

LA NOSTRA CANTINA

- 2023 -

**UNIVERSAL DOLCE
CATALOGO DEI VINI**

SOMMARIO:

- BOLLICINE**
- BIANCHI FERMI**
- ROSSI**
- VINI DOLCI**

BOLLICINE

A dynamic photograph of a glass of sparkling wine, tilted and splashing, with numerous bubbles visible in the liquid and the air around the splash. The background is dark, and the bottom of the image transitions into a light blue-grey gradient where the text is located.

**PROSECCHI
SPUMANTI
FRANCIACORTA**

...e tutte le bolle della nostra cantina



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.

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





Prosecco Spumante DOC - cl 75

Accademia Rainbow è una collezione di 6 bottiglie di Prosecco DOC Brut che si ispirano alle colorate espressioni artistiche veneziane, sinonimo di innovazione e artigianalità italiana. Il cartone comprende 6 bottiglie nei seguenti colori: rosso, arancione, giallo, verde, blu e viola. Il Prosecco DOC Brut Accademia, prodotto con metodo Martinotti, racchiude in sé le caratteristiche che hanno reso gli spumanti apprezzati in tutto il mondo: la vivacità, l'eleganza e la versatilità. Un'esplosione di bollicine in un vino che si presta egregiamente a essere consumato tutti i giorni, così come a celebrare i momenti di festa.

Area di Produzione: Veneto, Italia

Vitigno: Glera

Piante per Ettaro: 2.500 - 3.000

Sistema di Allevamento: Doppio capovolto - Sylvoz

Vendemmia: Metà di settembre

Resa per Ettaro: 140 q/Ha

Caratteristiche:

Area di produzione

> Questo spumante nasce in un'area unica per microclima e composizione dei terreni, dove la vite trova le condizioni ottimali per

Processo Produttivo

- > I grappoli vengono raccolti intorno alla metà di settembre, quando le analisi pre-vendemmiali evidenziano i parametri organolettici e analitici desiderati, e vengono portati velocemente in cantina per evitare danni meccanici e ossidazioni precoci.
- > Si procede alla diraspatura e a una pressatura soffice delle uve, in modo da separare le bucce dal mosto, evitando però l'estrazione di sostanze che potrebbero conferire al vino asprezza e amarezza oltre che una certa instabilità.
- > La prima fermentazione avviene in vasche di acciaio successivamente all'aggiunta di lieviti selezionati. In accordo con il metodo Martinotti, la seconda fermentazione si sviluppa in autoclave, ad una temperatura che viene mantenuta a 15 °C, per preservare la fragranza e gli aromi tipici delle uve d'origine.
- > Al termine del processo di spumantizzazione, il vino viene stabilizzato a freddo, filtrato e imbottigliato.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Brillante, giallo paglierino, perlage fine e persistente.

Olfatto: Elegantemente fruttato con note che richiamano, in particolare, la mela verde, la pesca bianca e gli agrumi; chiude con un delicato floreale di fiori di acacia e glicine.

Gusto: Vivace, leggero e piacevolmente fresco, presenta un equilibrio tra componente acida e zuccherina che dona eleganza e raffinatezza.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 11%

Zuccheri, g/l: 10-13

Acidità, g/l: 5,00-6,50

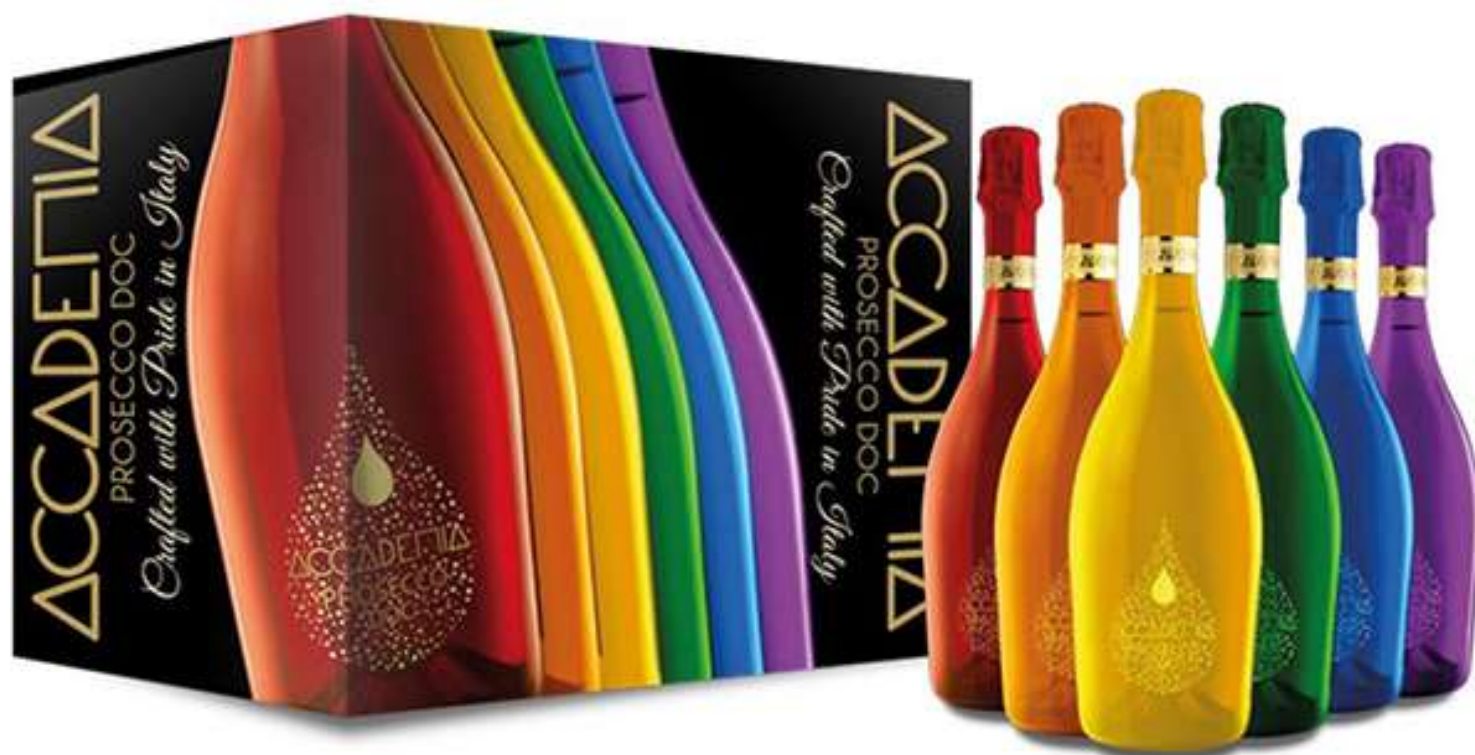
Temperatura di Servizio: 4-8 °C

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo e per la preparazione di cocktail, si abbina perfettamente con gli antipasti di pesce e con i risotti di mare ma, essendo vino da tutto pasto, anche con la cucina a base di erbe spontanee, i piatti a base di carne, la pizza, le verdure (in particolare asparagi e radicchio di Treviso), i salumi e i formaggi.

Da consumare preferibilmente: Entro 18 mesi.



Bicchieri Consigliati: Flute.





MASCHIO DEI CAVALIERI

GS
Prestige

GRAN CUVÉE
MILLESIMATO



MASCHIO DEI CAVALIERI



PROSECCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

TREVISO

Extra Dry





IL CUORE
DELL'ARMONIA



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)



Anche in
versione
Magnum

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

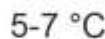
Pressatura soffice dell'uva, decantazione statica a freddo del mosto (5-7°C) e avvio alla fermentazione alcolica a temperatura controllata di 16/18°C. Successiva sosta sui lieviti per 3 mesi circa. Presa di spuma in autoclavi con una rifermentazione di circa 40 giorni a temperatura di 14°C. Ulteriore 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

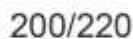
Colore paglierino brillante ravvivato dal perlage, profumo fruttato con sfumature floreali. Da aperitivo per eccellenza, si abbina anche con i primi piatti leggeri, minestre e frutti di mare, formaggi freschi e carni bianche. Servire a 7-9 °C.

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.
Brut

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



TEMPERATURA
DI SERVIZIO



MILA
PRODUZIONE
ANNUALE



Glera atto a dare Prosecco Conegliano Valdobbiadene Docg 100%

Colline moreniche delle Prealpi Trevigiane tra Conegliano e Valdobbiadene

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.

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.

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.



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:	mezzo 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:	mezzo 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 in
versione
Magnum**



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



MONTROSSA
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.



MONTÉ ROSSA
FRANCIACORTA

SANSEVÉ
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 su lieviti 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,
Cologno, 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 dégorgeement 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'delBosco



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).



FRANCIACORTA DOCG GRANDE CUVÉE ALMA BRUT

Uvaggio	Chardonnay 79%, pinot nero 20%, pinot bianco 1%
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	5000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Età media delle viti	25 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre
Affinamento	29% pièces, 71% inox
Zucchero	5 g/l
Acidità	6.4



Questa cuvée rappresenta l'essenza della Franciacorta e l'idea di armonia dei Metodo Franciacorta firmati Bellavista. È realizzata con uve chardonnay in prevalenza, quindi pinot nero e una piccola quota di pinot bianco. In cantina viene assemblata da mani sapienti, a partire da numerose selezioni di vendemmia e alcuni vini di "riserva" di annate precedenti, tesoro indispensabile per perpetuare nel tempo lo stile della casa. Altro fattore decisivo è la fermentazione e l'élevage di parte dei vini base in piccole botti di rovere bianco, capaci di apportare intensità e complessità. Il colore del vino è paglierino con riflessi verdi, il perlage fine e continuo. Ampi e avvolgenti, i profumi spaziano dalla frutta matura ai fiori freschi, fino a note di vaniglia e pasticceria. In bocca è sapido e completo, fresco e vibrante, decisamente coerente sul piano aromatico. Finale lungo e armonico.





FRANCIACORTA DOCG ROSÉ

Uvaggio	Chardonnay 59%, pinot nero 41%
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	5000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Età media delle viti	25 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre
Affinamento	43% pièces, 57% inox
Dosaggio	4.5 g/l
Acidità	6.8



750ml 1500ml

Garbo e decisione, delicatezza e forza si combinano in questa deliziosa e rara cuvée. Le uve utilizzate sono chardonnay per circa il 60% e pinot nero. La selezione dei vini base è come sempre decisiva, tanto che l'assemblaggio finale è scelto tra ben 30 selezioni di vendemmia, alcune delle quali maturano in piccoli fusti di rovere bianco. L'affinamento in cantina non dura meno di 4 anni, a partire dalla vendemmia. Le giovanili sfumature rosa tenue, capaci di evolvere in preziose tonalità antiche con l'invecchiamento in vetro, sono avvolte da una schiuma bianchissima e da un perlage serrato e persistente. Le danze aromatiche sono aperte da profumi di pesca bianca, seguiti e ampliati da richiami di fragoline di bosco, fiori di campo e pane tostato. Il sorso è carnoso, asciutto, fresco ma non aspro, capace di vibrazioni armoniose e seducenti che ricordano il ribes nero e la mandorla dolce.



BELLAVISTA
FRANCIACORTA



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



ETYSSA

ITALIA | TRENTINO ALTO ADIGE



ETYSSA Cuvée n. 6 -

TRENTO DOC Extra Brut

Vitigno: Chardonnay.

Allevamento: Guyot e Pergola.

Terreno: a prevalenza di origine calcarea (Dolomia)
con incursioni di rocce basaltiche.

Vendemmia: 2017

Fermentazione: 90% in acciaio inox e 10%
in Tonneaux di rovere francese e successivo affinamento.

Affinamento in bottiglia: minimo 32 mesi.

Sboccatura: luglio 2021

Gradazione: 12,5% vol.

Dosaggio: 3,5 g/l



TRENTO DOC BRUT NATURE "marco tonini"



Viene prodotto con uve Chardonnay 70% e Pinot Bianco 30% (in percentuale variabile in base all'annata), da vigneti coltivati in alta collina.

Un metodo classico "di montagna" con carattere e freschezza, che lascia ampio spazio di interazione fra gusto, olfatto ed espressione del territorio.

Un Trento Doc che rispecchia la persona che lo produce, schietto e senza compromessi, con un grande e viscerale legame alla propria terra.

La godibilità del prodotto è assicurata dalla proporzione tra profumi delicati di agrumi, combinati ad un gusto lungo e persistente, il tutto supportato da una fine perlage.

Di colore paglierino, per sua natura si accompagna bene con piatti a base di pesce o carni bianche, ma si abbina molto bene anche a primi piatti a base di verdure, ed è ottimo con salumi d'ogni genere.

Per gustare appieno questo "Nature", maturato per un minimo di 30 mesi sui lieviti, se ne consiglia il consumo ad una temperatura di circa 8-10°C.

PRINCIPALI DATI ANALITICI ANNATA 2018

Alcool: 12,30%

Zuccheri riduttori: 0,8 g/l

Acidità totale: 6,00 g/l

VINIFICAZIONE

acciaio: 7 mesi

bottiglia: 30 mesi

Bottiglie prodotte: 7.000





TRENTO DOC RISERVA NATURE "le grile"



Nasce dalla volontà di Marco di produrre uno spumante che rispecchi il carattere deciso del suo territorio, delle sue montagne e dei vigneti, che si sviluppano fino agli 800 mt di altitudine, baciati dal sole, ma accarezzati anche dalla frescura della notte che dona alle uve che lo compongono, chardonnay 100%, struttura, mineralità e complessità.

La lunga permanenza sui lieviti, 60 mesi, offre al palato un prodotto sapido quasi salato, intrigante e agrumato nei profumi.

Di colore paglierino intenso, per sua natura si accompagna bene con piatti a base di pesce o carni bianche, ma si abbina molto bene anche a primi piatti a base di verdure, ed è ottimo con salumi d'ogni genere.

Per gustare appieno questo "Riserva", se ne consiglia il consumo ad una temperatura di circa 10-12°C.

PRINCIPALI DATI ANALITICI ANNATA 2014

Alcool: 12,50%

Zuccheri riduttori: 1,1 g/l

Acidità totale: 6,7 g/l

VINIFICAZIONE

acciaio: 7 mesi

bottiglia: 60 mesi

Bottiglie prodotte: 1500



Pojer e Pandri

Cuvée Extra Brut

METODO CLASSICO

Vino di colore giallo paglierino carico, perlage molto fine con corona persistente.

Dal profumo maturo, ricorda chiaramente i caratteri dello Chardonnay, con l'invecchiamento si riscontrano sentori di vaniglia, patè di mandorla, nocciola, fieno, muschio, pietra focaia.

Al gusto è estremamente secco, franco, con molto carattere e una struttura importante.

Considerati i caratteri, non dosato e piuttosto maturo; è da considerarsi uno spumante da tutto pasto.

Collocazione geografica del vigneto: Faedo in località Pianezzi a 500 m. s.l.m. con esposizione Sud-Ovest e località Palai a 700 m. s.l.m. con esposizione Sud; Cembra in località Valbona (valle laterale alla Val di Cembra) ad una quota di 450 m. s.l.m.

Sistema d'allevamento: "pergoletta trentina aperta" con 6000 viti per ettaro a Faedo e guyot con 6200 ceppi per ettaro a Cembra.

Tipo di terreno: Faedo si trova tra la formazione permiana della piattaforma porfirica (roccia vulcanica) e i depositi werfeniani di arenarie, siltiti, marne, calcari e dolomie. Il terreno è variabile in profondità da 30 a 100 cm, è di tipo limoso-calcareo e poggia su un conglomerato mamoso.

Valbona invece è stata modellata anticamente dal ritiro di ghiacciai e più tardi dall'opera del torrente Scorza. Scavando nella roccia porfirica (origine vulcanica) si sono originati dei terreni sabbiosi dal colore bruno scuro, ricchi di scheletro (ciottoli arrotondati).

Uve da cui è prodotto: Pinot nero 35% e Chardonnay 65%.

Tenore alcolico: 12,5%.

Durata prevista del vino: 6 - 10 anni dalla sboccatura.

Tipo di bottiglia: champagnotta in cartoni da 6 bottiglie e Magnum da 1,5 lt.

Note: fermentazione ed invecchiamento in piccoli fusti di rovere a contatto del proprio lievito con l'effetto della "clessidra" settimanalmente il vino va rimescolato. La rifermentazione in bottiglia è fatta in primavera utilizzando vini base di due annate e di due varietà diverse, la sboccatura si effettua dopo non meno di 36 mesi di permanenza sui lieviti.



Pojer e Gandri

Brut Rosé

METODO CLASSICO

Vino di colore rosa antico con riflessi ramati, molto fine con corona persistente.

Dal profumo ampio e complesso, frutti rossi: ciliegia marasca e lamponi, ricordano chiaramente i caratteri del pinot nero, non mancano in sottofondo le note dello Chardonnay: paté di mandorla, nocciola e fieno. Il tutto integrato da profumi di pasticceria viennese: vaniglia, caffè d'orzo tostato, cacao.

Al gusto è franco, cremoso e consistente, l'armonia è ottenuta dopo un adeguato dosaggio (Brut).

La sapidità, carattere distintivo dello Chardonnay, coltivato in alta quota, ne fa un rosé di grande bevibilità. Ideale come aperitivo o per chiacchierare in compagnia.

Collocazione geografica del vigneto: Faedo in località Pianezzi a 500 m. s.l.m. con esposizione Sud-Ovest e località Palai a 700 m. s.l.m. con esposizione Sud; Cembra in località Valbona (valle laterale alla Val di Cembra) ad una quota di 450 m. s.l.m.

Sistema d'allevamento: "pergoletta trentina aperta" con 6000 viti per ettaro a Faedo e guyot con 6200 ceppi per ettaro a Cembra.

Tipo di terreno: Faedo si trova tra la formazione permiana della piattaforma porfirica (roccia vulcanica) e i depositi werfeniani di arenarie, siltiti, marne, calcari e dolomie. Il terreno è variabile in profondità da 30 a 100 cm, è di tipo limoso-calcareo e poggia su un conglomerato marnoso.

Valbona invece è stata modellata anticamente dal ritiro di ghiacciai e più tardi dall'opera del torrente Scorzai. Scavando nella roccia porfirica (origine vulcanica) si sono originati dei terreni sabbiosi dal colore bruno scuro, ricchi di scheletro.

Uve da cui è prodotto: 50% Pinot nero e 50% Chardonnay.

Tenore alcolico: 12,5%.

Durata prevista del vino: 5 - 6 anni dalla sboccatura.

Tipo di bottiglia: champagnotta in cartoni da 6 bottiglie, Magnum da 1,5 lt, Jéroboam da 3 lt e Mathusalem da 6 lt.

Note: la fermentazione della base avviene in piccoli fusti di rovere, il Pinot Nero in particolare viene posto in fusti precedentemente usati per invecchiare il nostro distillato "Divino". I vini base rimangono 6 mesi sul proprio lievito, con "l'effetto della clessidra" settimanalmente il vino va rimescolato. A primavera si passa alla rifermentazione in bottiglia. La sboccatura si effettua a non meno di 18/24 mesi di permanenza sui lieviti.





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.

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

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo	Giallo paglierino luminoso.
olfattivo	Di grande intensità con note di frutta matura, in cui si riconoscono sentori di crosta di pane e nocciola.
gustativo	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.

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

NOTE DI DEGUSTAZIONE

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





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.

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

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo	Giallo intenso con riflessi dorati. Il perlage è finissimo e persistente.
olfattivo	Bouquet intenso di particolare finezza, con sentori di fiori di mandorlo e mela renetta, leggermente speziato con un accenno di crosta di pane.
gustativo	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 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.

denominazione	TRENTODOC
uve	Accurata selezione di sole uve Pinot Nero, raccolte con vendemmia manuale a metà settembre.
durata della maturazione	Almeno 6 anni sui lieviti selezionati in proprie colture.
zona di produzione	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.
gradazione alcolica	12.5% vol.
formati disponibili	0,75L
prima annata di produzione	2002

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo	Dorato e brillante. Il perlage è finissimo e persistente
olfattivo	Materico, ricco e maturo: una gamma olfattiva di grande complessità che spazia dal fruttato al minerale, fino al tostato.
gustativo	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.



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.

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

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo	Giallo brillante con riflessi dorati. Il perlage è finissimo e persistente.
olfattivo	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.
gustativo	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

GIULIO FERRARI ROSÉ

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

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

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo	Splendente color salmone dai bagliori ramati che si spingono verso il corallo.
olfattivo	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.
gustativo	Colpisce per la vibrante intensità sostenuta da una spinta di fresco sapida che rende il sorso lunghissimo, disegnando un perfetto quadro gustativo.





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.



Cremant de Bourgogne Blanc de Noir



ZONA DI PRODUZIONE

Belfort



UVE

Pinot Noir 90% e Gamay 10%



VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Deriva dall'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 piccoli frutti rossi, tostate. In bocca è equilibrato con un lungo finale.



Lo Champagne L'Universelle della maison Baron Albert è un assemblaggio improntato sull'espressione del Pinot Meunier, vitigno principe di quest'area della Champagne, presente al 73%, accompagnato dallo Chardonnay al 16% e dal Pinot Noir al restante 11%. Le uve provengono da tutti e 7 i cru in Valle della Marna nei quali le sorelle Baron, terza generazione della famiglia,

hanno vigne: Charly-sur-Marne, Pavant, Porteron, Domptin, Azy-sur-Marne, Villiers-Saint-Denis et Crouttes-sur-Marne.

Questa cuvée rimane sui lieviti tra i 3 e i 4 anni.

CHAMPAGNE L'UNIVERSELLE BRUT BARON ALBERT: LA DEGUSTAZIONE

Lo Champagne Brut L'Universelle della maison Baron Albert brilla nel bicchiere color oro dal perlage fine e persistente.

Al naso è delicatamente fruttato e agrumato, con cenni vegetali e mineralità sottile; in bocca ha tanta freschezza, sapidità ed eleganza, chiude su note di nocciola e fiori bianchi.

Ottima bollicina per aprire la serata, accompagna perfettamente l'unagi sushi, il sushi con l'anguilla, oppure, più semplicemente, delle polpettine di tacchino all'alloro.

CHAMPAGNE PREMIER CRU A.O.C. BRUT

CARATTERISTICHE: Tre vitigni si fondono in questo champagne: Pinot Noir (40%) e Pinot Meunier (40%) che conferiscono personalità, Chardonnay (20%) che dona eleganza.

PAROLA ALL'ENOLOGO: Colore brillante, con riflessi oro-salmone. Aromi intensi, dominati da note fruttate (frutta fresca e frutta matura) e una progressione verso richiami di frutta secca (nocciole). In bocca è pieno con una presenza molto intensa di note fruttate e buon spunto sapido. Il dosaggio equilibrato consente al vino di esprimere la sua eleganza.

DEGUSTAZIONE: Tutte le occasioni. Questa cuvée è perfetta per l'aperitivo e si sposa magnificamente a tutti gli antipasti. Ideale per i Vostri ricevimenti.





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 salmonate. 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

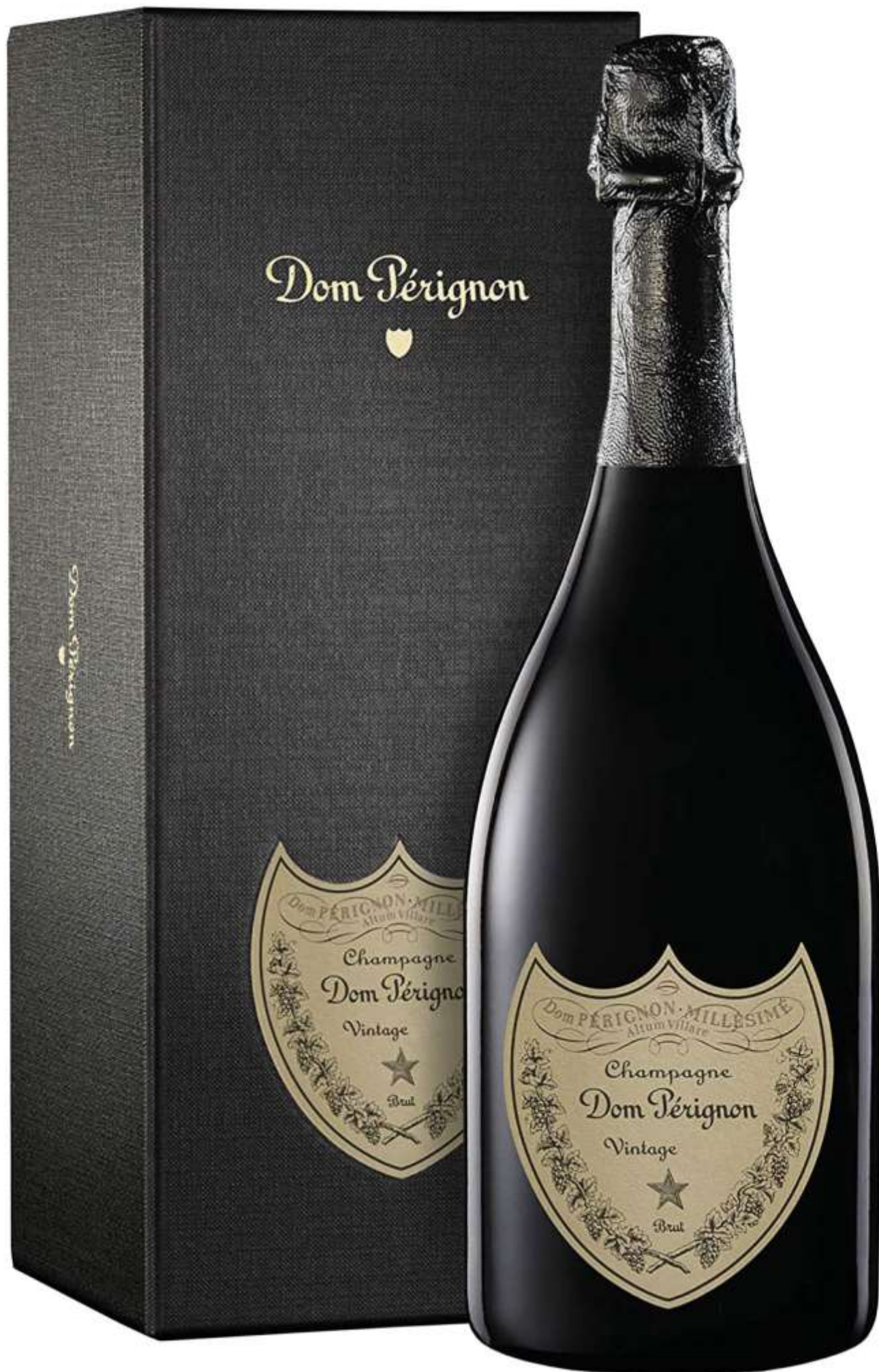
Un oro pallido e traslucido, con una chiarezza radiosa e sottili riflessi di verde mela.

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





VINI BIANCHI

VINI della ROMAGNA DOC





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.
Saponnage per 2 mesi su fecce fini.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore verdolino con lievi riflessi ramati. Al naso emergono note di fiori di ginestra, gelso maturo e sottofondo 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.



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

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



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



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

E' 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



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 pompeiano

Esame Olfattivo

Profumi di rosa e melograno

Esame Gustativo

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

Santa Barbara

SERRA DEL CONTE

Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico

È una selezione di quella tipologia di Verdicchio Classico più diffusa e più nota al consumatore. Si tratta di un vino di media struttura, fruttato, fresco, delicato e piacevole da bere giovane.

Tipo di vino
bianco giovane.

Zona d'origine
colline dei Castelli di Jesi nell'area definita Classica.

Terreno
di medio impasto.

Uve
Verdicchio in purezza.

Resa per ettaro
140 q

Lavorazione
raccolta delle uve a maturazione, pressatura soffice, pulizia del mosto a freddo e fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento
in acciaio a temperatura controllata.

Colore
giallo paglierino chiaro con riflessi verdi.

Profumo
fine e fruttato.

Sapore
fresco, sapido e morbido allo stesso tempo.

Consumo
da bere giovane, preferibilmente entro l'anno successivo la vendemmia.

Abbinamenti
indicato con antipasti, primi delicati e con pesce.

Temperatura di servizio
12° C



GALE

Falerio Pecorino Doe

Vino di buona struttura dal profumo fresco e allo stesso tempo complesso che offre al palato morbidezza e piacevolezza.

Gradevole abbinamento con piatti di pesce e carni bianche.

Tipo di vino
bianco giovane.

Zona d'origine
colline Ascolane.

Terreno
di medio impasto.

Uve
pecorino.

Resa per ettaro
100 q

Lavorazione
raccolta delle uve a maturazione pressatura soffice, pulizia del mosto a freddo e fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento
in acciaio a temperatura controllata.

Colore
giallo chiaro.

Profumo
fine e fruttato.

Sapore
fresco, sapido e di media struttura.

Consumo
da bere giovane, preferibilmente entro l'anno successivo la vendemmia.

Abbinamenti
indicato con antipasti delicati.

Temperatura di servizio
12° C



GAROFOLI
CASA FONDATA NEL 1901



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 O₂), con abbattimento della temperatura del pigiato tramite l'uso di CO₂. 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.

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 / SAUVIGNON
BLANC / RIBOLLA
GIALLA / MERLOT /
REFOSCO / PINO D'O
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:

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

ESTENSIONE TERRITORIO
34 Ha

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

ENOLOGO
EMILIO DEL MEDICO

BOTTIGLIE PRODOTTE IN UN ANNO
270.000

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 Budrio 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



 ANNO DI FONDAZIONE 1998	 BOTTIGLIE PRODOTTE IN UN ANNO 270.000
 ESTENSIONE TERRITORIO 34 Ha	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 narrino del posto ma che, al tempo stesso, dimostrino di distinguersi per corposità, struttura ed equilibrio .
 VITIGNI FRIULANO / PICOLIT / CHARDONAY / PINOT GRIGIO / SAUVIGNON BLANC / RIBOLLA GIALLA / MERLOT / REFOSCO / PIGNOLO / CABERNET / SCHIOPPETTINO	
 ENOLOGO EMILIO DEL MEDICO	

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:

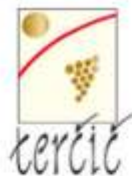
6 mesi su feccia con bâtonnage settimanale

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



TERCIC

ITALIA | FRIULI VENEZIA GIULIA



RIBOLLA GIALLA Venezia Giulia Igt

Vitigni: Ribolla Gialla.

Zona di produzione: Collio Goriziano - San Floriano del Collio.

Tipologia del terreno: origine eocenica costituita da marna ed arenarie stratificate.

Sistema di allevamento: doppio capovolto e guyot.

Densità di impianto: 5000/6000 ceppi /ha

Età media delle viti in produzione: 20 anni

Resa per ettaro: 5000 kg.

Vendemmia: prima decade di ottobre - raccolta manuale.

Vinificazione: macerazione pellicolare a freddo per circa 15/25 ore.

Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

Elevage di 12 mesi sui lieviti e ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche:

- Vista: colore giallo paglierino, con riflessi dorati.
- Olfatto: il quadro olfattivo è caratterizzato di note tropicali, mandorle tostate e spezie dolci, dovute alla vendemmia tardiva.
- Bocca: il sapore è ricco, morbido, vivacizzato da freschi sentori di agrumi e da una spiccata mineralità.

In chiusura una discreta dose di sale lo mette al riparo da eventuali limiti di bevibilità.

La ribolla gialla è concepita in modo personale, senza ricorrere alle lunghe macerazioni, né al legno.



TERCIC

ITALIA | FRIULI VENEZIA GIULIA



CHARDONNAY Collio Doc

Vitigni: Chardonnay.

Zona di produzione: Collio Goriziano - San Floriano del Collio.

Tipologia del terreno: origine eocenica costituita da marne ed arenarie stratificate.

Sistema di allevamento: doppio capovolto e guyot.

Densità di impianto: 5000/6000 ceppi /ha

Età media delle viti in produzione: 20 anni

Resa per ettaro: 6000 kg.

Vendemmia: seconda decade di settembre - raccolta manuale.

Vinificazione: macerazione pellicolare a freddo per circa 13/15 ore.

Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

Elevage di 12 mesi sui lieviti e ulteriore affinamento di 10 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche:

- Vista: giallo oro.
- Olfatto: sfilano profumi di frutta matura quali pesca, banana, mela che si legano alla frutta tropicale.
- Bocca: l'ingresso è pieno, morbido, dolce e complesso con note di agrumi e una chiusura lunga e appagante.



TERCIC

ITALIA | FRIULI VENEZIA GIULIA



SAUVIGNON Venezia Giulia Igt

Vitigni: Sauvignon.

Zona di produzione: Isonzo - Farra d'Isonzo.

Tipologia del terreno: poco profondo, con scheletro abbondante, ciottoloso.

Sistema di allevamento: doppio capovolto e guyot.

Densità di impianto: 5000/6000 ceppi/ha

Età media delle viti in produzione: 22 anni

Resa per ettaro: 6000 kg.

Vendemmia: seconda decade di settembre - raccolta manuale.

Vinificazione: macerazione pellicolare a freddo per circa 13/15 ore.

Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

Elevage di 9 mesi sui lieviti e ulteriore affinamento di 7 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche:

- Vista: colore giallo paglierino con riflessi verdi.
- Olfatto: il profumo è invitante, intenso e complesso.
Inizialmente ricorda sambuco e fiori di acacia.
Si susseguono note di melone giallo, ananas, pesca e scorze di agrumi.
- Bocca: all'assaggio è elegante. Presenta una bella acidità, freschezza e sapidità.

WEINGUT

J. Hofstätter

TENUTA

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 (Batonage).

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.

WEINGUT

J. Hofstätter

TENUTA



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 sofficientemente 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



WEINGUT

J. Hofstätter

TENUTA



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

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.

FALANGHINA

Uve: Falanghina

Terreno: collinare, ricco di medio impasto, sito nel beneventano

Vendemmia: ultima decade di settembre

Vinificazione: pigiatura soffice, pressatura dei grappoli interi, illimpidimento statico a freddo, fermentazione parzialmente condotta anche con starter di lieviti autoctoni, dopodichè minimo 3 mesi in acciaio

Note: kiwi, lime e pompelmo, citronella, gelsomino sviluppati per rimanere integri a lungo

Abbinamento: piacevole da bere con antipasti di mare, pasta con molluschi, formaggi freschi

Temperatura di servizio: 8-10 °C



VINOSIA
LUCIANO ERCOLINO



GRECO DI TUFO

Uve: Greco

Terreno: deriva dal disfacimento nei millenni di arenarie, ricchissime di carbonato di calcio, site nel comune di Montefusco.

Vendemmia: seconda decade di ottobre

Vinificazione: pigiatura soffice, pressatura dei grappoli interi, illimpidimento statico a freddo, fermentazione parzialmente condotta anche con starter di lieviti autoctoni, dopodichè 4 mesi in acciaio.

Note: cremoso con ripulente mineralità allo stesso tempo, è un vino di spiccata tipicità e dal carattere aromatico e inconfondibile

Abbinamento: baccalà fritto oppure in umido, primi piatti con crostacei, agnello al forno

Temperatura di servizio: 10-12 °C



VINOSIA
LUCIANO ERCOLINO





Chardonnay IGT - cl 75

L'Indicazione geografica "TREVENEZIE" comprende la regione Veneto, la regione Friuli Venezia-Giulia e la provincia di Trento. Deve il suo nome a "Tre Venezie" o a "Le Venezie", definizione con cui è conosciuto ancora oggi questo territorio di antichissima storia e tradizione enologica. Lo Chardonnay, una delle varietà ammesse da questa IGT, è un vitigno internazionale a bacca bianca tra i più coltivati al mondo. È dotato di una grande varietà di componenti aromatiche che si esprimono in modi diversi a seconda dei terreni e dei climi dove viene coltivato.

Area di Produzione: Veneto

Vitigno: Chardonnay

Piante per Ettaro: 3500

Sistema di Allevamento: Cordone speronato

Vendemmia: Fine Agosto - Inizio di Settembre

Resa per Ettaro: 90-110 q/Ha

Caratteristiche:

Area di Produzione

Il territorio compreso tra le province di Venezia e Treviso è parte integrante del bacino del fiume Piave ed è particolarmente adatto alla coltivazione della vite, in quanto il suolo risulta argilloso, di medio impasto, ricco di sali minerali e mediamente fertile. Queste caratteristiche pedologiche permettono di ottenere vini morbidi, minerali, dal profilo aromatico piacevole e con una struttura in perfetto equilibrio con l'acidità. Il clima temperato, le precipitazioni mediamente equilibrate e la prossimità delle colline e delle Prealpi a nord oltreché del mare a sud, che definiscono il percorso delle correnti d'aria umida, contribuiscono a creare un microclima ideale ad esaltarne le peculiarità.

Processo Produttivo

Le uve vengono generalmente raccolte tra la fine di agosto e l'inizio di settembre. Si procede alla vinificazione in bianco (mosto e bucce vengono subito separati) e ad una pressatura soffice. Successivamente, la fermentazione si completa in contenitori di acciaio, in cui il mosto viene lasciato per un periodo di riposo di 60 giorni sulle fecce di lieviti selezionati a temperatura controllata di circa 10 °C. Il vino così ottenuto viene stabilizzato, filtrato e affinato in bottiglia prima di essere messo sul mercato.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Brillante. Giallo paglierino tenue.

Olfatto: Fragante, elegante, caratterizzato da delicati sentori fruttati di mela e pesca e floreali di fiori bianchi.

Gusto: Fresco, morbido ed equilibrato, presenta una buona struttura ed una piacevole rotondità.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 12%

Zuccheri, g/l: <4

Acidità, g/l: 5,00-6,50

Temperatura di Servizio: 8-10 °C

Abbinamenti: Indicato come aperitivo, si abbina particolarmente bene con antipasti e minestre a base di pesce, pasta e risotti, passati e vellutate di verdura, piatti a base di asparagi e uova, oltreché con tutti i piatti a base di pesce, crostacei e molluschi, preparati in modo semplice.

Da consumare preferibilmente: Entro 18 mesi.



Bicchiere Consigliato: Tulipano.



Sauvignon IGT - cl 75

L'indicazione geografica "TREVENEZIE" comprende la regione Veneto, la regione Friuli Venezia-Giulia e la provincia di Trento. Deve il suo nome a "Tre Venezie" o a "Le Venezie", dicitura con cui ancora oggi viene identificato questo territorio di antichissima storia e tradizione enologica. Il Sauvignon, una delle varietà ammesse da questa IGT, è un vitigno internazionale a bacca bianca tra i più coltivati al mondo. È dotato di una grande varietà di componenti aromatiche che si esprimono in modi diversi a seconda dei terreni e dei climi dove viene coltivato.

Area di Produzione: Friuli

Vitigno: Sauvignon Blanc

Pianta per Ettaro: 3500

Sistema di Allevamento: Guyot

Vendemmia: Seconda metà di Settembre

Resa per Ettaro: 100-110 q/Ha

Caratteristiche:

Area di Produzione

- > L'area a cavallo del fiume Tagliamento e a ridosso dell'arco alpino, si è formata nell'arco dei millenni, grazie ai depositi di materiale calcareo dolomitico portato a valle durante le alluvioni. Si tratta di un terreno prevalentemente sassoso e ghiaioso; la presenza superficiale di ciottoli ai piedi delle viti permette durante il giorno l'accumulo del calore e il suo successivo rilascio durante la notte.
 - > Questo influenza l'oscillazione della temperatura tra giorno e notte, soprattutto sul finire della maturazione, favorendo in questo modo la coltivazione di uve particolarmente aromatiche.
- Le montagne che incorniciano il territorio fungono da riparo dai venti freddi del nord e, insieme all'azione benefica del mare Adriatico, creano un habitat del tutto adatto alla coltivazione della vite.

Processo Produttivo

- > Le uve vengono generalmente raccolte nella seconda metà di settembre.
- > La macerazione a freddo dura alcune ore per permettere una migliore estrazione degli aromi.
- > Segue la vinificazione in bianco (mosto e bucce vengono subito separati), mediante una pressatura soffice.
- > Successivamente, la fermentazione si compie in contenitori d'acciaio, in cui il mosto viene lasciato per un periodo di riposo di 60 giorni sulle fecce di lieviti selezionati a temperatura controllata di circa 8-10 °C.
- > Il vino così ottenuto viene stabilizzato, filtrato e affinato in bottiglia, prima di essere messo sul mercato.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Giallo paglierino, brillante, con lievi riflessi verdi.
Odore: Fresco e delicato, con sentori floreali di sambuco e gelsomino, sensazioni di spezie di salvia e note fruttate di bergamotto.
Gusto: Morbido con una piacevole acidità che dona freschezza, note varietali di frutta, retrogusto persistente.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 12%

Zuccheri, g/l: <4

Acidità, g/l: 5,00-6,50

Temperatura di Servizio: 8-10 °C

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, si abbina a piatti leggeri a base di pesce, asparagi, minestre di verdure e risotti.

Da consumare preferibilmente: Entro 18 mesi.



Bicchieri Consigliati: Tulipano.



Soave Classico DOC - cl 75

Il vino Soave sembrerebbe prendere il nome dall'omonimo comune fondato dai Longobardi, detti anche Svevi (Suaves). È stato, nel 1931, fra i primi vini italiani oggetto di un decreto che ne limitava la zona di produzione ed è stata la prima area DOC del Veneto quando, nel 1968, venne riconosciuta la denominazione di origine controllata «Soave Superiore». L'uso della menzione "Classico" è riservato al prodotto ottenuto vinificando uve autoctone coltivate sui rilievi collinari dei comuni di Soave e Monteforte, nei quali si trova la «zona classica» ovvero quella storica, originaria e di più antica tradizione per questo vino.

Area di Produzione: Soave e Monteforte (Veneto)

Vitigno: Garganega

Pianta per Ettaro: 3500

Sistema di Allevamento: Pergoletta Veronese

Vendemmia: Seconda metà di Settembre

Resa per Ettaro: 110-120 q/Ha

Caratteristiche:

Area di Produzione

- > Le uve Garganega utilizzate per la produzione di questo Soave DOC Classico Bottega sono coltivate in un vigneto situato nell'area storica, sulle colline dei Comuni di Soave e Monteforte ad un'altitudine compresa fra i 100 e i 300 metri s.l.m. Il terreno è di medio impasto, con una preponderante componente vulcanico-argillosa. Grazie alla ricchezza in fosforo, magnesio e potassio questi suoli conferiscono al vino una caratteristica mineralità, una particolare sapidità ed una elevata acidità in grado di renderlo più longevo.
- > Dal punto di vista climatico la zona presenta un clima mite e temperato-umido con inverni non eccessivamente rigidi ed estati piuttosto temperate.

Processo Produttivo

- > Le uve, raccolte manualmente nella seconda metà di settembre, vengono sottoposte a diraspatura e pressatura soffice ed il mosto così ottenuto viene pulito per mezzo della decantazione statica.
- > La fermentazione avviene in recipienti di acciaio, a seguito dell'aggiunta di lieviti selezionati, alla temperatura di 16 °C.
- > A fine fermentazione il vino viene travasato, affinato in acciaio ed infine stabilizzato a freddo, filtrato e imbottigliato.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Giallo paglierino brillante.

Olfatto: Al naso presenta delicati sentori fruttati, in particolare di mela e agrumi, ma anche interessanti note di fiori bianchi e di salvia.

Gusto: Armonico, sapido, minerale, molto elegante e piacevole, è caratterizzato da un'acidità e da una nota di mandorla amara tipica del vitigno da cui origina.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 12,5%

Zuccheri, g/l: 2-4

Acidità, g/l: 5,00-6,50

Temperatura di Servizio: 10-12 °C

Abbinamenti: Piacevole come aperitivo, a tavola si sposa bene con gli antipasti (come prosciutto e melone), minestre, primi piatti a base di verdure, risotti, uova, pesce sia di mare che di lago (perfetto per accompagnare ostriche, sushi e sashimi), lumache e carni bianche con salse delicate.

Da consumare preferibilmente: Entro 24 mesi



Bicchiere Consigliato: Tulipano



VINI ROSSI

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 CEPPPO: 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.
Aroma-Profumi	Elegante,risaltano note fruttate, speziate e balsamiche. Sentori di ciliegia, mora e viola.
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

Maestroso 2015



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

Sangiovese Appassimento Romagna D.O.C.

Il Sangiovese Galante riscopre l'antica tecnica dell'appassimento, pochi passaggi che riportano l'uva al suo sapore più intenso. La selezione inizia già 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, arrosti di carni bianche e formaggi

Temperatura di servizio
servire a 18-20°C.





Colle Ambro 2019 Rosso Piceno Doc

I vitigni rossi tradizionali delle Marche, Sangiovese e Montepulciano, concorrono in percentuale diversa alla composizione di questo vino di buon corpo e struttura. L'invecchiamento per oltre un anno in botti di rovere dona a questo vino caratteri di eleganza e morbidezza.

- **Tipo di vino:** rosso maturo.
- **Zona d'origine:** Colline marchigiane nella zona Doc.
- **Terreno:** medio impasto, con argilla.
- **Uve:** Montepulciano - Sangiovese.
- **Resa per ettaro:** 90 q
- **Lavorazione:** uve raccolte a piena maturazione, diraspatura e pressatura, fermentazione con macerazione per 7 - 10 giorni sulle bucce, svinatura e fermentazione malolattica.
- **Affinamento:** maturazione per circa 12 mesi in botte e circa 4 mesi in bottiglia.
- **Colore:** rosso rubino intenso con riflessi porpora.
- **Profumo:** ampio e persistente con sentori di frutta rossa matura.
- **Sapore:** morbido, di media struttura, con tannini appena pronunciati.
- **Consumo:** se ben conservato, può invecchiare dai 3 ai 6 anni.
- **Abbinamenti:** indicato con primi piatti dai sapori decisi e con le carni sia bianche che rosse.
- **Temperatura di servizio:** 18° C
- **Gradazione alcolica:** 13,5%



KERRIA 2021 Lacrima di Morro d'Alba DOC

Vino gradevolissimo che offre al palato una buona freschezza e al naso i profumi personalissimi che ricordano la rosa e la viola. Da bere giovane quando dà il massimo della sua fragranza.

- **Tipo di vino:** rosso giovane.
- **Zona d'origine:** zona collinare nel comune di Morro D'Alba.
- **Terreno:** medio impasto, argilloso - calcareo.
- **Uve:** Lacrima.
- **Resa per ettaro:** 100 q
- **Lavorazione:** uve raccolte a giusta maturazione, diraspatura e pressatura seguite da fermentazione con macerazione sulle bucce per 5 giorni circa, svinatura e fermentazione malolattica.
- **Affinamento:** circa 4 mesi in bottiglia.
- **Colore:** rosso porpora con riflessi violacei.
- **Profumo:** fragrante, intenso, caratteristico con sentori di rosa e di viola.
- **Sapore:** fresco, gradevole e leggermente tannico.
- **Consumo:** se ben conservato, può maturare dai 2 ai 3 anni.
- **Abbinamenti:** indicato con salumi e carni alla brace.
- **Temperatura di servizio:** 16-18° C
- **Gradazione alcolica:** 13%

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 esplode 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.

AGLIANICO

Uve: Aglianico.

Terreno: collinare, argilloso calcareo nella zona di Benevento.

Vendemmia: fine ottobre.

Vinificazione: macerazione per circa 10 giorni, fermentazione parzialmente condotta anche con starter di lieviti autoctoni, dopodichè minimo 3 mesi in acciaio

Note: Polposo, speziato e dai tannini vitali, espressi con la maggiore morbidezza possibile

Abbinamento: piacevolissimo con sughi di carne, salsicce o formaggi di media stagionatura

Temperatura di servizio: 14-16 ° C



VINOSIA
LUCIANO ERCOLINO





Cabernet Sauvignon IGT - cl 75

L'Indicazione geografica "TREVENEZIE" comprende la regione Veneto, la regione Friuli Venezia-Giulia e la provincia di Trento. Deve il suo nome a "Tre Venezie" o a "Le Venezie", con il quale è conosciuto ancora oggi questo territorio di antichissima storia e tradizione enologica. Il Cabernet Sauvignon, una delle varietà ammesse da questa IGT, è tra i vitigni più diffusi e conosciuti al mondo ed è particolarmente adatto alla produzione di vini di notevole qualità e longevità. Nasce dall'incrocio (spontaneo) tra Cabernet Franc e Sauvignon Blanc e presenta le migliori caratteristiche di entrambi.

Area di Produzione: Friuli e Veneto

Vitigno: Cabernet Sauvignon

Piante per Ettaro: 3000-3500

Sistema di Allevamento: Cordone speronato

Vendemmia: Metà Ottobre

Ressa per Ettaro: 90-110 q/Ha

Caratteristiche:

Area di Produzione

L'area è caratterizzata da terreni pianeggianti che si sono formati nel corso dei millenni ad opera delle glaciazioni e dei successivi depositi alluvionali, trasportati dalle acque durante lo scioglimento dei ghiacciai. Si tratta di un terreno ricco di minute particelle di argilla calcarea, che caratterizzano la maggior parte dei terreni dell'area viticola e, a debolissima profondità, si riscontra la presenza di vari strati di aggregazione di carbonati.

La ricchezza in calcio di questi suoli permette di produrre vini pregiati e ricchi di sostanze aromatiche. Dal punto di vista climatico questa area presenta un clima abbastanza temperato dovuto oltre che alla latitudine, anche alla vicinanza del mare, alla giacitura pianeggiante e alla conseguente esposizione dei venti.

Processo Produttivo

Le uve vengono generalmente raccolte a metà ottobre, pressate con eliminazione di raspi (che possono rilasciare aromi vegetali) e vinificate in rosso (mosto e bucce dell'uva vengono lasciati a contatto per 10/15 giorni).

I rimontaggi vengono effettuati giornalmente per consentire una migliore estrazione di aromi, colori e composti polifenolici.

Una volta che la fermentazione è terminata, il vino viene separato dalle vinacce, affinato in acciaio e stabilizzato a freddo.

Dopo alcune settimane di riposo il Cabernet Bottega è pronto per essere venduto e per soddisfare tutti i palati.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Limpido, rosso rubino intenso con leggeri riflessi violacei.

Olfatto: Intenso e leggermente erbaceo (foglia di pomodoro e peperone verde), all'olfatto emerge la frutta a bacca rossa (lamponi, ribes e mora) con un finale di delicato sottobosco ed erbe alpine.

Gusto: Asciutto, rotondo, piacevolmente tannico, mediamente corposo e di buona struttura.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 12%

Zuccheri, g/l: 2-5

Acidità, g/l: 5,00-6,50

Temperatura di Servizio: 14-16 °C

Abbinamenti: Perfetto per le grigliate di carne (grazie alla sua rotondità), si abbina bene anche con primi piatti saporiti.

Da consumare preferibilmente: Entro 24 mesi.



Bicchieri Consigliati: Ballon.



Merlot IGT - cl 75

L'indicazione geografica "TREVENEZIE" comprende la regione Veneto, la regione Friuli Venezia-Giulia e la provincia di Trento. Deve il suo nome a "Tre Venezie" o a "Le Venezie", con il quale è conosciuto ancora oggi questo territorio di antichissima storia e tradizione enologica. Il Merlot, che è una delle varietà ammesse da questa IGT, è un vitigno internazionale, a bacca rossa, capace di adattarsi bene a qualsiasi condizione climatica e di terreno ed è attualmente il vitigno più diffuso e coltivato a livello mondiale.

Area di Produzione: Friuli e Veneto

Vitigno: Merlot

Piante per Ettaro: 3000-3500

Sistema di Allevamento: Cordone speronato

Vendemmia: Metà-fine Ottobre

Resa per Ettaro: 90-110 q/Ha

Caratteristiche:

Area di Produzione

L'area è caratterizzata da terreni pianeggianti che si sono formati nel corso dei millenni ad opera delle glaciazioni e dei successivi depositi alluvionali, trasportati dalle acque durante lo scioglimento dei ghiacciai. Si tratta di un terreno ricco di minute particelle di argilla calcarea, che caratterizzano la maggior parte dei terreni dell'area viticola e, a debole profondità, si riscontra la presenza di vari strati di aggregazione di carbonati.

La ricchezza in calcio di questi suoli permette di produrre vini pregiati e ricchi di sostanze aromatiche. Dal punto di vista climatico questa area presenta un clima abbastanza temperato dovuto oltre che alla latitudine, anche alla vicinanza del mare, alla giacitura pianeggiante e alla conseguente esposizione dei venti.

Processo Produttivo

Le uve vengono generalmente raccolte a metà ottobre, pressate con eliminazione dei raspi (che possono rilasciare aroma vegetali) e vinificate in rosso (mosto e buccia dell'uva vengono lasciati a contatto per 10-15 giorni).

I rimontaggi vengono effettuati giornalmente per consentire una migliore estrazione degli aromi, colori e composti polifenolici. Una volta che la fermentazione è terminata, il vino viene separato dalle vinacce, affinato in acciaio e stabilizzato a freddo. Infine viene filtrato e imbottigliato, per essere messo in commercio dopo circa un mese.

Dopo alcune settimane di riposo il Merlot Bottega è pronto per essere venduto e per soddisfare tutti i palati.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Rosso rubino.

Olfatto: Offre un frutto pieno, sudente, con mirtillo, viole, ribes nero e le classiche note di sottobosco e di humus. Si colgono poi le spezie erbose come l'origano e il timo che sfumano nel pino.

Gusto: Profondo, persistente e robusto, caratterizzato da tannini corposi ma vellutati e accompagnato da delicate note erbose e terrose.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 12,5%

Zuccheri, g/l: 2-5

Acidità, g/l: 5,00-5,50

Temperatura di Servizio: 14-16 °C

Abbinamenti: Si abbina particolarmente bene con i primi piatti (risotti o paste) a base di ragù di carne, con carni rosse e bianche (maiale, vitello, coniglio, pollame), con salami, salse a base di funghi e radicchio, con piatti speziati, con formaggi stagionati o erborinati.

Da consumare preferibilmente: Entro 24 mesi.



Bicchieri Consigliati: Ballon.



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.



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.

Rosso di Montalcino

Denominazione di Origine Controllata



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.



Cà dei Frati

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



WEINGUT

J. Hofstätter

TENUTA



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

WEINGUT

J. Hofstätter

TENUTA



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.



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.



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. Pigliatura 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. Pigliatura 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*, lessso con *Pearà* e lasagnette al tartufo nero del Baldo.



UVAGGIO



TIPOLOGIA
Vino rosso secco



FORMATO
750 ml



TEMP. SERVIZIO
16° | 18° C



GRADO ALCOLICO
13,50% vol

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.



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 colonnina 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

Colore	Granato con riflessi ammattonati.
Aroma	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.
Gusto	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.
Note	Un bicchiere di grande classicità toscana, respiro ampio e classe cristallina in armonia con una morbidezza appagante.
Abbinamenti	I grandi piatti di carne della cucina italiana.
Appunti dell'enologo	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.
Storia	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.
Area di produzione	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 Grotte, 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?

Vino pluripremiato e di fama internazionale, il Chianti Classico Gran Selezione Riserva Ducale Oro rappresenta la massima espressione del



TOSCANA IGT MODUS

Colore	Rosso rubino intenso, profondo, con riflessi porpora sull'ungchia.
Aroma	Il profumo è avvolgente e profondo, teso tra note balsamiche e vegetali, con il raspo e il vinacciuolo. Il frutto impegna il naso che si risolve con una elegante speziatura. La vaniglia arricchisce le note più tostate.
Gusto	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.
Note	Supertuscan di pregio, ricco di sensazioni coerenti e ordinate, illuminato da una espressività tridimensionale e comunicativa.
Abbinamenti	Cacciagione in sughi e in pietanze, formaggi stagionati. La personalità di Modus lo rende ottimo compagno di conversazione e meditazione.
Appunti dell'enologo	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.
Storia	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.
Area di produzione	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.



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

Colore	Rosso rubino intenso e profondo, con sfumature granato.
Aroma	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.
Gusto	L'impianto tannico prelude ad una bocca rigorosa e allo stesso tempo elegante, poderoso al tatto e persistentissimo al finale.
Note	Nobile interpretazione del territorio, per un bicchiere dall'emozionante svolgimento territoriale.
Abbinamenti	Trionfa con i grandi piatti di carne, arrosto o a lunga cottura, anche agnelli e selvaggina.
Appunti dell'enologo	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.
Storia	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.
Area di produzione	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.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO

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

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: pergola 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 fruttai 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.

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.



UVAGGIO



TIPOLOGIA
Vino rosso secco



FORMATO
750 ml



TEMP. SERVIZIO
18° | 19° C



GRADO ALCOLICO
15,50% vol



Cà dei Frati

Pietro Dal Cero

Amarone della valpolicella DOCG

Ci fu un tempo in cui i Dal Cero erano veronesi.

Oggi Igino, Gian Franco e Anna Maria tornano tra le terre orientali veronesi, terra di nascita del padre Pietro, a cui è dedicata questa bottiglia, per ribadire la loro storia e riassaporare il vento di quei luoghi.

Lo fanno con un vino emblema della produzione enologica veronese nel mondo, l'Amarone. Il colore rubino rapisce per il suo timbro e la sua intensità. La frutta è esuberante con una piacevolissima amarena che si fonde con note di cioccolato e spezie dolci.

La finezza eleva la componente floreale e la rosa purpurea. Note balsamiche emergono sempre più convintamente, con note di anice stellato e mentuccia selvatica.

Gli elementi terziari sono sottili e lasciano percepire piacevoli note di arabica e tabacco gentile. A tavola trova la sua massima espressione con i formaggi stagionati, le carni a lunga cottura, i brasati e la selvaggina.

Dati tecnici

Vitigni utilizzati: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina

Composizione del terreno: calcareo, scaglia bianca e argilla

Sistema di allevamento: Guyot semplice

Sesto di impianto: 2,20 x 0,70

Resa per ettaro: 70 quintali

Tipo di vinificazione: appassimento in cassetta 4 mesi, macerazione in acciaio con contatto prolungato

Malolattica: svolta

Affinamento e evoluzione: in barrique per 24 mesi, seguito da 12 mesi in acciaio e 24 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 17%

Acidità totale: 7,5 g/L

Acidità volatile: 0,80 g/L

pH: 3,60

Estratto secco: 40 g/L



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.





VINI DA DOLCE



PANTELLERIA
CANTINE PELLEGRINO 1880
PASSITO LIQUOROSO



PASSITO
CL.50



CANTINE
PELLEGRINO
1880
VINO LIQUOROSO
ZIBIBBO
TERRE SICILIANE

ZIBIBBO
CL.50



CANTINE
PELLEGRINO
1880
VINO LIQUOROSO
MOSCATO
TERRE SICILIANE

MOSCATO
CL.50



CANTINE
PELLEGRINO
1880
VINO LIQUOROSO
MALVASIA
TERRE SICILIANE

MALVASIA
CL.50



VIN SANTO DEL CHIANTI DOC SERELLE

Colore	Ambrato con brillanti riflessi dorati.
Aroma	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.
Gusto	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.
Note	Dolce di una dolcezza suadente, capace di prendere possesso del palato a lungo e rilasciarlo solo dopo lungo ma piacevole assedio.
Abbinamenti	Il più classico con i cantucci, ma Serelle funziona bene con formaggi erborinati, torte di casa, pezzi di pasticceria.
Appunti dell'enologo	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.
Storia	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.
Area di produzione	Chianti.

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 sofficemente per esaltare 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



Questo 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.

