀ DEI VIGNETI:

7-25 anni

#### VINIFICAZIONE:

100% acciaio inossidabile

#### AFFINAMENTO:

7 mesi su feccia

**FRIULANO**  
DOC COLLI ORIENTALI FRIULI



#### SAPORE:

Di medio corpo, con deliziose sensazioni di pera e pesca mature, su una fresca nota minerale e con una buona acidità, che provoca una leggera acquolina; caratteristiche ideali per un vino che esalta egregiamente il cibo. La varietà del Friulano si distingue per una leggera punta di mandorla nel retrogusto

#### ABBINAMENTI:

Un classico abbinamento con il prosciutto crudo, ma anche con i frutti di mare e il pesce, il vitello, il maiale e i piatti orientali speziati

# BASTIANICH

CIVIDALE DEL FRIULI (UD) /  
COLLI ORIENTALI DEL FRIULI



**FRIULI VENEZIA GIULIA**  
CIVIDALE DEL FRIULI

46° 04' 35.11" N  
13° 26' 50.92" E



**ANNO DI FONDAZIONE**  
1998



**BOTTIGLIE PRODOTTE IN UN ANNO**  
270.000



**ESTENSIONE TERRITORIO**  
34 Ha



## VITIGNI

FRIULANO / PICOLIT /  
CHARDONNAY / PINOT  
GRIGIO / SAUVIGNON  
BLANC / RIBOLLA  
GIALLA / MERLOT /  
REFOSCO / PIGNOLO /  
CABERNET /  
SCHIOPPETTINO



**ENOLOGO**  
EMILIO DEL MEDICO

## NOTE:

Tutti i vigneti dell'azienda Bastianich si trovano nei Colli Orientali del Friuli, **in due distinte zone ricadenti nella zona a DOC**. Il primo (colline di Buttrio e Premariaccol) è celebre per la produzione di vini corposi e strutturati. Il secondo (colline di Cividale del Friuli) produce vini di maggior intensità aromatica. L'obiettivo della cantina Bastianich è di assorbire la storia e la cultura della zona, creando **vini unici** che nanno del posto ma che, al tempo stesso, dimostrino di distinguersi **per corposità, struttura ed equilibrio**.

## TIPOLOGIA:

Vino Bianco

## ZONA PRODUTTIVA:

Cividale, nei Colli Orientali del Friuli DOC

## VITIGNO:

Pinot Grigio 100%

## TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Marna calcarea

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

## ETÀ DEI VIGNETI:

5-25 anni

## VINIFICAZIONE:

100% acciaio inossidabile, 60% fermentazione malolattica

# PINOT GRIGIO

DOC COLLI ORIENTALI FRIULI



## AFFINAMENTO:

6 mesi su feccia con bâtonnage settimanale

## SAPORE:

Note di mela matura, deliziosa ricchezza e persistenza al palato

## ABBINAMENTI:

A molteplici piatti, anche se può essere gustato come piacevole vino da aperitivo

# CERETTO



## LANGHE D.O.C. ARNEIS Blangé

---

COMUNE: Vezza d'Alba, Castellinaldo, Alba

VARIETÀ: 100% Arneis

ETTARI: 80,00 ha

---

Blangé è il lato bianco dei vini piemontesi; un prodotto che ha segnato un'epoca, rivoluzionando l'enologia langarola dedita fino ad allora alla valorizzazione esclusiva delle varietà a bacca rossa.

Figlio di un territorio fortemente caratterizzante, quello del Roero, e di una volontà produttiva tesa a rafforzare la riconoscibilità della varietà, oltre la piacevolezza, il Blangé coniuga all'approccio sostenibile in vigna la modernità d'esecuzione.

Frutto e mineralità, fragranza e calibrata freschezza, coesistono in un bianco che ha fatto della godibilità e della trasversalità il suo marchio di fabbrica.





ARGIOLAS



## COSTAMOLINO

Vermentino di Sardegna a  
Denominazione di Origine  
Controllata

### CARATTERISTICHE

Colore: paglierino con riflesso  
leggermente verdognolo.

Olfatto: sottile, intenso e delicato,  
con buona aroma primario e  
secondario.

Gusto: fresco, secco ed asciutto,  
sapido con finale gradevole e  
delicato.

### FORMATI

3.75cl, 75cl

### AFFINAMENTO

1-3 mesi in bottiglia

### VINIFICAZIONE

Attenta selezione delle uve,  
pressatura molto soffice con  
utilizzo di solo mosto fiore.  
raffreddamento a 10-12°C con  
decantazione naturale.

fermentazione a 16-18°C per 20  
giorni circa. Conservazione a  
temperatura controllata con  
breve sosta sulle fecce fini.

### ABBINAMENTI

Antipasti di mare, fregola ai  
crostacei, minestre di pesce,  
spigola ai carciofi, formaggi a  
pasta molle e media stagionatura.

## JOSEPH Gewürztraminer

Questo Gewürztraminer esprime al meglio le caratteristiche del vitigno: di colore paglierino carico e luminoso, ha una buona concentrazione ed una pronunciata vena aromatica, con note speziate-affumicate, di fiori secchi e di rose che tendono ad espandersi e ad infittirsi nel bicchiere.

Al gusto è denso e ricco, con corpo saldo, notevole freschezza e vivacità.

### CLASSIFICAZIONE HOFSTÄTTER

○ Selezioni

### VITIGNO

Gewürztraminer

### TERRENO

Marnoso, leggero, ben ventilato e soggetto a veloce riscaldamento

### VINIFICAZIONE

Le uve vengono leggermente pigiate sin da subito e il mosto lasciato per alcune ore a contatto con le bucce. Segue un'attenta pressatura, la precipitazione naturale dei sedimenti e la fermentazione a temperatura controllata. Tutto questo esalta le caratteristiche organolettiche uniche di questo vino.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10° C

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Aperitivo, crostacei, cucina asiatica e formaggi stagionati.

### FORMATO DISPONIBILE



## Vigna KOLBENHOF Gewürztraminer

Un Gewürztraminer dall'elegante concentrazione fruttata. Nel bicchiere, si propone di un colore giallo intenso con "giovani" riflessi verdognoli. Aromi, soprattutto di pesche ed albicocche, si intrecciano a profumi esotici di lychees, mango e frutto della passione. Al palato i suoi sapori si esaltano senza perdere raffinatezza, grazie ad un'equilibrata acidità che impedisce al vino di essere troppo corposo, nonostante l'evidente concentrazione. Un Gewürztraminer che convince: è persistente ed esprime con eleganza le caratteristiche tipiche del vitigno.

Questo Gewürztraminer è una selezione di una vigna della nostra tenuta Kolbenhof di Tramin - Termeno. Grazie al particolare microclima, alla posizione ideale e all'età dei vigneti rappresenta uno dei grandi Cru del Gewürztraminer altoatesino. Il vitigno porta il nome del suo paese d'origine e - proprio al Kolbenhof - trova le ideali condizioni per sviluppare i lati migliori del suo carattere.

Solo la denominazione "Vigna" garantisce in Alto Adige la provenienza di un vino da un specifico vigneto.

### CLASSIFICAZIONE HOFSTÄTTER

● Vino da esposizioni speciali

### VITIGNO

Gewürztraminer

### TERRENO

Argilla, ghiaia calcarea.

### VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

I grappoli vengono leggermente pigiati ed il mosto lasciato alcune ore a contatto con la buccia per esaltarne le caratteristiche varietali. Dopo una soffice pressatura e sedimentazione del mosto, fermenta a temperatura controllata. Dopo la fermentazione, il Vigna Kolbenhof Gewürztraminer matura per 8 mesi sui lieviti fini, che vengono delicatamente mossi settimanalmente (Battonage).

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10° C

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Perfetto da degustare anche da solo, trova l'abbinamento ottimale nei crostacei, nelle preparazioni di pesce di una certa struttura, con il foie gras ed è l'ideale con la cucina thailandese.







## CHARDONNAY

Piacevole, fresco e fragrante, di colore paglierino con sottili sfumature verdognole, presenta le caratteristiche note di mela golden. La buona acidità, unita ad una solida struttura e ad un gusto persistente, rappresenta le giuste credenziali per puntare sul potenziale evolutivo di questo vino e sulla sua capacità di esprimersi al meglio per almeno due anni dalla vendemmia.

### CLASSIFICAZIONE HOFSTÄTTER

- Classici

### VITIGNO

Chardonnay

### TERRENO

Marnoso, leggero e soggetto a veloce riscaldamento.

### VINIFICAZIONE

Subito dopo vendemmiate, le uve vengono soffocemente pressate in presse pneumatiche. Il mosto chiarificato durante la notte grazie alla forza di gravità fermenta poi a temperatura controllata. Il vino matura fino al imbottigliamento sui lieviti fini.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10° C

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Antipasti leggeri, pasta e pesce.

### FORMATO DISPONIBILE





## MICHEI Müller Thurgau

Esprime al meglio le caratteristiche varietali. Di colore paglierino, con una buona intensità, ha profumi caldi e maturi con nuance aromatiche persistenti.

Al palato dimostra di possedere una bella struttura sorretta da note equilibrate di noce moscata e da una buona acidità.

### CLASSIFICAZIONE HOFSTÄTTER

Selezioni

### VITIGNO

Müller Thurgau

### TERRENO

Marnoso, leggero e soggetto a veloce riscaldamento.

### VINIFICAZIONE

Subito dopo vendemmiate, le uve vengono soffocemente pressate in presse pneumatiche. Il mosto chiarificato durante la notte grazie alla forza di gravità fermenta poi a temperatura controllata. Il vino matura fino al imbottigliamento sui lieviti fini.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10° C

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Antipasti, carni bianche, verdure fresche di stagione alla griglia.



## MICHEI Sauvignon

Il colore è vivace, giallo chiaro, con lievi riflessi verdognoli. All'olfatto gli aromi ricordano uva spina e ribes nero, con un lieve sentore di sambuco e nuance di ortica e pietra focaia.

Al palato è vivace, ha un carattere fresco con un'acidità ben equilibrata. Gli aromi fruttati e floreali si confermano al palato e imprimono al vino il suo vero carattere.

### CLASSIFICAZIONE HOFSTÄTTER

○ Selezioni

### VITIGNO

Sauvignon

### TERRENO

Conglomerato di argilla, calce, porfido e ghiaia fine.

### VINIFICAZIONE

Le uve vengono pigiate leggermente, e le bucce rimangono a contatto con il mosto per circa 8 ore prima della pressatura. Il mosto viene poi separato dai residui attraverso precipitazione naturale e quindi lasciato fermentare a temperatura controllata.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°-10° C

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Antipasti, piatti di pesce e carni bianche.





## Riesling *trocken*

---

Il Riesling “trocken” – ovvero secco – è un ottimo vino per iniziare ad avvicinarsi a questo splendido vitigno di fama internazionale.

Colore giallo paglierino, acidità fresca, al naso presenta le classiche note del terroir della Mosella di pietre focaie e sentori di agrumi. Il tutto si riconferma al palato.

Nel Marzo 2014 Martin Foradori Hofstätter ha avuto l'opportunità di rilanciare la storica azienda vinicola “Weingut Dr. Fischer” che si trova lungo il fiume Saar, affluente della Mosella. Questa piccola realtà coltiva il Riesling nelle sue migliori esposizioni “Bockstein” e “Saarburger Kupp”.

*“Nelle grandi annate il migliore vino della Mosella cresce lungo l'affluente Saar”,* recita un detto tra vignaioli.

HOFSTÄTTER DR. FISCHER MOSEL



## CAMPANIA

### Irpinia D.O.C. Falanghina

0,75 / TR / VAP /

**Gradazione alcolica:** 12,5% VOL.

**Il Vitigno:** FALANGHINA

**Provenienza:** PROVINCIA DI BENEVENTO.

**Il vino:** HA UN COLORE GIALLO PAGLIERINO POCO CARICO CON SFUMATURE DI VERDE APPENA PERCEPIBILI. IL BOUQUET ELEGANTE LASCIA AVVERTIRE SENTORI DI FRUTTA ESOTICA. AL GUSTO MANIFESTA UNA VIVA FRESCHEZZA DI GRADEVOLLE INTENSITÀ.

**Abbinamenti gastronomici:** PARTICOLARMENTE IDONEO CON ABBINAMENTI DI CROSTACEI, FRUTTI DI MARE E PIETANZE A BASE DI PESCE.

**Temperatura di servizio:** 10-12 °C.



# I FEUDALI





## CAMPANIA

### Greco Di Tufo D.O.C.G.

0,75 / TR / VAP

**Gradazione alcolica:** 12,50% VOL.

**Il Vitigno:** Greco, MILLENARIO VITIGNO DI ORIGINE ELLENICA, I CUI TRATTI DI INEGUAGLIABILE TIPICITÀ SONO ESALTATI DALLE CARATTERISTICHE PEDOCCLIMATICHE DELL'AMBIENTE DI COLTURA.

**Provenienza:** PROVINCIA DI AVELLINO.

**Il vino:** VINO DALL'INCONFONDIBILE COLORE GIALLO PAGLIERINO INTENSO. PRESENTA UN BOUQUET AROMATICO E FRUTTATO. SONO INTENSAMENTE PERCEPIBILI I SENTORI DI MELA, PERA, PESCA ED ALBICOCCA. AL GUSTO RISULTA MORBIDO, STRUTTURATO ED ELEGANTE.

**Abbinamenti gastronomici:** CON PASTE ASCIUTTE E ZUPPE; OTTIMO CON CROSTACEI, PESCE ALLA GRIGLIA, POLLAME E PIATTI FREDDI. STUPISCE COME RAFFINATO APERITIVO.

**Temperatura di servizio:** 10-12 °C.



# I FEUDALI





# *Catalogo 2021*



# VINI della ROMAGNA DOC





# Rocca di Cesena Sangiovese Superiore Riserva Romagna



## ZONA DI PRODUZIONE



La zona di produzione si estende su terreni collinari ben esposti per permetterne la giusta maturazione.



## UVE

Sangiovese 85% e altri vitigni a bacca nera 15%

## VINIFICAZIONE E MATURAZIONE



Le uve di Sangiovese destinate a riserva vengono raccolte manualmente nella seconda metà di settembre, dopo un'accurata verifica qualitativa. La vinificazione, dopo lieve pressatura delle uve, viene condotta con una fermentazione a temperatura controllata a 25-30°C in presenza di bucce e vengono effettuati i relativi rimontaggi e follature che permettono la dissoluzione del colore e lo sviluppo dei componenti aromatici. Successivamente si effettua la svinatura per separare le bucce dal vino mosto. L'affinamento, dopo la fermentazione malolattica per rendere il vino al palato più rotondo e morbido continua parte in legno e parte in serbatoi inox per almeno due anni.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE



Vino di colore rosso rubino intenso tendente al granato. Al naso, i toni fruttati di ciliegia e mora arrivano all'apertura per poi lasciare il passo a note tostate e speziate sul finale. La sua bilanciata acidità, combinata alla morbidezza dei tannini evoluti dall'affinamento e dalla maturità della bacca, esaltano la persistenza e completezza al palato durante la degustazione.





# SCABI SANGIOVESE

ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE  
D.O.P. BIOLOGICO

-  TIPO DI VINO: Rosso
-  UVE: Sangiovese
-  ZONA DI PRODUZIONE: Colline di Covignano
-  ALTITUDINE: 150 mslm
-  ESPOSIZIONE: Sud - Sud/Est
  
-  TIPO DI TERRENO: Argilloso calcareo
-  SISTEMA DI ALLEVAMENTO: a spalliera con potatura a guyot
-  DENSITÀ DI IMPIANTO: 5.000/ettaro
  
-  POTATURA - LEGATURA - DEFOGLIATURA: a mano
-  DIRADAMENTO - VENDEMMIA: a mano
-  ETÀ MEDIA DELLE PIANTE: 10 anni
-  RESA UVA PER CEPPO: 2 kg
  
-  VINIFICAZIONE: fermentazione naturale in acciaio con lieviti indigeni
-  AFFINAMENTO: affinamento in acciaio sulle fecce fini per 8/10 mesi con periodici batonage
-  ALCOOL: 14,00 %
-  BOTTIGLIE PRODOTTE: 120.000



## SUPERIORE DOP.



Denominazione	Romagna Sangiovese Superiore DOP
Regione di provenienza del vino	Emilia-Romagna
Uva, uvaggio	Sangiovese 85%; Merlot 15%.
Tipologia	Rosso
Capacità bottiglia	0,75 litri
Gradazione alcolica	13,50% Vol.
Temperatura di servizio	15°-16° C
Colore	Rubino luminoso
Aroma-Profumi	Ciliegia, mirtillo, prugna. Viola, glicine, rosa rossa.
Assaggio	Morbido, tannini ben dosati, piacevole. Di media struttura. Lungo finale fruttato.
Abbinamenti	tagliatelle al sugo di piccione.
Vigneto	Predappio
Altitudine	180 m.s.l.m
Età	12 anni
Allevamento	Cordone speronato
Produzione per Ha	90 ql.
Esposizione	Sud Ovest
Vinificazione	Inox a temp. Controllata
Affinamento	Inox e bottiglia



# San Joves 2017



Denominazione Rom. Sangiovese Superiore DOC

Regione Emilia-Romagna

Uva, uvaggio Sangiovese 100%

Tipologia Rosso

Capacità bottiglia 0,75 litri

Gradazione alcolica 13,50 % Vol.

Temperatura di servizio 16°-18° C

Vigna 1,4 ha di 15 anni

Uva prodotta 70 ql. Per ha

Allevamento Cordone speronato

Piante per ha 4.500

Agricoltura Convenzionale, inerbimento

Altitudine 200 m slm

Macerazione 12 gg. Inox a temp. Controllata

Affinamento 12 mesi in acciaio e botti da 700 lt. usate

Colore Rosso rubino concentrato.

Aroma-Profumi Fruttato, fragole di bosco, ciliegia, rosa canina, chiodi di garofano, spezie. Finale agrumato e mentolato.

Sapore Assaggio fresco, di buona struttura. Trama tannica e alcolica ben integrate, equilibrato. Finale fresco e fruttato.



# La Solfatarà 2016



## Romagna Sangiovese DOC Superiore RISERVA



Denominazione	Romagna Sangiovese DOC Riserva
Regione di provenienza del vino	Emilia-Romagna
Uva, uvaggio	Sangiovese 100%
Tipologia	Rosso
Capacità bottiglia	0,75 litri
Gradazione alcolica	13,5 % Vol.
Servire a:	16° 18° C
Colore	Rosso rubino, trasparente. Elegante,risaltano note fruttate, speziate e balsamiche. Sentori di ciliegia, mora e viola.
Aroma-Profumi	
Sapore	Ingresso fresco. Tannini eleganti e ben integrati. Lungo finale fruttato e mentolato.
Abbinamenti	Ossobuco in umido con piselli.
Vigneto	Vigne storiche di oltre 50 anni
Uva prodotta	40 ql. Per ettaro
Allevamento	Cordone speronato
Altitudine	230 m slm
Agricoltura	Convenzionale, inerbimento
Terreno	Gesso solfifero molto mineralizzato a zolfo
Macerazione	15 gg. In tini di legno troncoconici. Follature manuali
Affinamento	Barrique di terzo passaggio e botti da 700 litri



# Maestro 2015

**S**  
**A**  
**DI**  
**VI**  
**NO**

## Romagna Sangiovese DOC PREDAPPIO Riserva



Denominazione	Romagna Sangiovese DOC Riserva
Regione di provenienza del vino	Emilia-Romagna
Uva, uvaggio	Sangiovese 100%
Tipologia	Rosso
Capacità bottiglia	0,75 litri
Gradazione alcolica	14 % Vol.
Decantare e servire a:	16° 18° C
Colore	Rosso rubino.
Aroma-Profumi	Naso fruttato, elegante. Ciliegia sotto spirito, frutti di bosco, viola e rosa macerata. Leggera speziatura e finale mentolato.
Sapore	Assaggio fresco, elegante, tannino ben integrato. Buona struttura. Lungo finale fruttato.
Abbinamenti	Pappardelle al sugo di anatra.
Vigneto	Vigne storiche di oltre 50 anni
Uva prodotta	30 ql. Per ettaro
Allevamento	Cordone speronato
Altitudine	260 m slm
Agricoltura	Convenzionale, inerbimento
Terreno	Gesso solfifero molto mineralizzato a zolfo
Macerazione	12/15 gg. In tini di legno troncoconici. Follature manuali
Affinamento	Botti di rovere da 700 litri

# Merlot

IGP Forlì Rosso

2016



Denominazione	IGP Forlì Rosso
Regione di provenienza del vino	Emilia-Romagna
Uva, uvaggio	Merlot 100%.
Tipologia	Rosso
Gradazione alcolica	14,50 % Vol.
Temperatura di servizio	18°
Bottiglie prodotte	N. 1.200
Vigna	0,5 ha di soli 5 anni.
Uva prodotta	30 Ql. Per ha.
Allevamento	Cordone speronato
Piante per ha	4.500
Esposizione	Sud Est
Altitudine	180 m slm
Agricoltura	Convenzionale
	Inerbimento
Terreno - Franco	Sabbia 24 % Limo 49% Argilla 27%
Macerazione	15 giorni in tini troncoconici di rovere. Follature manuali
Affinamento- 24 mesi	Toneau e barrique di secondo e terzo passaggio
In bottiglia	Da Novembre 2018
Colore	Rosso porpora compatto e luminoso.





ROMANDIOLA

# Romandiola

## Sangiovese Appassimento Romagna D.O.C.

Il Sangiovese Galante riscopre l'antica tecnica dell'appassimento, pochi passaggi che riportano l'uva al suo sapore piA' intenso. La selezione inizia giA in vigna, scegliendo solo i grappoli migliori che daranno, dopo un lento processo di appassimento ed una accurata tecnica di vinificazione, un Sangiovese ricco di aromi e spessore.

### Gradazione alcolica

14,5% vol

### Vitigno

Sangiovese

### Colore

Rosso intenso, con orli violacei

### Profumo

vinoso, con note delicate di viola e marasca

### Sapore

asciutto e coinvolgente, armonico, leggermente tannico,

### Accostamenti gastronomici

Si consiglia con primi piatti, arrostiti di carni bianche e formaggi

### Temperatura di servizio

servire a 18-20°C.



## ZIGGURAT MONTEFALCO ROSSO D.O.C.

Sintesi della potenza del Sagrantino e dell'eleganza del Sangiovese, il Montefalco Rosso della Tenuta Castelbuono, certificata biologica, esprime a pieno il fascino di un territorio di antiche tradizioni.



### UVE

Sangiovese 70%, Sagrantino 15%, Cabernet e Merlot 15%, raccolte con vendemmia manuale tra settembre e ottobre.

### ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà a Montefalco e Bevagna.

### TIPOLOGIA DEI TERRENI

Di natura limoso-argillosa, dotati di una buona potenzialità agronomica, ben strutturati e resistenti alla siccità estiva.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato, 6250 ceppi per ha.

### PRODUZIONE HA

55hl di vino per ha.

### TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

Premacerazione a freddo a 12°C per 20 ore.  
Temperatura massima di fermentazione 26°-28°C in acciaio.

### TEMPO DI MACERAZIONE

15-20 giorni.

### MATURAZIONE

12 mesi in barriques da 225 e tonneaux da 500 litri.

### AFFINAMENTO

Minimo 6 mesi in bottiglia.

### PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

2004

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

#### ESAME VISIVO

Di colore rosso rubino brillante.

#### OLFATTIVO

Al naso colpisce subito per l'eleganza e la complessità degli aromi aperti di ciliegia e marasca, chiodi di garofano per finire in essenze balsamiche.

#### GUSTATIVO

La stessa eleganza si trova in bocca, un vino dal bellissimo equilibrio, avvolgente, fresco e di notevole potenza che ha già la sua piena bevibilità, ma che potrà avvalersi positivamente anche di un certo invecchiamento.

**LAMPANTE**  
**MONTEFALCO ROSSO**  
**RISERVA D.O.C.**

Dalle migliori selezioni di uve dei vigneti "Le Fonti" e "Saraceno", nasce questa prima edizione del Montefalco Riserva. È un vino di grande struttura ed eleganza il cui lungo affinamento avviene nel cuore del Carapace, la cantina scultura in terra umbra della famiglia Lunelli, certificata biologica.



**UVE**

Sangiovese 70%, Sagrantino 15%, Cabernet e Merlot 15%, raccolte con vendemmia manuale tra settembre e ottobre.

**ZONA DI PRODUZIONE**

Vigneti di proprietà a Bevagna.

**TIPOLOGIA DEI TERRENI**

Di natura limoso-argillosa, ottima la potenzialità agronomica, ben strutturati e resistenti alla siccità estiva.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Cordone speronato, 6250 ceppi per ha.

**PRODUZIONE HA**

45hl di vino per ha.

**TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE**

Premacerazione a freddo a 12°C per 20 ore. Temperatura massima di fermentazione 26°-28°C in acciaio.

**TEMPO DI MACERAZIONE**

15-20 giorni.

**MATURAZIONE**

18 mesi in tonneaux e botte grande.

**AFFINAMENTO**

Minimo 12 mesi in bottiglia.

**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE**

2008

**NOTE DI DEGUSTAZIONE**

**ESAME VISIVO**

Splendido rubino che vira al granato.

**OLFATTIVO**

Intrigante, con sensazioni di violetta di bosco, ciliegie sotto spirito, dolce speziatura e sfumature balsamiche su fondo minerale di grafite.

**GUSTATIVO**

In bocca esplose con vigore, morbido ed elegante, ha una trama tannica ben strutturata, matura ed equilibrata. Ampio sul finale che fa presagire spazi per ulteriori anni di affinamento.





## MASO MONTALTO TRENTINO PINOT NERO D.O.C.G.

È Pinot Nero in purezza, figlio di uve coltivate, rispettando il progetto di viticoltura sostenibile di montagna definito nel gruppo, in uno dei masi di proprietà della famiglia Lunelli a oltre 400 metri di altezza.



### UVE

Pinot Nero in varie selezioni clonali.

### ZONA DI PRODUZIONE

Proveniente da una delle fattorie (in Trentino denominate Masi) di proprietà della famiglia Lunelli. Questo maso è situato sulle colline che, ai piedi del Monte Bondone, guarda Trento.

### TIPOLOGIA DEI TERRENI

Tendenzialmente argilloso, mediamente fertile, che conferisce al vino una notevole struttura.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola semplice trentina, 4500 ceppi per ha.

### PRODUZIONE HA

52 hl di vino per ha.

### MATURAZIONE

Almeno 12 mesi in carati di rovere.

### AFFINAMENTO

Minimo 15 mesi in bottiglia.

### PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

1997

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

#### ESAME VISIVO

Splendido rubino che vira al granato.

#### OLFATTIVO

È un'esplosione di profumi potenti e fini di frutti quali cassis, mora, amarena, ciliegia, lampone che s'integrano perfettamente con le note speziate del legno.

#### GUSTATIVO

Tipico del vitigno, complesso e caldo, ricco di struttura e tannini finissimi, armonico e di grande persistenza che si esprime nell'avvincente delle note speziate e delle molteplici note fruttate.

## Ronchedone Vino Rosso

*Nella zona ove sorgono le prime colline moreniche, si ottengono anche vini rossi di notevole spessore e potenza ed il Ronchedone ne è l'assoluta dimostrazione. Fortemente desiderato dal momento in cui si è avuta la sensazione che alcune zone e alcuni microclimi erano adatti per ottenere un vino come questo. Marzemino, Sangiovese e 10% di Cabernet ne fanno un vino che non può passare inosservato. Al naso si presenta molto ricco con note di frutti rossi, mirtilli macerati, marasca sotto spirito, sentori balsamici e di confettura. Al palato è potente ed incisivo, pulito, sapido, con una bella acidità segno del terreno benacense. Ideale abbinato alle carni rosse con preparazioni di media e lunga cottura, selvaggina di penna e pelo, formaggi stagionati, paste ricche e zuppe con carne.*

### Dati tecnici

**Vitigni utilizzati:** Marzemino, Sangiovese e Cabernet 10%  
**Composizione del terreno:** calcareo - argilloso, limoso e sabbioso

**Sistema di allevamento:** Guyot semplice e cordone speronato

**Sesto di impianto:** 2,30 x 0,70

**Resa per ettaro:** 80 quintali

**Tipo di vinificazione:** macerazione in acciaio con contatto prolungato

**Malolattica:** svolta

**Affinamento e evoluzione:** in barrique per 14 mesi, seguito da 10 mesi in bottiglia

**Grado alcolico:** 14,5%

**Acidità totale:** 6,0 g/L

**Acidità volatile:** 0,42 g/L

**pH:** 3,60

**Estratto secco:** 36 g/L





## LAGREIN

Colore rubino brillante, tipico del vitigno e facilmente riconoscibile. Colpisce per l'eccellente equilibrio tra l'intensità e la complessità dei profumi speziati di piccoli frutti di bosco e di viola, e profumi immediati, puliti, accattivanti e freschi. In bocca è molto armonico, con una buona sostanza di tannini. Si allarga caldo, lungo, ben persistente con un corpo vellutato e rotondo, un finale leggermente speziato e un'acidità molto equilibrata.

### CLASSIFICAZIONE HOFSTÄTTER

- Classici

### VITIGNO

Lagrein

### TERRENO

Argilloso, ghiaioso, sabbioso

### VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e il mosto fermenta per ca. 10 giorni a temperatura controllata. Durante la fermentazione rimane in continuo contatto con le bucce. Verso la fine della fermentazione lasciamo che la temperatura salga per ottenere una migliore estrazione di colori e sapori.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

15° - 17° C

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Speck, salumi, selvaggina, carni rosse e formaggio stagionato





## MECZAN Pinot Nero

Il Pinot Nero Meczan presenta le caratteristiche tipiche di questo nobile vitigno. È l'ideale per un consumatore che da un Pinot Nero desidera soprattutto morbidezza, fragranza ed un netto carattere fruttato. Color rosso rubino vivace con sfumature granata, ha profumi freschi, esuberanti, accattivanti di piccoli frutti di bosco e di ciliegia, è molto armonico, equilibrato, privo di spigoli, ricco di gusto e fine al palato.

Il Pinot Nero venne introdotto con successo in Trentino-Alto Adige all'inizio del 19° secolo. Ben presto si ebbe la conferma che i dolci declivi e il microclima dell'altopiano di Mazon offrivano le condizioni ideali per produrre Pinot Nero di statura internazionale.

### CLASSIFICAZIONE HOFSTÄTTER

○ Selezioni

### VITIGNO

Pinot Nero

### TERRENO

Conglomerato di argilla, calcare e porfido.

### VINIFICAZIONE

Le uve vengono separate dai raspi al 75% e per il 25% versate intatte nelle botti. La fermentazione dura circa 10 giorni e durante questo periodo il mosto rimane sempre a diretto contatto con le bucce.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° - 14° C

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Consigliabile con pollame nobile, arrosti, primi piatti con ragù di carne.



## VALPOLICELLA DOC CLASSICO SUPERIORE

Lo stile di questo vino pone l'attenzione sul profilo più tipico e tradizionale del Valpolicella: la trama della struttura ben distribuita, un buon rapporto e fusione tra le sensazioni aromatiche, olfattive e gustative creano un risultato di sobrietà ed eleganza.

Colore: rosso rubino. Profumo: intenso e persistente, con profumi fruttati di ciliegia e prugna, floreali di viola e leggermente speziati di pepe nero. Sapore: fresco, fruttato, con elegante equilibrio di struttura e corpo, armonizzati da giusta acidità e tannino.

### IL VIGNETO

Situato nel cuore della Valpolicella Classica, su terrazzamenti a secco. Altimetria da 250 a 450 metri s.l.m. Esposizione sud-est e sud-ovest. Tipologia del terreno: molto vario, prevalentemente argillo-limoso, in parte calcareo, in parte di origine vulcanica. Inerbimento del vigneto. Sistema di allevamento: pergola doppia. Età delle viti in produzione: da 15 a 25 anni. Carico di gemme per ceppo: 18. Densità di impianto: 3.300/4.000 viti per ettaro. Resa per ettaro: 60 hl.

### LA PRODUZIONE

Vendemmia: Settembre fino ad inizio Ottobre esclusivamente manuale. Piggiatura con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione da 25° a 28° C. Macerazione di 10 giorni con follature programmate alla frequenza di 3 al giorno di 20 minuti. Affinamento in acciaio. Fermentazione malolattica completa. Stabilizzazione: naturale.

### ABBINAMENTI IN CUCINA

Si abbina tradizionalmente ai piatti della tradizione veronese, quali lasagne con coniglio e tortelloni con Monte Veronese. Ottimo con i salumi. Temperatura di servizio: 14°-16° C.

### ANNATA 2019

Un'annata caratterizzata da una abbondante produzione di qualità. L'andamento stagionale è stato nel complesso molto buono, con i mesi di luglio e agosto caratterizzati da un miglioramento delle condizioni meteo e il calo degli eventi piovosi frequenti in maggio e giugno. Una vendemmia leggermente anticipata iniziata nella prima decade di settembre, con alcune zone colpite da abbondanti piogge proprio poco prima della raccolta. Le uve sono sane, integre, con buon tenore zuccherino.



#### UVAGGIO

60% Corvina  
15% Corvinone  
15% Rondinella  
10% altre uve come da disciplinare



TIPOLOGIA  
Vino rosso secco



FORMATO  
750 ml



TEMP. SERVIZIO  
14° | 15° C



GRADO ALCOLICO  
13,00% vol





## VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE

Questo Valpolicella Ripasso nasce da uve coltivate nella Valpolicella Classica. Il suo stile enfatizza il profilo più tipico e tradizionale del Valpolicella: la trama della struttura ben distribuita e l'armonia tra le sensazioni aromatiche, olfattive e gustative, creano uno stile inconfondibile di sobrietà ed eleganza.

Colore: rosso rubino carico. Profumo: complesso, di frutta rossa, vinoso e speziato.

Sapore: armonico, pieno e vellutato, con giusto equilibrio tra tannini e consistenza acida.

### IL VIGNETO

Situato nel cuore della Valpolicella Classica, tra le colline di Negrar, in località Roselle. Altitudine tra 250 e 450 metri s.l.m. Esposizione prevalente sud-est. Tipo di terreno: prevalentemente argilloso e a tratti calcareo. Inerbimento del vigneto. Sistema di allevamento: pergoleta veronese. Età delle viti in produzione: da 15 a 25 anni. Carico di gemme per ceppo: 18. Densità di impianto: 3.300/3.500 viti per ettaro. Resa per ettaro: 70 hl.

### LA PRODUZIONE

Vendemmia: inizio Ottobre con selezione esclusivamente manuale. Pigiatura con diraspatura delle uve. Fermentazione affinamento in legno, in acciaio e poi in bottiglia. Stabilizzazione: naturale.

### ABBINAMENTI IN CUCINA

Si abbina molto bene a tutti i tipi di carne rossa, sia alla brace sia brasati.

Ottimo con i piatti della tradizione gastronomica veronese, come *Pastissada de caval*, lesso con *Pearà* e lasagnette al tartufo nero del Baldo.


### ANNATA 2019

La 2018 è una ottima annata, veramente da manuale! Le temperature estive non si sono spinte oltre i 35°C, quindi non si sono registrati gli eccessi che hanno caratterizzato il 2015. Circa la composizione delle uve si riscontrano un elevato grado zuccherino, buone acidità e una particolare ricchezza in antociani. Questo è dovuto alle importanti escursioni termiche giorno/notte che si sono avute in particolare durante l'invaiaura. E' in questo periodo, infatti, che la vite è reattiva all'accumulo di sostanze coloranti. Un'annata senza problemi di carattere patologico oltre norma, ad esclusione degli attacchi di peronospora avvenuti in giugno, la vite ha proseguito regolarmente nel processo di maturazione (chiusura grappolo all'inizio luglio e inizio invaiatura nei primi giorni di agosto). La maturazione è iniziata verso metà agosto e si è conclusa nella prima decade di settembre con il raggiungimento di un ottimo livello dei principali parametri enologici e in completa assenza di attacchi botritici.




#### UVAGGIO



 TIPOLOGIA  
Vino rosso secco

 FORMATO  
750 ml

 TEMP. SERVIZIO  
16° | 18° C

 GRADO ALCOLICO  
13,50% vol



**CECI**  
1938

## OTELLO CECI NERODILAMBRUSCO - EDIZIONE 1813

*Impara le regole come un professionista, in modo da poterle rompere come un artista. (Pablo Picasso)*

Otello Ceci Nerodilambrusco è la rottura delle regole, è il potere dell'artista. È un'idea, una promessa, un patto. C'è tutto il mondo del Lambrusco in questo vino e del suo essere riconosciuto, ma ci sono anche strade poco frequentate dalla tradizione che esaltano il giusto del Lambrusco, ed è qui che inizia il viaggio nell'emozione delle scoperte, dove profondità e leggerezza sono le vie che esaltano l'arte di questo vino.



### SCHEDA TECNICA

**Denominazione:** Lambrusco Emilia I.G.T.

**Tipologia:** Vino frizzante rosso

**Vitigno:** Lambrusco

**Vendemmia:** fine settembre

**Terreno:** argilloso-calcareo di medio impasto

**Vinificazione:** in rosso, la fermentazione alcolica avviene in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati.

**Lavorazione:** Martinotti

**Gradazione:** 11% vol.

**Residuo zuccherino:** 30 g/l

**Acidità totale:** 6,7 g/l

**Temperatura di servizio:** 8/10°

**Formato:** 0,75 l

**Codice:** 0,75 l (N-35)

— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto

### ANALISI SENSORIALE

**Aspetto:** Colore rosso rubino intenso, con una spuma ricca, vivace e persistente.

**Profumo:** Intenso, appagante, sinuoso. Le note fruttate ricordano la ciliegia e i frutti di bosco come la mora e la fragola. I richiami floreali della viola accompagnano il finale piacevolmente speziato e minerale.

**Gusto:** Sorprende e appagante. Piacevole l'equilibrio tra la morbidezza, la freschezza, la sapidità e la buona trama tannica. Si conferma al gusto la natura intensa dei profumi che si esaltano nella chiusura lunga e profonda. Una promessa mantenuta.

**Abbinamenti:** Otello Ceci è un vino in grado di giocare con innumerevoli abbinamenti variandone la temperatura di servizio. È l'ideale per gli abbinamenti con piatti che esprimono una prevalente grassezza come i salumi della tradizione italiana. Si accompagna a paste e risotti di buona struttura così con formaggi di media stagionatura o carni anche grigliate. È in grado di esprimersi perfettamente anche come vino da meditazione.

### PREMI



# Morellino di Scansano

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*



## ZONA DI PRODUZIONE



TOSCANA

Nel cuore della zona a denominazione di origine controllata e garantita del Morellino di Scansano e principalmente nei vigneti di Montiano.



## UVE

Sangiovese 85%, altre uve a bacca rossa 15%.

## VINIFICAZIONE E MATURAZIONE



Le uve ben mature vengono raccolte e vinificate in rosso con macerazione delle bucce per circa 10 giorni. Rimontaggi frequenti conferiscono una forte dissoluzione degli antociani lasciando un frutto intenso e persistente. Affinamento fino a marzo in vasche termocondizionate.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE



All'aspetto si presenta di un colore rosso porpora carico, di buona consistenza. L'olfatto intenso è caratterizzato da note fruttate. L'ingresso in bocca è avvolgente, con tannini in evidenza, ma poco astringenti e piuttosto morbidi. Di gusto piacevole e fresco, presenta una buona struttura gusto-olfattiva, decisamente fine ed armonica.



## Sabazio Vino Rosso di Montepulciano 2020

### Classificazione

DOC

### Annata

2020

### Clima

L'inverno 2020, mite e caratterizzato da piogge, ha preceduto una primavera generalmente asciutta. Il germogliamento è iniziato la prima settimana di aprile su quasi tutte le varietà mentre la fioritura è avvenuta negli ultimi dieci giorni di maggio, in linea con la media storica. L'estate, contraddistinta da un clima asciutto e caldo con ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte, ha permesso un corretto avvio di maturazione e garantito il perfetto stato sanitario delle uve. La raccolta delle uve destinate a Sabazio è iniziata con i Merlot il 16 settembre concludendosi con il Sangiovese il 5 ottobre. I vini ottenuti in quest'annata rispecchiano l'andamento stagionale: leggermente meno strutturati, più eleganti, fruttati e con una freschezza sostenuta.





## VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG LODOLA NUOVA NOBILE

<b>Colore</b>	Rubio con riflessi granati.
<b>Aroma</b>	Un refolo di mora s'impone tra sensazioni più serie quali cuoio, asfalto prima della pioggia, frutta sotto spirito, e un accattivante finale muschioso.
<b>Gusto</b>	Piacevoli note di prugna e mora tra sensazioni più serie quali cuoio, frutta sotto spirito, e un accattivante finale muschioso.
<b>Note</b>	Bicchiere di impegno che si divide tra le sensazioni tattili di frutta e ricordi d'assenzio.
<b>Abbinamenti</b>	Pietanze a base di carne.
<b>Appunti dell'enologo</b>	La fermentazione alcolica si protrae per quasi due settimane alla temperatura controllata di 28°C in tini di acciaio, con interventi di rimontaggio e follatura. Una ulteriore macerazione sulle bucce segue, per altri 10 giorni.
<b>Storia</b>	Il Vino Nobile di Montepulciano è fra i più antichi al mondo. Il letterato Francesco Redi definì, elencando in gioiosi versi i vari vini toscani, il "Montepulciano d'ogni vino è Re". Anche Voltaire, nel suo "Candido" cita il vino di Montepulciano. L'aggettivo "Nobile" è dunque particolarmente affine al carattere di questo vino, sintesi dello stile produttivo di Ruffino.
<b>Area di produzione</b>	Toscana.

### NOTE TECNICHE

#### UVAGGIO

>=70% Sangiovese + altri vitigni di Montepulciano (Base Ampelografica - Disciplinare del Vino Nobile di Montepulciano Art 2).

#### AFFINAMENTO

18 mesi in legni di differenti capacità. Un breve riposo in acciaio precede alcuni mesi di affinamento in bottiglia.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18°

# Rosso di Montalcino

*Denominazione di Origine Controllata*



TOSCANA

## ZONA DI PRODUZIONE

Le zone collinari del comune di Montalcino (Siena)



## UVE

Sangiovese 100%



## VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Vinificazione in rosso con macerazione delle bucce per 10 giorni circa, con rimontaggi frequenti e delicati. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 28°-30°C. Affinamento in botti di rovere di Slavonia per 7-8 mesi.



## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è rosso porpora intenso, è limpido con archetti contigui. Al naso si presenta molto fine e avvolgente con un netto sentore di ciliegia e frutti rossi che lasciano posto ad un finale speziato. In bocca è intenso con una lunga persistenza, buono l'equilibrio fra i vari componenti.

# SANTA CRISTINA



## SANTA CRISTINA

### Classificazione

Toscana - Indicazione Geografica Tipica

### Annata

2020

### Clima

L'annata 2020 è stata caratterizzata da scarsa piovosità nei mesi invernali. Il germogliamento delle viti è iniziato a partire dalla fine di marzo, in concomitanza a giornate fredde, mentre la fioritura è avvenuta regolarmente a fine maggio. Il mese di giugno, contraddistinto da precipitazioni e temperature non elevate, ha preceduto un'estate asciutta e caratterizzata da un clima fresco che, solo in agosto, ha fatto registrare picchi di calore. Le piogge di fine agosto hanno garantito l'ottimale completamento della maturazione delle uve.

La vendemmia, come nel 2019, è iniziata nella seconda settimana di settembre con il Merlot, è proseguita con il Syrah e Petit Verdot, e si è conclusa con il Sangiovese e il Cabernet entro la metà di ottobre.

### Vinificazione e affinamento

Le varietà sono state vinificate separatamente. Dopo le operazioni di diraspatura e pigiatura soffice, il mosto ottenuto è stato trasferito in serbatoi di acciaio dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore a 25°C e la macerazione, decorsa in circa una settimana. Una volta terminata la fermentazione malolattica, conclusa entro l'autunno, è iniziato il periodo di affinamento durato alcuni mesi. L'imbottigliamento è avvenuto a partire da agosto 2021.

### Grado alcolico

13,50 % Vol.

### Dati storici

Sopra un alto colle della Toscana, non distante da Siena e Perugia, sorge l'antica cittadina di Cortona. Da un lato la spaziosa pianura, dall'altro la collina e il borgo. Questa è la vista che si gode dalla cantina di Santa Cristina, nata nel 2006 per confermare e rinnovare la tradizione del suo omonimo

vino, ad oltre 70 anni dalla prima annata.

Nel tempo, Santa Cristina è divenuto punto di riferimento per gli esperti di settore, e non solo, grazie ad un impegno costante per la qualità. La cura da sempre poste nel seguire i vigneti ed il lavoro in cantina, sono state lo stimolo per continue innovazioni e per confrontarsi con varietà autoctone ed internazionali, dando vita a vini differenti ma contraddistinti dallo stesso stile artigianale, frutto di un legame indissolubile tra vigna, terroir e lavoro dell'uomo.

Il Rosso Santa Cristina affonda le proprie radici nella tradizione e nella quotidianità, un vino capace di esprimere la tipicità toscana secondo uno stile morbido, avvolgente ed accogliente.

### Note Gustative

Il Rosso Santa Cristina 2020 si presenta di un colore rosso con riflessi violacei. Al naso piacevoli e intensi aromi di lampone e mora si uniscono a note di vaniglia e caffè. Al palato è morbido, avvolgente e dal retrogusto fruttato.





## SANTA CRISTINA CHIANTI SUPERIORE

### Classificazione

Chianti Superiore DOCG

### Annata

2019

### Clima

Nel 2019 lo sviluppo della vite è stato condizionato da una primavera inizialmente asciutta e poi fresca e piovosa; queste condizioni climatiche hanno favorito un rallentamento dello sviluppo vegetativo delle viti con un ritardo della fioritura di due settimane rispetto alla media. L'estate è stata calda e contraddistinta da piogge ben distribuite durante la stagione. L'uva al momento della raccolta presentava un buon equilibrio tra acidità e zuccheri e un ottimo potenziale aromatico grazie all'elevata escursione termica tra giorno e notte durante le ultime settimane di maturazione.

La vendemmia, in ritardo di una decina di giorni rispetto al 2018, è iniziata a partire dalla seconda decade di settembre con le varietà internazionali per finire con il Sangiovese, dove la raccolta è proseguita fino alla metà di ottobre.

### Vinificazione

Le uve raccolte, all'arrivo in cantina, hanno effettuato processi di vinificazione differenziati; parte ha avuto una macerazione di 7-8 giorni, con temperature massime di 25 °C, per esaltare l'estrazione di tannini soffici e il mantenimento degli aromi fruttati dell'uva. L'altra parte, la più consistente, ha effettuato una macerazione più lunga, di 10-12 giorni con temperature di 30 °C e bagnature soffici, in modo da aumentarne l'intensità gustativa. Dopo la fermentazione malolattica, avvenuta nel mese di novembre, il vino ha affinato in serbatoi di acciaio inox. Il Chianti Superiore Santa Cristina è stato imbottigliato a partire dalla metà del mese di aprile 2021.

### Grado alcolico

13,50 % Vol

### Dati Storici

Sopra un alto colle della Toscana, non distante da Siena e Perugia, sorge l'antica cittadina di Cortona. Da un lato la spaziosa pianura, dall'altro la collina e il borgo. Questa è la vista che si gode dalla cantina di Santa Cristina, nata nel 2006 per confermare e rinnovare la tradizione del suo omonimo vino, a 70 anni dalla prima annata nel 1946.

Nel tempo, Santa Cristina è divenuto punto di riferimento per gli esperti di settore, e non solo, grazie ad un impegno costante per la qualità. La cura da sempre poste nel seguire i vigneti ed il lavoro in cantina, sono state lo stimolo per continue innovazioni e per confrontarsi con varietà autoctone ed internazionali, dando vita a vini differenti ma contraddistinti dallo stesso stile artigianale, frutto di un legame indissolubile tra vigna, terroir e lavoro dell'uomo.

Santa Cristina Chianti Superiore nasce da una denominazione che vanta quasi un secolo di storia, un vino dai tannini morbidi, vellutati, dalla grande freschezza, legato profondamente al territorio di produzione.

### Note degustative

Il Chianti Superiore Santa Cristina si presenta di un colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso è ricco, con note fruttate di marasca, erbe aromatiche e sensazioni balsamiche. Al palato è morbido, avvolgente, con tannini vellutati e un finale lungo e sapido.



## Pèppoli 2019

**Classificazione**  
DOCG

**Annata**  
2019

**Clima**  
La stagione 2019 è stata caratterizzata da condizioni climatiche regolari, con un inverno tendenzialmente freddo e asciutto. L'inizio della primavera è stato fresco e piovoso, soprattutto nei mesi di aprile e maggio. In giugno, periodo caldo ma non contraddistinto da picchi di calore, le precipitazioni sono state leggermente superiori alla media consentendo una corretta crescita della vegetazione e dei grappoli. Le condizioni climatiche ideali presenti nel periodo tra la fine di agosto e l'inizio di ottobre hanno consentito alle uve destinate a Pèppoli di maturare al meglio. La vendemmia è iniziata il 13 settembre per concludersi durante la prima settimana di ottobre.



## Villa Antinori Chianti Classico Riserva 2018

### Classificazione

DOCG riserva

### Annata

2018

### Clima

La stagione 2018 nel Chianti Classico si è aperta con un inverno piuttosto regolare sia nelle temperature che nelle precipitazioni; nonostante queste condizioni climatiche, i vigneti hanno iniziato la loro attività di germogliamento con una settimana di anticipo rispetto alla media storica del territorio. Il periodo primaverile, e in particolare maggio, è stato caratterizzato da piogge frequenti con temperature leggermente inferiori al consueto, mentre i mesi di giugno e luglio sono stati asciutti e abbastanza caldi, senza però manifestare mai condizioni estreme. Qualche pioggia nel mese di agosto e un periodo asciutto e ventilato in settembre e ottobre hanno consentito alle uve di maturare in maniera ideale, garantendo un buon contenuto zuccherino e un'ottima maturazione polifenolica. La vendemmia è iniziata attorno alla metà di settembre.





## Il Bruciato 2020

### Classificazione

DOC Rosso

### Annata

2020

### Clima

L'annata 2020 è iniziata con un inverno mite e con sporadiche precipitazioni. L'improvviso ritorno di freddo a marzo, contraddistinto da una gelata avvenuta a fine mese, non ha causato danni rilevanti se non in alcuni vigneti più giovani di Cabernet Franc che, come di consueto, hanno un germogliamento più precoce. Da metà aprile le temperature sono aumentate e la primavera è proseguita regolarmente favorendo una buona fioritura e allegagione, avvenute tra fine maggio e inizio giugno. L'estate è stata tendenzialmente calda e asciutta, ma senza picchi di calore. Settembre è stato contraddistinto da temperature sopra la media fino all'ultima settimana del mese, periodo dopo il quale si è registrato un clima tendenzialmente fresco e piovoso che si è protratto fino a ottobre. La vendemmia è iniziata il 3 settembre con il Merlot e si è conclusa con il Cabernet Sauvignon il 2 ottobre. Le altre varietà, parte del blend, sono state raccolte tra metà e fine settembre.



## TENUTA SAN GUIDO

### LE DIFESE 2019

**Denominazione:** Toscana Indicazione Geografica Tipica

**Prima annata:** 2002

**Uvaggio:** 70 % Cabernet Sauvignon, 30 % Sangiovese

**Dati analitici:** Grado alcolico: 14,00%, PH: 3,50,  
Acidità totale: 5,55, Zuccheri residui: 0,24 mg/l

**Tipologia dei terreni:** I terreni su cui insistono i vigneti hanno caratteristiche morfologiche varie e composite con forte presenza di zone calcaree ricche di galestro e di sassi e parzialmente argillosi; si trovano a un'altitudine compresa fra i 100 e i 300 metri s.l.m., con esposizione a Sud/ Sud-Ovest.

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Densità d'impianto:** Da 5.500 a 6.250 ceppi di vite per Ha

**Andamento climatico e caratteristiche dell'annata:** Dopo un autunno alquanto mite con temperature spesso al di sopra della norma stagionale e sporadiche piogge, l'inverno è invece stato notevolmente rigido. Dalla fine di Febbraio i venti gelidi provenienti dalla Siberia (Buran) hanno fatto crollare la colonna del mercurio ben al di sotto dello zero innervando anche la pianura di Bolgheri per ben due volte. Una situazione che non si verificava da molti anni, con temperature diurne e notturne che si sono mantenute per diverse settimane tra i -2 e i -5 °C. Dal punto di vista agronomico è stata una vera fortuna prolungando il fermo vegetativo, aiutando l'eliminazione naturale dei parassiti della vite ma anche alimentando le riserve idriche del sottosuolo. La prima settimana di Marzo ha visto un leggero rialzo delle temperature e l'arrivo di consistenti precipitazioni, ma subito dopo un'ulteriore ondata di freddo con temperature al di sotto della media stagionale e piogge frequenti, ha tardato il germogliamento delle viti. La primavera è arrivata da metà Aprile con l'arrivo delle belle giornate e il rialzo delle temperature. Temperature che per circa 15-20 giorni sono state eccessive e fuori della norma stagionale, ma rientrando la situazione nella condizione di normalità con la prima decade di Maggio.

Ottima è stata la vegetazione delle piante rigogliosa in un'annata favorevole anche sotto il profilo della riserva idrica dei suoli e delle temperature. Il mese di Maggio e di Giugno il clima è stato caratterizzato da sporadiche piogge alternate a belle giornate di sole, creando condizioni che sebbene abbiamo impegnato una maggiore presenza di manodopera nei vigneti, sono comunque state nettamente favorevoli per la vitivinicoltura consentendo il completamento delle fasi di fioritura e allegagione sotto i migliori auspici.

Il caldo torrido si è manifestato dalla prima decade di Luglio con assenza di piogge e scarsa ventilazione, sia di giorno che di notte, fino alla prima decade di Agosto, quando l'arrivo di una perturbazione di origine atlantica ha consentito di normalizzare la situazione con temperature che hanno teso a ritornare nella media stagionale. Sporadiche piogge cadute a metà Agosto hanno contribuito a far ripartire la vegetazione e ad interrompere i primi sintomi di sofferenza idrica. Dal 20 agosto le temperature hanno nuovamente teso ad alzarsi ma pur sempre restando sotto la media stagionale e tardando la maturazione delle uve.

**Epoca vendemmiale:** La vendemmia, rigorosamente a mano, è iniziata il 16 Settembre con il Cabernet Sauvignon e si è completata la prima settimana di Ottobre con quelle di Sangiovese. La produzione è stata leggermente inferiore rispetto alle medie produttive ma di ottima qualità.

Ovviamente le condizioni meteorologiche che hanno caratterizzato l'annata e soprattutto il periodo della maturazione fenolica, ha dato origine ad uve sane ma con più basso contenuto zuccherino ma privilegiando l'aromaticità delle stesse. Uve sane e ben invaiate sono arrivate in cantina dando origine ad un mosto equilibrato, adeguatamente sapido e in perfetta armonia tra struttura antocianica e acidità del vino. Ottimo bilanciamento in termini di acidità, di PH e di struttura sono le caratteristiche principali di questa annata 2018 di Le Difese.

**Note di vinificazione:** Accurata selezione e cernita a mano dei grappoli. Pressatura e diraspatura soffice delle uve. Fermentazione primaria in tini di acciaio inox a temperatura controllata (29-30°C) senza aggiunta di lieviti esterni. Macerazione sulle bucce per 12-15 giorni per il Cabernet S. e per circa 15-18 giorni per il Sangiovese, con successive fasi di rimontaggi e deléstage per ammorbidire e ingentilire i tannini. Fermentazione malolattica svolta in acciaio e conclusasi a metà Novembre.

**Affinamento:** Al termine della fermentazione malolattica il vino è stato affinato per circa 8 mesi in barrique di rovere francese di terzo passaggio dopo il Sassicaia.







## TENUTA SAN GUIDO

### GUIDALBERTO 2019

**Denominazione:** Toscana Indicazione Geografica Tipica

**Prima annata:** 2000

**Uvaggio:** 60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot

**Dati analitici:** Grado alcolico: 13,00%, PH: 3,46,  
Acidità totale: 5,90, Zuccheri residui: 0,09 gr/l

**Tipologia dei terreni:** I terreni su cui insistono i vigneti hanno caratteristiche morfologiche varie e composite con forte presenza di zone calcaree ricche di galestro e di sassi e parzialmente argillosi; si trovano a un'altitudine compresa fra i 100 e i 300 metri s.l.m., con esposizione a Sud/ Sud-Ovest.

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Densità d'impianto:** 6.250 ceppi di vite per Ha

**Andamento climatico e caratteristiche dell'annata:** Dopo un autunno alquanto mite con temperature spesso al di sopra della media stagionale e con sporadiche piogge, l'inverno è invece stato notevolmente rigido. Dalla fine di Febbraio i venti gelidi provenienti dalla Siberia (Buran) hanno fatto crollare la colonnina del mercurio ben al di sotto dello zero innevando anche la pianura di Bolgheri per ben due volte. Una situazione che non si verificava da molti anni, con temperature diurne e notturne che si sono mantenute per diverse settimane tra i -2 e i -5 °C. Dal punto di vista agronomico è stata una vera fortuna prolungando il fermo vegetativo, aiutando l'eliminazione naturale dei parassiti della vite ma anche alimentando le riserve idriche del sottosuolo. La prima settimana di Marzo ha visto un leggero rialzo delle temperature e l'arrivo di consistenti precipitazioni, ma subito dopo un'ulteriore ondata di freddo con temperature al di sotto della media stagionale e piogge frequenti, ha tardato il germogliamento delle viti. La primavera è arrivata da metà Aprile con l'arrivo delle belle giornate e il rialzo delle temperature. Temperature che per circa 15-20 giorni sono state eccessive e fuori della norma stagionale, ma rientrando la situazione nella condizione di normalità con la prima decade di Maggio.

Ottima è stata la vegetazione delle piante rigogliosa in un'annata favorevole anche sotto il profilo della riserva idrica dei suoli e delle temperature. Il mese di Maggio e di Giugno il clima è stato caratterizzato da sporadiche piogge alternate a belle giornate di sole, creando condizioni che sebbene abbiamo impegnato una maggiore presenza di manodopera nei vigneti, sono comunque state nettamente favorevoli per la vitivinicoltura consentendo il completamento delle fasi di fioritura e allegagione sotto i migliori auspici.

Il caldo più intenso si è manifestato dai primi di Luglio con assenza di piogge e scarsa ventilazione, comportando temperature al di sopra della media sia di giorno che di notte.

Tale situazione si è protratta fino alla prima decade di Agosto dopodiché, l'arrivo di una perturbazione di origine atlantica, ha consentito di normalizzare la situazione con temperature che hanno teso ad abbassarsi, ritornando nella media stagionale. Sporadiche piogge cadute a metà Agosto hanno scongiurato qualsiasi rischio di sofferenza idrica e dato nuova vigoria alle piante. Dal 20 agosto le temperature hanno nuovamente teso ad alzarsi ma pur sempre restando ben al di sotto della media stagionale e, per tale ragione, si è verificato un netto rallentamento della maturazione fenolica delle uve e dato origine a qualche sporadico caso di acinellatura specialmente nel Merlot. Dall'altra parte questa condizione meteorologica ha, però, consentito una maggiore permanenza in pianta delle uve che, specie per il Merlot, è stato un fattore ottimale.

La vendemmia delle uve di Merlot è iniziata con un ritardo medio di circa 10 giorni rispetto alle precedenti annate, mentre le uve di Cabernet Sauvignon sono state raccolte a partire dalla seconda decade di Settembre per concludersi nei primi giorni di Ottobre. Le condizioni meteorologiche hanno fortemente caratterizzato l'annata dando origine ad uve sane, con ottima componente aromatica ma con più basso contenuto zuccherino rispetto alla normalità delle ultime annate. Uve sane, croccanti e ben invaiate sono arrivate in cantina dando origine a mosti equilibrati, con tenore alcolico contenuto e con tannini dolci e vellutati. La freschezza del vino conferita dalla buona acidità e giusto rapporto di PH, un tenore alcolico più contenuto ma al tempo stesso una struttura ben evidente sono le caratteristiche che contraddistinguono questa annata 2018.

**Epoca vendemmiale:** La vendemmia, rigorosamente a mano, è iniziata con i Merlot nei primi giorni di Settembre e proseguita da metà del mese con i Cabernet Sauvignon completandosi la prima settimana di Ottobre.

**Note di vinificazione:** Cernita e accurata selezione a mano dei grappoli e acini, mediante tavolo di cernita. Soffice pressatura e diraspatura dei grappoli per evitare la rottura degli acini e cessione eccessiva di tannini. Fermentazione alcolica in tini di acciaio inox a temperatura controllata mantenuta intorno a 26-28°C, senza alcuna aggiunta di lieviti esterni. Le macerazioni di questa annata sono state di circa 1013 gg per le uve di Merlot e di 13-16 gg per le uve di Cabernet Sauvignon, con frequenti operazioni di rimontaggio e di délestages per ottenere mosti più equilibrati e favorire l'estrazione aromatica. Anche la fermentazione malolattica, iniziata ai primi di Novembre, è stata completamente svolta in tini di acciaio, al termine della quale i mosti sono stati messi in barrique per l'affinamento.

**Affinamento:** Al completamento della fermentazione malolattica il vino è stato posto in barrique di rovere francese e, in piccola parte, legno americano per un periodo di 15 mesi.







**CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG  
RISERVA DUCALE ORO**

<b>Colore</b>	Granato con riflessi ammattonati.
<b>Aroma</b>	Una sfumatura incensata introduce la matita, legno e grafite, le amarene sotto spirito ben integrato con le note di frutta e quelle verdi e vegetali prima di una chiusura inchiostrata.
<b>Gusto</b>	Un attacco preciso per un sorso ben integrato da tannini importanti, ben levigati, frutta spiritosa, una piccola speziatura per un complessivo morbido e intenso. Struttura e acidità che conducono ad un finale di grande persistenza.
<b>Note</b>	Un bicchiere di grande classicità toscana, respiro ampio e classe cristallina in armonia con una morbidezza appagante.
<b>Abbinamenti</b>	I grandi piatti di carne della cucina italiana.
<b>Appunti dell'enologo</b>	Questo vino importante è prodotto nelle annate migliori, quando le uve sono vinificate separatamente parcella per parcella. Otteniamo così un rigoroso rispetto della tipicità territoriale e della varietà pedoclimatica. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata in tini d'acciaio a 27° con follature costanti per circa 10 giorni, seguita da una macerazione post-fermentativa sulle bucce di altri 10 giorni. La trasformazione malolattica avviene in vasche di cemento.
<b>Storia</b>	Riserva Ducale nacque nel 1927, per omaggiare il Duca d'Aosta che a questo vino aveva riservato le sue preferenze. Vent'anni dopo Ruffino celebrò con la prima edizione della Riserva Ducale Oro un millesimo straordinario, il 1947. La severa scelta di produrre Riserva Ducale Oro solo nelle annate eccezionali consente a questo vino lunghi invecchiamenti.
<b>Area di produzione</b>	Toscana.

**NOTE TECNICHE**

UVAGGIO	VIGNETI	AFFINAMENTO	TEMPERATURA DI SERVIZIO
>=80% Sangiovese + altri vitigni del Chianti Classico (Base Ampelografica - Disciplinare del Chianti Classico Art 2).	Tenute Gretole, Santedame e Montemasso.	12 mesi in cemento, 12 mesi in botte grande in rovere di Slavonia, 12 mesi in barrique di secondo passaggio.	18°

**LO SAPEVI CHE?**



**TOSCANA IGT  
MODUS**

<b>Colore</b>	Rosso rubino intenso, profondo, con riflessi porpora sull'unghia.
<b>Aroma</b>	Il profumo è avvolgente e profondo, teso tra note balsamiche e vegetali, con il raspo e il vinacciolo. Il frutto impegna il naso che si risolve con una elegante speziatura. La vaniglia arricchisce le note più tostate.
<b>Gusto</b>	Un sorso pastoso, intrigante di frutta nera e di tannini setosi, su un corpo opulento. Il finale s'allarga in carnose morbidezze, fregiate di spezie dolci.
<b>Note</b>	Supertuscan di pregio, ricco di sensazioni coerenti e ordinate, illuminato da una espressività tridimensionale e comunicativa.
<b>Abbinamenti</b>	Cacciagione in sughi e in pietanze, formaggi stagionati. La personalità di Modus lo rende ottimo compagno di conversazione e meditazione.
<b>Appunti dell'enologo</b>	La fermentazione alcolica e la macerazione, con periodici rimontaggi e délestage, avvengono in tini d'acciaio a temperatura controllata per circa 28 giorni. Dopo il travaso avviene la trasformazione malolattica in grandi recipienti d'acciaio.
<b>Storia</b>	Modus – parola latina che richiama il metodo e la misura – è l'espressione moderna di Ruffino nell'unione di tre nobili varietà d'uve. Nato nel 1997, è un Supertuscan premiato da riconoscimenti e critiche favorevoli nel mondo ed è la sintesi di tutti gli elementi che contribuiscono al suo carattere unico: viti, sole, terreni e opera dell'uomo.
<b>Area di produzione</b>	Toscana.

**NOTE TECNICHE**

**UVAGGIO**  
34% Sangiovese, 33% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon.

**AFFINAMENTO**  
12 mesi in barrique.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
18°

**LO SAPEVI CHE?**

L'etichetta di Modus rappresenta una bussola che simboleggia artisticamente il meticoloso equilibrio ottenuto nel bicchiere, appunto con metodo e dedizione.





## AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO

Ottenuto da uve Corvina, Corvinone e Rondinella coltivate nella Valpolicella Classica e con il tradizionale metodo dell'appassimento in fruttajo.

Colore: rosso granato denso e compatto.

Profumo: grande intensità e persistenza, con profumi eterei, fruttati di amarene sotto spirito e prugna secca, floreali fiori secchi e tutta una gamma olfattiva di spezie dolci. Sapore: struttura e decisa morbidezza, contrappunto di una vellutata tannicità.

### IL VIGNETO

Situato nel cuore della Valpolicella Classica a un'altitudine tra 150 e 450 metri s.l.m. con esposizione sud-est e terreno di varia composizione. Inerbimento del vigneto. Sistema di allevamento: pergoleta doppia. Età delle viti in produzione: da 20 a 25 anni. Carico di gemme per ceppo: 18/24 Densità di impianto: 3300/3500 viti per ettaro. Resa per ettaro: 44 hl.

### LA PRODUZIONE

Vendemmia: tra la seconda decade di Settembre e la prima decade di Ottobre con selezione esclusivamente manuale. Appassimento in fruttajo per 120 giorni. Piggiatura con diraspatura delle uve. Fermentazione affinamento in legno poi in bottiglia. Stabilizzazione: naturale.

### ABBINAMENTI IN CUCINA

Tutti i tipi di carne rossa alla brace, brasati e formaggi stagionati.



#### UVAGGIO



TIPOLOGIA  
Vino rosso secco



FORMATO  
750 ml



TEMP. SERVIZIO  
18° | 19° C



GRADO ALCOLICO  
15,50% vol

### ANNATA 2015

Annata molto equilibrata anche se con un periodo estivo abbastanza siccitoso durante il quale la vite ha potuto però contare sulla scorta d'acqua del piovoso 2014. Grazie alle calde e prolungate temperature estive la vite ha sviluppato notevolmente la fotosintesi, per cui c'è stata più concentrazione di zuccheri e coloranti. L'annata 2015 è all'insegna di grande equilibrio e longevità, con tannini molto morbidi e dolci.



## HERITAGE

Emblema delle Cantine Giacomo Montresor, l'Amarone Satinato Montresor è un'icona della Valpolicella presente in oltre 50 stati del mondo. Era il 1921 quando Giacomo Montresor brevettò questa bottiglia satinata per proteggerne il prezioso contenuto dalla luce dell'oceano, durante i primi trasporti via nave verso il Nord America. Da allora il nostro Amarone è unico, originale e iconico. La sua eleganza senza tempo è la stessa di chi lo riconosce, lo sceglie e lo gusta.

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG - I SATINATI



### UVAGGIO

Corvina, Rondinella, Molinara,

### UBICAZIONE DEI VIGNETI

La zona storicamente più antica della Valpolicella collinare.

### VINIFICAZIONE

L'uva scelta grappolo per grappolo viene vendemmiata a mano e posta in cassette ad appassire durante i mesi invernali. Segue una soffice pigiatura con una lenta fermentazione sulle vinacce. L'invecchiamento avviene in botti di rovere per circa 18 mesi.

### COLORE

Rosso granato carico.

### SAPORE

Al naso sprigiona note di frutta rossa matura e delicati sentori speziati. Al palato risulta corposo, caldo e vellutato con retrogusto di lampone e sottobosco.

### SERVIZIO

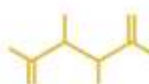
Ottimo con piatti forti e speziati, selvaggina e formaggi piccanti e a pasta dura. Eccellente con Gorgonzola e Parmigiano.



TEMPERATURA SERVIZIO  
16-18 °C



ALCOOL  
15%



ACIDITÀ  
5,4 gr/L.



ZUCCHERI RESIDUI  
6 gr/L.

## Pian delle Vigne 2016

### Classificazione

DOCG

### Annata

2016

### Clima

L'annata 2016 è stata caratterizzata da un inverno tendenzialmente poco piovoso e da una primavera mite. Queste condizioni climatiche hanno favorito un leggero anticipo del germogliamento e della fioritura, recuperato a partire dall'allegagione, avvenuta regolarmente. L'estate, tendenzialmente più fresca rispetto all'annata 2015, è stata contraddistinta da temperature al di sopra della media stagionale, in particolar modo durante luglio e agosto. Le lievi precipitazioni durante il mese di settembre e il conseguente abbassamento delle temperature, hanno consentito alle uve di completare la loro maturazione in maniera ottimale, esaltando la freschezza del Sangiovese e conferendo al vino tannini morbidi ed equilibrati. La raccolta per il Brunello di Montalcino è avvenuta alla fine del mese di settembre.





## BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG GREPPONE MAZZI

<b>Colore</b>	Rosso rubino intenso e profondo, con sfumature granato.
<b>Aroma</b>	Un vasto complesso di profumi che vanno dalla rosa canina alle sensazioni vegetali, ai pezzi di pasticceria. A seguire si avverte una leggera speziatura, un articolato esito tra la china e l'agrume.
<b>Gusto</b>	L'impianto tannico prelude ad una bocca rigorosa e allo stesso tempo elegante, poderoso al tatto e persistentissimo al finale.
<b>Note</b>	Nobile interpretazione del territorio, per un bicchiere dall'emozionante svolgimento territoriale.
<b>Abbinamenti</b>	Trionfa con i grandi piatti di carne, arrosto o a lunga cottura, anche agnelli e selvaggina.
<b>Appunti dell'enologo</b>	La fermentazione alcolica avviene in tini a temperatura controllata, seguita da macerazione sulle bucce con frequenti rimontaggi e délestage. Dopo la malolattica e l'affinamento in vasca il vino viene travasato in botti di rovere.
<b>Storia</b>	A Montalcino si celebra il Sangiovese Grosso, localmente chiamato appunto Brunello, una particolare varietà del più tipico vitigno toscano. Potente e longevo, questo vino rappresenta la più profonda e nobile espressione del territorio, con una perfetta sintesi tra struttura robusta e finezza ineguagliata. Questo Brunello Docg raffigura il particolare approccio produttivo di Ruffino, fondato sulla secolare esperienza di cantina e l'attenzione artigianale dalla vigna alla bottiglia.
<b>Area di produzione</b>	Toscana.

### NOTE TECNICHE

UVAGGIO	VIGNETI	AFFINAMENTO	TEMPERATURA DI SERVIZIO
100% Sangiovese grosso (Base Ampelografica).	Tenuta Greppone Mazzi.	24 mesi in botti di rovere, 12 mesi in grandi recipienti d'acciaio, 4 mesi in bottiglia.	18°

### LO SAPEVI CHE?

Il simbolo dorato in campo rosso sull'etichetta è la rappresentazione grafica di una stella di ferro battuto, che era stata rinvenuta su una antica cisterna nella tenuta Greppone Mazzi.



# *Prunotto*



## BAROLO 2017

### Classificazione

DOCG

### Annata

2017

### Clima

L'annata viticola 2017 sarà ricordata nell'area di Barolo per l'andamento climatico tendenzialmente caldo e le scarse precipitazioni. L'inverno è stato mite e con poche nevicate, mentre la prima parte della primavera è stata contraddistinta da alcune piogge e da temperature sopra la media stagionale capaci di anticipare sviluppo della vite. Sul finire del mese di aprile si è registrato un repentino abbassamento delle temperature con alcune gelate sul territorio che non hanno però interessato i vigneti di produzione del Barolo. Dal mese di maggio è iniziato un lungo periodo di bel tempo culminato con alte temperature registrate durante i mesi estivi. Alcuni isolati temporali in agosto hanno garantito l'accumulo di buone riserve idriche nel terreno, fondamentali per il proseguire del ciclo vegetativo. A partire dalla prima settimana di settembre le temperature sono calate sensibilmente con sbalzi termici importanti tra il giorno e la notte. In sintesi è stata un'annata contraddistinta da una bassa produzione ma caratterizzata da un'ottima qualità. La vendemmia è iniziata il 18 settembre e si è conclusa il 26 settembre.





COSTA FARNEL

# FIOR D'ARANCIO VINO SPUMANTE DOLCE COLLI EUGANEI D.O.C.



Il nome Fior d'Arancio deriva dalla caratteristica nota di agrumi che caratterizza il moscato giallo allevato nei particolari terreni vulcanici dei colli euganei.



**VITIGNO:** Moscato Giallo 100%

**VIGNETI:** Allevati a Cordone speronato

**ZONA DI PRODUZIONE:** Colli Euganei - Regione Veneto

**PRODUZIONE MEDIA:** 70 q.li/ha

**VENDEMMIA:** Manuale anticipata rispetto alla maturazione per garantire un buon livello di acidità

**VINIFICAZIONE:** Le uve selezionate raccolte a mano vengono raffreddate a 0,5° C e poi pressate sofficientemente per esaltarle al massimo gli aromi fruttati. Il mosto fiore viene avviato alla presa di spuma

**PRESA DI SPUMA:** Metodo charmat con rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati. Il mosto viene fatto fermentare a 10°C fino alla pressione desiderata e poi lasciato riposare per 15 giorni a - 2°C.

**NOTE DEGUSTATIVE:** **Colore:** giallo scarico con riflessi dorati, perlage fine e vellutato. **Profumo:** intenso e aromatico, con immediati ricordi d'arancio e limone. **Sapore:** dolce, aromatico e persistente

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 6% vol

**TENORE ZUCCHERINO:** 100 - 120 gr/lt

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Si accompagna nel fine pasto con crostate di frutta, piccola pasticceria e biscotteria da credenza

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8° C.

**DURATA:** 18 mesi





## SPUMANTE DOLCE MOS MOSCATO DOLCE

### Tipologia

VINO BIANCO SPUMANTE  
– DOLCE

### Regione

VENETO

### Uve

100% MOSCATO

### Presa di spuma

METODO CHARMAT

### Gradazione alcolica

6,5% vol.

### Zuccheri

100 g/l

### Temperatura di servizio

6-8°C

**BOTTIGLIA: 0,75 l**



**Q**uesto spumante dolce, non stucchevole, sprigiona un caratteristico profumo dato dagli aromi primari, presenti già nell'uva dalla quale ha origine.

È prodotto a partire dalle sole uve provenienti al 100% dal vitigno di Moscato.

È un vino leggero, spumantizzato con il metodo Charmat, che ne risalta le note di leggerezza e freschezza. Il perlage è fine e persistente.

Può accompagnare la pasticceria secca e il brindisi di fine pasto, anche accostandosi alla frutta fresca.

Il Moscato spumante esprime le sue migliori caratteristiche se servito fresco.



## VIN SANTO DEL CHIANTI DOC SERELLE

<b>Colore</b>	Ambrato con brillanti riflessi dorati.
<b>Aroma</b>	Seducente incontro di complessità ed eleganza: la frutta secca e conservata – datteri, nocciole, un tocco esotico – e il culmine di miele d'acacia e canditi.
<b>Gusto</b>	Il sorso denso e avvolgente s'allarga sul palato ricopiando con sincerità i profumi, fino al finale di crema catalana, di scorze d'agrumi, di fichi secchi.
<b>Note</b>	Dolce di una dolcezza suadente, capace di prendere possesso del palato a lungo e rilasciarlo solo dopo lungo ma piacevole assedio.
<b>Abbinamenti</b>	Il più classico con i cantucci, ma Serelle funziona bene con formaggi erborinati, torte di casa, pezzi di pasticceria.
<b>Appunti dell'enologo</b>	Solo le uve più sane vengono raccolte con un piccolo tralcio – penzolo – e appese in vinsantaia, ambienti ventilati che consentono un lento appassimento. A dicembre le uve passite sono pressate con grande delicatezza, e il denso mosto ricco di zucchero fermenta in fusti di rovere da 225 litri a temperatura costante di 18°. Attorno alla metà di gennaio l'equilibrio tra contenuto alcolico e zucchero è raggiunto e la fermentazione viene interrotta, il vino travasato e illimpidito.
<b>Storia</b>	L'origine della denominazione si perde nei secoli tra storia e leggenda: fonti accreditate lo riconducono alle similitudini con il vino dell'isola greca di Xanthos, corrotto nella parlata in "Santo". Più probabile che il nome sia figlio della diffusa consuetudine di impiegarlo nelle funzioni religiose. La prima vendemmia atta a Vin Santo di Ruffino data 1988.
<b>Area di produzione</b>	Chianti.

### NOTE TECNICHE

UVAGGIO	AFFINAMENTO	TEMPERATURA DI SERVIZIO
Vitigni del Vin Santo del Chianti (Base Ampelografica).	36 mesi circa in fusti di rovere.	10/12°

### LO SAPEVI CHE?

A partire dal Medioevo, il Vin Santo ha sempre avuto un posto d'onore nell'enologia toscana. Le uve per la produzione di questo vino da dessert provengono da vigne dell'area del Chianti, ubicate tra i 150 e i 450 metri sul livello del mare.