



È il nostro rosso più importante, che viene prodotto da oltre un secolo. Nella cantina della Fattoria dei Barbi si può vedere una collezione di migliaia di nostre bottiglie di Brunello, a iniziare dalla vendemmia 1892. Fermenta in media 14 giorni in vasche d'acciaio senza mai superare i 28°C, viene poi affinato almeno due anni in botti di Slavonia e quattro mesi in bottiglia.

Arriva così sul mercato già pronto da bere, ma con una struttura tale da prolungarne per molti anni la vita in bottiglia. Il colore è rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento. Al naso, presenta i profumi caratteristici del Sangiovese, con grande intensità.

In bocca è asciutto, caldo, un po' tannico, robusto armonico e persistente. È un vino ricco e con una componente alcolica forte, dal 13% al 14%. In cucina si abbina con arrostiti nobili, in particolare cacciagione da piuma e selvaggina da pelo, anche in salmì, è ottimo con brasati, stufati e formaggi stagionati a pasta dura, quali Parmigiano e Pecorino toscano. Fuori dai pasti, diventa un eccezionale vino da meditazione.

Cos'è il Brunello

Vino rosso secco, da uve Sangiovese 100%, provenienti dai nostri vigneti situati nel Comune di Montalcino. Il Brunello è il "cuore" della Fattoria dei Barbi, da noi prodotto sin dal 1892 e che per oltre un secolo ha ottenuto riconoscimenti e premi in ogni parte del mondo.

Vinificazione

Le uve pigio-diraspate hanno subito un repentino abbattimento di temperatura fino a 16°C, in ambiente protetto di CO². Questo processo di raffreddamento della buccia dell'uva permette di ottenere una maggiore estrazione del contenuto in antociani e polifenoli. La normale fermentazione alcolica è durata per circa 16/17 giorni ad una temperatura controllata di 27°- 28° C. Alla svinatura è seguita la fermentazione malolattica e successivamente il vino è stato riposto in legni di media-piccola capacità (2.25 hl – 15 hl) a cui è seguito il passaggio in botti a capacità superiore. Il Brunello 2011 viene elevato in botte per almeno due anni ed

affinato in bottiglia per un minimo di 4 mesi.

Analisi chimica

Alcool 14, 5 % – Acidità Totale 5.1 g/l – Acidità Volatile 0.59 g/l –
Zuccheri (glucosio + fruttosio) 0.7 g/l – Estratto secco 30.7 g/l

Analisi sensoriale

Colore: Rosso rubino con riflessi granato

Olfatto: frutti a bacca rossa, con prevalente ciliegia, leggere note agrumate, frutta candita.

Gusto: vino strutturato, equilibrato e persistente. Nel retrogusto primeggiano frutti a bacca rossa: ciliegia e prugna, vino sapido ed elegante.

Consigli per l'abbinamento

È un vino per piatti ricchi di sapore come carni rosse stufate o selvaggina, grigliate o arrostiti misti. Si può abbinare a formaggi a pasta dura saporiti e ben stagionati. Da servire ad una temperatura di 18°C.

Capacità d'invecchiamento

15 anni. Consigliamo di conservare le bottiglie coricate, al buio e ad una temperatura di 12°- 14°C.

Fattoria dei Barbi

Proprietà Colombini
ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.



Che cos'è il Rosso di Montalcino: questo vino presenta le stesse caratteristiche del Brunello, ma in versione giovanile e disimpegnata. Nasce dallo stesso tipo di uve, Sangiovese, proveniente dai vigneti più giovani, che danno vini profumati ed eleganti, meno tannici e corposi del Brunello. Il Rosso di Montalcino è il vino ideale per occasioni meno impegnative e per chi si vuole godere quotidianamente il piacere di "un buon bicchiere".

Vinificazione: le uve pigio-diraspate hanno subito un abbattimento di temperatura fino a 16°C. Questo processo di raffreddamento della buccia dell'uva permette di ottenere una maggiore estrazione del contenuto in antociani e polifenoli. La fermentazione alcolica si è protratta per 12/13 giorni a temperatura controllata di 27° - 28° C. L'affinamento di circa 6 mesi è avvenuto in parte in vasche d'acciaio e parti in botti di rovere di piccole e medie dimensioni.

Analisi Sensoriali - Colore: rosso rubino vivace. **Profumo:** intenso, ciliegia e piccoli frutti rossi, lievi sfumature di fiori e spezie. **Gusto:** bocca distesa, ritmata da tannini dolci e da una buona grinta acida. Piacevole e di pronta beva.

Consigli per l'abbinamento: perfetto con carni bianche e rosse arrosto o grigliate, formaggi e piatti al tegame. Servire ad una temperatura di 18° C.

Capacità di invecchiamento: 4/5 anni.
Consigliamo di conservare le bottiglie coricate ad una temperatura di 12° C - 14° C.

Località Podernuovi 170 - 53024 Montalcino (SI)
Tel. +39 (0)577 841111 Fax + 39 (0) 577 841112
info@fattoriadeibarbi.it - www.fattoriadeibarbi.it

Fattoria dei Barbi
Proprietà Colombini
MORELLINO DI SCANSANO
D.O.C.G.



Che cos'è il Morellino di Scansano: un vino che nasce in Maremma, zona all'estremo sud della Toscana, prodotto principalmente con Sangiovese, localmente denominato Morellino, e 15% di Merlot. Le vigne sono situate su una collina di 250 metri s.l.m. in vista del Mar Tirreno, particolare che contribuisce ad un perfetto micro-clima, con giorni caldi e luminosi e notti fresche grazie alle brezze marine. E' un vino ben strutturato ed equilibrato, con tannini morbidi ed un'acidità vivace. Pur avendo radici antiche, il suo gusto è moderno ed accattivante.

La Vinificazione: le uve pigio-diraspate subiscono un abbattimento di temperatura fino a 16°C. Questo processo di raffreddamento della buccia dell'uva permette di ottenere una maggiore estrazione del contenuto in antociani, polifenoli. La fermentazione alcolica si è protratta per 12-13 giorni a una temperatura controllata di 27° - 28° C. L'affinamento di circa 6 mesi è avvenuto in parte in vasche d'acciaio e parte in botti di rovere di piccole e medie dimensioni.

Analisi sensoriale . Colore: colore rosso rubino di media intensità con sfumature purpuree. **Profumi:** piccoli frutti rossi amalgamati con ciliegia matura, accenni di mirto e macchia mediterranea. **Gusto:** caldo con tannini rotondi, sapido, nerbo fresco e vibrante con note di tabacco verde nel retrogusto.

Consigli per il servizio: è il vino ideale per i piatti di carni saporiti, per gli arrosti, per le "scottiglie" di cinghiale tipiche della cucina maremmana, per salumi e formaggi particolarmente sapidi. Questo vino rompe a suo modo le regole, essendo un'ottima combinazione per zuppe di pesce e in generale qualsiasi tipo di pesce cucinato con spezie o salsa di pomodoro.

Capacità di invecchiamento: 4/5 anni in bottiglia. Consigliamo di conservare le bottiglie coricate, al buio, ad una temperatura di 12° - 14° C.

Località Podernuovi 170 - 53024 Montalcino (SI)
Tel. +39 (0)577 841111- Fax + 39 (0) 577 841112
info@fattoriadeibarbi.it - www.fattoriadeibarbi.it



MONTE ZOVO

AZIENDA AGRICOLA

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Personalità intensa e raffinata, corpo robusto e armonioso. l'Amarone Monte Zovo è un grande vino dal cuore generoso che accoglie aromi complessi e sprigiona ricchezza di sfumature e sensazioni. Solo da uve pregiate, cucite come un abito sartoriale dalla Famiglia Cottini, veste occasioni importanti con i suoi sorsi di velluto.

DEGUSTAZIONE

VIGNETO

VINIFICAZIONE

Annata:
2012

Note organolettiche:

Colore rosso intenso con riflessi granato.

Sentori di frutta matura, composta di prugne, ciliegie scure, di spezie, vaniglia, liquirizia, cioccolato. Gusto fruttato, intenso, caldo e tannini ben integrati. Note di cioccolato e vaniglia. Equilibrato.

Abbinamenti consigliati:

Risotto all'Amarone, brasati, carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati, da meditazione.

Temperatura di Servizio:
18° - 20° C

Gradazione Alcolica:
16 % vol

Formati Disponibili:
375 ml, 750 ml, 1500 ml, 3000 ml

Area di produzione:

Alta Val d'Illasi, Mezzane di Sopra e collina di Tregnago ad altitudine compresa tra 350-500 metri sul livello del mare.

Vitigni :

Corvina, Corvinone, Rondinella

Dati di Vigneto:

Vigne di età compresa tra i 10 e i 15 anni.

Esposizione sud, sud est, sud ovest. Terreno di natura marmo calcarea.

Sistema di allevamento a Guyot.

Densità di impianto pari a 6.000 cp/ha e sesto di impianto 0,70x2,40.

Resa per pianta pari a 1kg ed in totale per ettaro 60 quintali.

Carico gemme 10/13 per pianta.

Operazioni in vigneto:

Concimazioni organiche, potature manuali, diradamento dei germogli, defogliazione e diradamento grappoli.

Metodo di difesa:

L'azienda è interamente in conversione ad agricoltura biologica (2° anno dei 3 richiesti dal processo). È già certificata per il rispetto della biodiversità secondo lo standard "Biodiversity friend".

Vendemmia:

La vendemmia inizia solitamente dalla seconda settimana di Settembre. Dopo un'accurata selezione manuale dei grappoli le uve vengono adagate in singolo strato in plateau e successivamente trasportate in fruttajo.

Periodo di Appassimento:

Le uve rimangono in fruttajo per circa 120 giorni durante i quali l'uva subisce processi fisici (disidratazione con calo ponderale di circa 30%) e biologici che portano ad una concentrazione e modificazione della bacca. L'appassimento conferisce dunque una maggiore concentrazione e una modificazione della composizione della bacca dovuta ai processi biochimici che avvengono durante l'appassimento naturale lento.

Vinificazione e Invecchiamento:

A Gennaio le uve vengono diraspate e pigiate. La fermentazione avviene in vasche in acciaio inox attraverso l'innoculo dei lieviti selezionati.

La temperatura durante la prima fase di macerazione è di circa 2-5 (temperatura dell'uva dopo l'estrazione dal fruttajo).

Segue la fermentazione alcolica che dura circa 20 giorni a 20-24 gradi.

L'invecchiamento dura 18 mesi in barrique e tonneau. La massa viene poi rifinita per 6 mesi in botte grande. Bottiglia per 12 mesi





MONTE ZOVO

AZIENDA AGRICOLA

BARDOLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Un inno alle stagioni miti e dolci, da cui trae tutta la sua verve e freschezza. Giovane, fragrante, dai caratteristici profumi di ciliegia. Un corpo leggero che rivela tutta la sua armonia al palato e in molteplici e sorprendenti abbinamenti. Sposa le castagne e i funghi, ma sa far sentire speciali molti piatti.

DEGUSTAZIONE

Annata:
2016

Note organolettiche:

Colore rosso brillante.
Sentori di frutta rossa fresca come fragola e lampone, sentori floreali di rosa.
Gusto fruttato, fresco, di buona acidità.

Abbinamenti consigliati:

Zuppe di pesce, carni grigliate, insalate fresche, funghi, castagne.

Temperatura di Servizio:
16° - 18° C

Gradazione Alcolica:
12,5% vol

Formati Disponibili:
750 ml

VIGNETO

Area di produzione:

Area della Doc Bardolino: Caprino V-se e Rivoli V-se ad una altitudine compresa tra 250 e 300 metri sul livello del mare.

Vitigni :

Corvina, Corvinone, Rondinella.

Dati di Vigneto:

Vigne di età compresa tra i 10 e 20 anni.
Esposizione sud.

Terreno di natura morenica.

Sistema di allevamento a Guyot.

Densità di impianto pari a 6.000 cp/ha.
Sesto di impianto 0,70x2,40.

Resa per pianta pari a 2,1 kg.

In totale per ettaro 130 quintali.

Carico gemme 14/15 per pianta.

Operazioni in vigneto:

Concimazioni organiche, potature manuali, diradamento dei germogli, defogliazione e diradamento grappoli.

Metodo di difesa:

L'azienda è interamente in conversione ad agricoltura biologica (2° anno dei 3 richiesti dal processo). È già certificata per il rispetto della biodiversità secondo lo standard "Biodiversity friend".

VINIFICAZIONE

Vendemmia:

La vendemmia inizia solitamente tra la fine di Settembre e l'inizio di Ottobre.

Periodo di Appassimento:

Vinificazione e Invecchiamento:

Le uve Corvina/Corvinone e Rondinella, vengono vinificate separatamente.

Segue poi la fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata, che dura in media 7-8 giorni. Dopo la svinatura si attende lo svolgimento totale della fermentazione malolattica, che di solito avviene entro il mese successivo, a tal punto il vino viene posto in serbatoi di acciaio fino alla fine della primavera, periodo in cui viene messo in bottiglia. Affinamento per 6 mesi sui lieviti e 2 mesi in bottiglia.





MONTE ZOVO

AZIENDA AGRICOLA

CUSTOZA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Fragranti uve appena colte si rincorrono in rima baciata, in una puntuale vinificazione. Il loro succo sprigiona una poesia fresca e vibrante, dai sentori floreali e di pesca. Il palato accoglie questi versi asciutti e gradevoli, sempre gentili e pienamente armoniosi. Soavemente.

DEGUSTAZIONE

VIGNETO

VINIFICAZIONE

Annata:
2016

Note organolettiche:

Colore giallo paglierino tendente al verdognolo.
Sentori di frutta fresca, come pera e mela verde, sentori floreali, camomilla. Gusto asciutto, di medio corpo, finale amarognolo di mandorla.

Abbinamenti consigliati:
Risotti delicati, antipasti e secondi di pesce, formaggi freschi.

Temperatura di Servizio:
10° - 12° C

Gradazione Alcolica:
12,5% vol

Formati Disponibili:
750 ml

Area di produzione:
Area della Doc Custoza, ad una altitudine compresa di 100 metri sul livello del mare.

Vitigni:
Trebbiano, Garganega, Fernanda Bianca, Trebbianello.

Dati di Vigneto:
Vigne di età compresa tra i 15 e i 30 anni. Esposizione ovest - est.
Terreno di natura morenica.
Sistema di allevamento a Pergola Veronese e Guyot.
Densità di impianto pari a 3.000 cp/ha per la Pergola e 6.000 cp/ha per il Guyot. Sesto di impianto 1x3,50 (Pergola) e 0,90x2,40 (Guyot).
Resa per pianta pari a 3,5 kg (Pergola) e 3 kg (Guyot).
In totale per ettaro 150 quintali.
Carico gemme 10/15 per pianta.

Operazioni in vigneto:
Concimazioni organiche, potature manuali, diradamento dei germogli, defogliazione e diradamento grappoli.

Metodo di difesa:
L'azienda è interamente in conversione ad agricoltura biologica (2° anno dei 3 richiesti dal processo). È già certificata per il rispetto della biodiversità secondo lo standard "Biodiversity friend".

Vendemmia:

La vendemmia solitamente avviene tra la metà Settembre e l'inizio Ottobre in base alla varietà. La prima uva ad essere raccolta è il Trebbianello, seguono poi Fernanda Bianca, Trebbiano e Garganega.

Periodo di Appassimento:

Vinificazione e Invecchiamento:

Le uve vengono vinificate separatamente. Segue una pigia-diraspatura e conseguente raffreddamento del mosto. Solamente per la Fernanda Bianca rimane a macerare sulle bucce 8-10 ore. Segue poi pressatura soffice e illimpidimento mosto. Si procede all'inoculo di lieviti selezionati, il vino fermenta a bassa temperatura controllata (15-16°C). Rimane sui propri lieviti (circa 3 mesi) con ripetuti batonnage fino all'imbottigliamento.





MONTE ZOVO

AZIENDA AGRICOLA

LUGANA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Leggiadro e intenso allo stesso tempo, una delicata scia di note floreali e fruttate attira come un richiamo irresistibile e promettente. Dispensa sorsi equilibrati, freschi, secchi e strutturati con una piacevole morbidezza finale. La quintessenza del Lugana si svela in tutta la sua sensualità.

DEGUSTAZIONE

Annata:
2016

Note organolettiche:

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Sentori di frutta, pesca, mango, agrumi, e floreali, gelsomino.
Gusto fresco, morbido, armonico.

Abbinamenti consigliati:

Primi piatti con verdure e pesce, secondi di pesce come tonno brasato o salmone.

Temperatura di Servizio:
10° - 12° C

Gradazione Alcolica:
13% vol

Formati Disponibili:
750 ml

VIGNETO

Area di produzione:
Pozzolengo (Lugana) ad un'altitudine di 100 metri sul livello del mare.

Vitigni :
Trebbiano di Lugana

Dati di Vigneto:

Vigne di età compresa tra i 5 e i 15 anni.
Esposizione nord sud.
Terreno di natura morenica, limo e argilla bianca.
Sistema di allevamento a Guyot.
Densità di impianto pari a 4.500 cp/ha e sesto di impianto 0,90x2,40.
Resa per pianta pari a 2,5 kg ed in totale per ettaro 120 quintali.
Carico gemme 10/12 per pianta.

Operazioni in vigneto:

Concimazioni organiche, potature manuali, diradamento dei germogli, defogliazione e diradamento grappoli.

Metodo di difesa:

L'azienda è interamente in conversione ad agricoltura biologica (2° anno del 3° richiedi dal processo). È già certificata per il rispetto della biodiversità secondo lo standard "Biodiversity friend".

VINIFICAZIONE

Vendemmia:

La vendemmia inizia solitamente verso la seconda settimana di Settembre. Le uve vengono selezionate e raccolte manualmente.

Periodo di Appassimento:

Vinificazione e Invecchiamento:

Soffice diraspatura e pressatura. Illimpidimento statico naturale del mosto. Si procede all'inoculo di lieviti selezionati. Il vino fermenta a bassa temperatura controllata (14-16°C). Rimane sui propri lieviti (circa 6 mesi) con ripetuti batonnage fino all'imbottigliamento.

Invecchiamento per 6 mesi in acciaio sui lieviti e 2 mesi in bottiglia.





MONTE ZOVO

AZIENDA AGRICOLA

SOAVE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Fragranti uve appena colte si rincorrono in rima baciata, in una puntuale vinificazione. Il loro succo sprigiona una poesia fresca e vibrante, dai sentori floreali e di pesca. Il palato accoglie questi versi asciutti e gradevoli, sempre gentili e pienamente armoniosi. Soavemente.

DEGUSTAZIONE

VIGNETO

VINIFICAZIONE

Annata:
2016

Note organolettiche:

Colore giallo paglierino tendente al verdognolo.
Sentori di frutta fresca, come pera e mela verde, sentori floreali, camomilla. Gusto asciutto, di medio corpo, finale amarognolo di mandorla.

Abbinamenti consigliati:

Risotti delicati, antipasti e secondi di pesce, formaggi freschi.

Temperatura di Servizio:
10° - 12° C

Gradazione Alcolica:
12,5% vol

Formati Disponibili:
750 ml

Area di produzione:

Soave, ad un'altitudine compresa tra i 100 e i 200 metri sul livello del mare.

Vitigni :

Garganega, Trebbiano di Soave.

Dati di Vigneto:

Vigne di età compresa tra i 20 e i 30 anni.

Esposizione est - ovest.

Terreno di natura vulcanica.

Sistema di allevamento a Pergola Veronese e Guyot.

Densità di impianto pari a 3.000 cp/ha per la Pergola e 4.500 cp/ha per il Guyot. Sesto di impianto 1x3,50

(Pergola) e 0,90x2,40 (Guyot) .

Resa per pianta pari a 3,5 kg (Pergola) e 2,5 kg (Guyot).

In totale per ettaro 120 quintali.

Carico gemme 10 per pianta.

Operazioni in vigneto:

Concimazioni organiche, potature manuali, diradamento dei germogli, defogliazione e diradamento grappoli.

Metodo di difesa:

L'azienda è interamente in conversione ad agricoltura biologica (2° anno dei 3 richiesti dal processo). È già certificata per il rispetto della biodiversità secondo lo standard "Biodiversity friend".

Vendemmia:

La vendemmia inizia solitamente verso la metà di settembre per il Trebbiano di soave e ottobre per la Garganega.

Le uve vengono selezionate e raccolte manualmente.

Periodo di Appassimento:

Vinificazione e Invecchiamento:

Soffice diraspa pigiatura delle uve. Si procede con la pressatura ed estrazione mosto fiore. Segue un illimpidimento statico naturale e la fermentazione a temperatura controllata in acciaio per circa 20 giorni a 14-15 gradi. Affinamento per 6 mesi in acciaio sui lieviti e 2 mesi in bottiglia.





MONTE ZOVO

AZIENDA AGRICOLA

VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Fiero delle proprie origini, rievoca le colline, gli ampi spazi verdi, il rispetto per la tradizione e per la natura. Espressione della Valpolicella in ogni sua goccia, va assaporato come una passeggiata fra i campi, senza fretta, cogliendone appieno ogni sfumatura e intensità. La nostra versione di un grande, intramontabile classico.

DEGUSTAZIONE

Annata:
2015

Note organolettiche:
Colore rosso intenso.
Sentori vinosi, di frutta rossa e di ciliegie.
Gusto fruttato, sapido, armonico.

Abbinamenti consigliati:
Primi piatti a base di pomodoro, carni alla griglia, formaggi poco stagionati.
Temperatura di Servizio:
16° - 18° C
Gradazione Alcolica:
13,5% vol
Formati Disponibili:
750 ml

VIGNETO

Area di produzione:
Alta Val d'Illasi. Mezzane di Sopra e collina di Tregnago ad altitudine compresa tra 350-500 metri sul livello del mare.

Vitigni :
Corvina, Corvinone, Rondinella

Dati di Vigneto:
Vigne di età compresa tra i 8 e i 12 anni.
Esposizione nord sud, sud est, sud ovest.
Terreno di natura marno calcarea.
Sistema di allevamento a Guyot.
Densità di impianto pari a 6.000 cp/ha e sesto di impianto 0,70x2,40.
Resa per pianta pari a 1 kg ed in totale per ettaro 60 quintali.
Carico gemme 10/12 per pianta.

Operazioni in vigneto:
Concimazioni organiche, potature manuali, diradamento dei germogli, defogliazione e diradamento grappoli.

Metodo di difesa:
L'azienda è interamente in conversione ad agricoltura biologica (2° anno dei 3 richiesti dal processo). È già certificata per il rispetto della biodiversità secondo lo standard "Biodiversity friend".

VINIFICAZIONE

Vendemmia:
La vendemmia inizia solitamente la prima settimana di ottobre. Le uve vengono selezionate e raccolte manualmente.

Periodo di Appassimento:

Vinificazione e Invecchiamento:
Le uve vengono diraspate e pigiate. La fermentazione avviene in vasche in acciaio inox attraverso l'inoculo dei lieviti selezionati a temperatura controllata 20-24° per circa 10 gg. Seguono rimontaggi, svinatura e travasi. Rimane in contatto sui lieviti fino a primavera.
Invecchiamento di 6 mesi in acciaio sui lieviti e 6 mesi in bottiglia





MONTE ZOVO

AZIENDA AGRICOLA

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Ispirazione, fascino, carattere. Ha il colore della passione questo Ripasso d'autore, perfetto connubio dell'esperienza e della creatività di Diego Cottini. Una sinfonia di colori e aromi in cui ogni nota trasmette emozioni e sensazioni sempre più avvincenti e inaspettate, da cui lasciarsi trasportare.

DEGUSTAZIONE

Annata:
2014

Note organolettiche:

Colore rosso con riflessi granato.
Sentori di frutta matura, ciliegie, prugne
frutta secca, spezie, vaniglia, cannella.
Gusto fruttato, tannini morbidi. Note di
vaniglia.

Abbinamenti consigliati:

Primi piatti invernali, arrosti, salumi e
formaggi di media stagionatura.

Temperatura di Servizio:
18° - 20° C

Gradazione Alcolica:
14,5% vol

Formati Disponibili:
750 ml, 1500 ml, 3000 ml

VIGNETO

Area di produzione:

Alta Val d'Illasi, Mezzane di Sopra e
collina di Tregnago ad altitudine
compresa tra 350-500 metri sul livello
del mare.

Vitigni:

Corvina, Corvinone, Rondinella

Dati di Vigneto:

Vigne di età compresa tra i 7 e i 15 anni.
Esposizione nord sud, sud est, sud
ovest.

Terreno di natura marno calcarea.

Sistema di allevamento a Guyot.

Densità di impianto pari a 6.000 cp/ha
e sesto di impianto 0,70x2,40.

Resa per pianta pari a 1 kg ed in totale
per ettaro 60 quintali.

Carico gemme 10/12 per pianta.

Operazioni in vigneto:

Concimazioni organiche, potature
manuali, diradamento dei germogli,
defogliazione e diradamento grappoli.

Metodo di difesa:

L'azienda è interamente in conversione
ad agricoltura biologica (2° anno dei 3
richiesti dal processo). È già certificata
per il rispetto della biodiversità secondo
lo standard "Biodiversity friend".

VINIFICAZIONE

Vendemmia:

La vendemmia inizia solitamente dalla
seconda settimana di Settembre. Le uve
vengono selezionate e raccolte
manualmente.

Periodo di Appassimento:

Vinificazione e Invecchiamento:

Le uve vengono raccolte manualmente
diraspate e pigiate. La macerazione
dura circa 10 giorni in vasche in acciaio
inox. Conclusa la fermentazione alcolica,
il nuovo vino viene separato dalle bucce
tramite pressa soffice e conservato in
serbatoi di acciaio fino al mese di
gennaio, in questo periodo il vino
rimane sui lieviti, epoca in cui viene
pigliata l'uva appassita per produrre
l'Amarone. A questo punto il
Valpolicella viene "Ripassato" sulle
vinacce dell'Amarone con una
permanenza di 10-15 giorni alla
temperatura di 24°C.

L'invecchiamento dura 18 mesi in
tonneaux nuovi e 6 mesi in bottiglia



Lugana Catulliano



All'analisi visiva si denotano colori puliti e lucenti, con la rotazione del bicchiere si riflettono sfumature d'oro con velature di ereta e ri verberi brillanti.



All'olfatto di presenta con sensazioni floreali e fruttate di medio corpo, Lime e Mela Granny Smith sono predominanti ma lasciano spazio anche a sentori di frutta a polpa gialla.



In bocca l'equilibrio perfetto destabilizza piacevolmente i sensi con la pesca melba, l'albicocca disidratata e la mandorla che reggono lo spartito sinfonico del gusto.



Lugana Catulliano è ideale in abbinamento a grigliate di pesce, paste di semola ai frutti di mare o paste fresche all'uovo con tartufo bianco. Perfetto in aperitivo con quiche lorraine, tapas salate e verdure grigliate.

Servire ad una temperatura tra 10/12 ° c in bicchiere a forma di tu lipano.



ZONA DI PRODUZIONE
Lugana, Comune di Pozzolengo,
Vigneto Madonna della Scoperta



DENSITÀ PIANTE
5000 per ettaro



UVE
100% Turbiana



RESA Q.LI
100 per ettaro



ALLEVAMENTO
Guyot, 6/8 gemme



RESA PER PIANTA
2 Kg



FORMATI DISPONIBILI

ACIDITÀ
totale: 5,80 g/litro

ALCOOL VOL.
13

ANIDRIDE SOLFOROSA
totale: 70 mg/litro

RES. ZUCCH. **ESTRATTO SECCO**
5 g/litro 23,5 g/litro

LAVORAZIONE
Pressatura soffice del grappolo intero in saturazione d'azoto, successiva Fermentazione del mosto fiore per 15/20 giorni. Affinamento in acciaio per 3 mesi e successiva maturazione in bottiglia per 3 mesi prima della messa in commercio.

448 S.L.M. BIANCO IGT DOLOMITI

AREA DI PRODUZIONE

In questo vino vengono raggruppati i vitigni storici della nostra zona di produzione. Le uve provengono dalle colline di Cornaiano dell'Oltradige, da un'altezza di 448 m s.l.m. in vigneti ben areati. Il terreno di produzione è ricco di minerali, formatosi da sedimenti dell'epoca glaciale.

VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Pigiatura delicata e sfecciatura per sedimentazione naturale del mosto. Fermentazione a temperatura controllata in tini d'acciaio inox. Affinamento sui lieviti fini in serbatoi d'acciaio inox.

NOTE SENSORIALI E SUGGERIMENTI

Con questo vino vogliamo esprimere la tipicità dei vini bianchi della nostra zona di produzione. Freschezza e profumi delicati, acidità ed equilibrio con una leggera nota aromatica contraddistinguono questo vino. Ideale come vino da aperitivo

ANNATA	2016
MICROZONA	Cornaiano
UVE	Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon
COME SERVIRLO (°C)	10-12°
RESA PER ETTARO (HL)	84
CONTENUTO ALCOLICO (VOL%)	13,2
ACIDITÀ TOTALE (G/L)	5,9
ZUCCHERI RESIDUI (G/L)	3,0
INVECCHIAMENTO (ANNI)	3



448 S.L.M. ROSÉ IGT DOLOMITI

AREA DI PRODUZIONE

Terreni sabbiosi, caldi e profondi come li troviamo nella Bassa Atesina sono l'ideale per il Lagrein. Questo vitigno autoctono è molto diffuso nella Valle dell'Adige e nella Bassa Atesina. Il Pinot Nero e la Schiava invece provengono dalle colline più soleggiate di Cornaiano.

VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Una parte dell'uva viene diraspata e dopo una macerazione di 12 ore viene pressata. La seconda parte invece nasce da un salasso di uve pregiate. Segue un affinamento per 5 mesi in serbatoi d'acciaio inox.

NOTE SENSORIALI E SUGGERIMENTI

Vino delicato, gradevole con leggeri sentori di frutti di bosco e fragola. Si abbina molto bene alla cucina mediterranea, salumi e formaggi leggeri.

ANNATA	2016
MICROZONA	Cornaiano, Egna
UVE	Lagrein, Pinot Noir, Vernatsch
COME SERVIRLO (°C)	10-12°
RESA PER ETTARO (HL)	77
CONTENUTO ALCOLICO (VOL%)	13,1
ACIDITÀ TOTALE (G/L)	5,6
ZUCCHERI RESIDUI (G/L)	2,3
INVECCHIAMENTO (ANNI)	2-3



448 S.L.M. ROSSO IGT DOLOMITI

AREA DI PRODUZIONE

In questo vino vengono raggruppati i vitigni storici della nostra zona di produzione. Terreni sabbiosi, caldi e profondi come li troviamo nella Bassa Atesina sono l'ideale per il Lagrein. Questo vitigno autoctono è molto diffuso nella Valle dell'Adige e nella Bassa Atesina. Il Pinot Nero e la Schiava invece provengono dalle colline più soleggiate di Cornaiano.

VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Le uve vengono diraspate e fermentate a temperatura controllata in tini d'acciaio inox, con successiva fermentazione malolattica. Affinamento in vasche di cemento.

NOTE SENSORIALI E SUGGERIMENTI

Con questo vino vogliamo esprimere la tipicità dei vini rossi della nostra zona di produzione. Questo uvaggio rispecchia in pieno la freschezza e leggerezza della Schiava, la piacevolezza del frutto del Pinot Nero e del gusto pieno e vellutato del Lagrein. Si abbina bene a grigliate di carne, arrostiti, selvaggina e formaggi piccanti.

ANNATA	2016
MICROZONA	Cornaiano, Egna
UVE	Lagrein, Pinot Noir, Vernatsch
COME SERVIRLO (°C)	12-14°
RESA PER ETTARO (HL)	91
CONTENUTO ALCOLICO (VOL%)	12,9
ACIDITÀ TOTALE (G/L)	4,5
ZUCCHERI RESIDUI (G/L)	2,2
INVECCHIAMENTO (ANNI)	2-3



CHARDONNAY ALTO ADIGE DOC

AREA DI PRODUZIONE

Le uve vengono coltivate a Cornaiano sulle colline dell'Oltradige, ad un'altezza di 450 - 500 m s.l.m., ed a Egna nella Bassa Atesina in vigneti ben areati. Il terreno di produzione è ricco di minerali, formatosi da sedimenti dell'epoca glaciale.

VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Pigiatura delicata e sfecciatura per sedimentazione naturale del mosto. Fermentazione a temperatura controllata in tini d'acciaio inox ed affinamento sui lieviti fini in serbatoi d'acciaio inox.

NOTE SENSORIALI E SUGGERIMENTI

La coltivazione del vitigno Chardonnay ha una lunga tradizione a Cornaiano. L'aroma secco, particolarmente fine e delicato, il corpo pieno, elegante e vivace al palato fanno dello Chardonnay un apprezzato aperitivo e viene abbinato ad antipasti, pesce e carne bianca.

ANNATA	2016
MICROZONA	Cornaiano, Egna
UVE	Chardonnay
COME SERVIRLO (°C)	10-12°
RESA PER ETTARO (HL)	70
CONTENUTO ALCOLICO (VOL%)	13,9
ACIDITÀ TOTALE (G/L)	6,0
ZUCCHERI RESIDUI (G/L)	2,6
INVECCHIAMENTO (ANNI)	3



GEWÜRZTRAMINER ALTO ADIGE DOC

AREA DI PRODUZIONE

I terreni argillosi di media pesantezza a Cornaiano come ad Egna e Mazzon nella Bassa Atesina, il clima caldo dell'estate con notevoli sbalzi termici ed il clima mite in inverno, favoriscono nel modo migliore la crescita del Gewürztraminer. Le diverse altitudini dei siti dei vigneti contribuiscono all'armonico e gioioso sapore di questo vino.

VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Pigiatura delicata e sfecciatura per sedimentazione naturale del mosto. Fermentazione a temperatura controllata in tini d'acciaio inox. Affinamento sui lieviti fini in serbatoi d'acciaio inox.

NOTE SENSORIALI E SUGGERIMENTI

Un aroma fine, intenso, supportato da un corpo forte ma armonioso al tempo stesso, caratterizzano questo vino. La "nouvelle cuisine" offre molte opportunità per esaltare le caratteristiche di questo vino.

ANNATA	2016
MICROZONA	Cornaiano, Egna, Mazzon
UVE	Gewürztraminer
COME SERVIRLO (°C)	10-12°
RESA PER ETTARO (HL)	63
CONTENUTO ALCOLICO (VOL%)	14,3
ACIDITÀ TOTALE (G/L)	4,9
ZUCCHERI RESIDUI (G/L)	4,2
INVECCHIAMENTO (ANNI)	3



Via San Martino 24 · 39057 Cornaiano (BZ) · Alto Adige / Italia
T +39 0471 662403 · F +39 0471 662654 · info@girlan.it

GIRLAN
KELLEREI · CANTINA

LAGREIN ALTO ADIGE DOC

AREA DI PRODUZIONE

Terreni sabbiosi, caldi e profondi come li troviamo nella Bassa Atesina sono l'ideale per il Lagrein. Questo vitigno autoctono è molto diffuso nella Valle dell'Adige e nella Bassa Atesina.

VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Diraspatura e fermentazione a temperatura controllata in tini d'acciaio. Fermentazione malolattica e successiva maturazione in botti rovere grandi ed in vasche di cemento per almeno otto mesi.

NOTE SENSORIALI E SUGGERIMENTI

Il Lagrein ha un aroma fine e gradevole che richiama il profumo della viola. Il gusto è pieno, vellutato e leggermente asprigno. Si conserva a lungo. Si abbina bene a grigliate di carne, arrosti, selvaggina e formaggi piccanti.

ANNATA	2016
MICROZONA	Cornaiano, Egna
UVE	Lagrein
COME SERVIRLO (°C)	16-18°
RESA PER ETTARO (HL)	70
CONTENUTO ALCOLICO (VOL%)	13,2
ACIDITÀ TOTALE (G/L)	5,3
ZUCCHERI RESIDUI (G/L)	2,5
INVECCHIAMENTO (ANNI)	3-4



MÜLLER THURGAU ALTO ADIGE DOC

AREA DI PRODUZIONE

La maggioranza delle uve vengono coltivate nei pressi di Bolzano all'entrata della Valle Isarco ad un'altezza di 550 m s.l.m. su dei terreni sabbiosi a base di porfido. Le rimanenti uve vengono coltivate a Cornaiano sulle colline dell'Oltradige, ad un'altezza di 450 - 500 m s.l.m. in vigneti ben areati. Il terreno di produzione è ricco di minerali, formatosi da sedimenti dell'epoca glaciale.

VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Pigiatura delicata e sfecciatura per sedimentazione naturale del mosto. Fermentazione a temperatura controllata in tini d'acciaio inox. Affinamento sui lieviti fini in serbatoi d'acciaio inox.

NOTE SENSORIALI E SUGGERIMENTI

Il Müller Thurgau è il risultato di un incrocio tra Riesling e Sylvaner. Il grappolo è rado ed ha acini profumati di colore verde-giallognolo. Un delicato cenno di noce aromatica e la sua moderata acidità sono molto apprezzati. Questo vino si abbina ad antipasti, frutti di mare, pesce alla griglia e carne bianca.

ANNATA	2016
MICROZONA	Valle Isarco, Cornaiano
UVE	Müller Thurgau
COME SERVIRLO (°C)	10-12°
RESA PER ETTARO (HL)	84
CONTENUTO ALCOLICO (VOL%)	13,2
ACIDITÀ TOTALE (G/L)	6,3
ZUCCHERI RESIDUI (G/L)	2,6
INVECCHIAMENTO (ANNI)	3



PATRICIA PINOT NOIR

ALTO ADIGE DOC

AREA DI PRODUZIONE

Le uve provengono in parte dai vigneti sulle colline dell'Oltradige, ad un'altezza di 450 - 500 m s.l.m. in vigneti ben areati, ed in parte dai pendii soleggiate di Mazzon e Montagna nella Bassa Atesina. Il terreno argilloso e calcareo si presta in modo ideale al vitigno Pinot Nero conferendogli una morbidezza vellutata ed una struttura elegante.

VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Dopo la diraspatura il mosto viene portato con la propria gravità nei tini d'acciaio inox per la fermentazione (12-15 giorni). A fermentazione malolattica avvenuta affinamento per 15 mesi in piccole e grandi botti di rovere e 6 mesi in bottiglia.

NOTE SENSORIALI E SUGGERIMENTI

Pinot Nero strutturato e fruttato, arricchito da gradevoli sentori di vaniglia grazie all'affinamento in parte nelle barrique. Grazie alla sua pienezza strutturata e vellutata il Pinot Noir "Patricia" si accompagna in modo eccellente con piatti di carne.

ANNATA	2015
MICROZONA	Mazzon
UVE	Pinot Noir
COME SERVIRLO (°C)	14-16°
RESA PER ETTARO (HL)	56
CONTENUTO ALCOLICO (VOL%)	13,9
ACIDITÀ TOTALE (G/L)	5,5
ZUCCHERI RESIDUI (G/L)	2,0
INVECCHIAMENTO (ANNI)	8



Via San Martino 24 · 39057 Cornaiano (BZ) · Alto Adige / Italia
T +39 0471 662403 · F +39 0471 662654 · info@girlan.it

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

ST. MAGDALENER ALTO ADIGE DOC

AREA DI PRODUZIONE

Le uve provengono dai pendii caldi e soleggiati di Santa Maddalena (Bolzano) ad un'altezza di 450 - 500 m s.l.m. in vigneti ben areati. Il terreno di produzione è di conformazione calcarea e argillosa.

VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Le uve vengono diraspate e fermentate a temperatura controllata in tini d'acciaio inox, con successiva fermentazione malolattica. Affinamento in vasche di cemento.

NOTE SENSORIALI E SUGGERIMENTI

Vino vellutato, morbido ed abbastanza corposo. Con profumi di viola e mandorla e leggeri riflessi violacei. È un vino rosso da tutto pasto, si consiglia con selvaggina, arrosti di carne e formaggi.

ANNATA	2016
MICROZONA	S. Maddalena, Bolzano
UVE	Vernatsch, Lagrein
COME SERVIRLO (°C)	12-14°
RESA PER ETTARO (HL)	84
CONTENUTO ALCOLICO (VOL%)	13,3
ACIDITÀ TOTALE (G/L)	4,5
ZUCCHERI RESIDUI (G/L)	2,5
INVECCHIAMENTO (ANNI)	3





DATI ANALITICI

Alcool (% vol):	13,00
Zuccheri:	secco
Annata:	2014

LIVIO FELLUGA
via Risorgimento 1
34071 Brazzano - Cormons (GO)
Italy
tel. +39 0481 60203
fax +39 0481 630126
P.IVA 00438150310
e-mail: info@liviofelluga.it

Abbazia di Rosazzo

SCHEDA TECNICA

Vitigno:	Friulano - Pinot Bianco - Sauvignon - Malvasia - Ribolla Gialla
Denominazione:	Rosazzo
Designazione:	D.O.C.G.
Area di produzione:	Rosazzo
Tipo di terreno:	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
Varietà d'uva:	Friulano - Pinot Bianco - Sauvignon - Malvasia - Ribolla Gialla
Sistema d'allevamento:	Guyot
Metodi di difesa:	Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale
Epoca di vendemmia:	Prima metà di settembre, in tre passaggi
Modalità di raccolta:	Manuale

Vinificazione:

Le uve, delicatamente diraspate, dopo una opportuna macerazione a freddo, sono state sottoposte ad una soffice pressatura. Il mosto è stato illimpidito per semplice decantazione e quindi avviato alla fermentazione in recipienti di acciaio inox con l'inoculo di lieviti selezionati in Friuli. Dopo tre giorni il vino è stato travasato in botti di rovere dove ha completato la fermentazione alcolica e quindi quella malolattica.

Affinamento:

Il vino è maturato nelle botti di rovere, dove è avvenuta la lisi dei lieviti. Nel mese luglio 2014 è stato imbottigliato. Lo sviluppo degli aromi terziari si completerà negli anni a venire.

Note sensoriali:

Colore: giallo luminoso di buona profondità

Profumo: sostenuto e vigoroso, di bella penetrazione e intensità, estremamente elegante con note di pesca, pompelmo, bergamotto e zagara; di notevole fragranza e raffinatezza

Gusto: di corpo e sublime finezza che esprime pesca bianca, albicocca, erbe aromatiche, mandorla dolce e pepe rosa; dalla minerale sapidità con un leggero e raffinato boisé in finale

Abbinamenti:

Crostacei, ostriche, caviale di pesce, Mussoli, alghe ed altri sapori salmastri; si abbina perfettamente anche con verdure e carni leggere, con condimenti delicati pur se ricchi.

Temperatura di servizio:

14 - 15 - 16°C



DATI ANALITICI

Alcool (% vol):	13,00
Zuccheri:	secco
Annata:	2016

LIVIO FELLUGA

via Risorgimento 1
34071 Brazzano - Cormons (GO)
Italy
tel. +39 0481 60203
fax +39 0481 630126
P.IVA 00438150310
e-mail: info@liviofelluga.it

Chardonnay

SCHEDA TECNICA

Vitigno:	Chardonnay
Denominazione:	Friuli Colli Orientali
Designazione:	D.O.C.
Tipo di terreno:	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
Varietà d'uva:	Chardonnay
Sistema d'allevamento:	Guyot
Metodi di difesa:	Lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato
Epoca di vendemmia:	Prima e seconda decade di settembre
Modalità di raccolta:	Manuale

Vinificazione:

L'uva viene delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

Affinamento:

A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox per sei mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termocondizionati per almeno due mesi.

Note sensoriali:

Colore: giallo paglierino

Profumo: suadente, ampio ed avvolgente; intense note cremose con richiami delicati di vaniglia ed accenni di gelsomino, frutta tropicale e melissa

Gusto: complesso, aromatico, fresco e fruttato; si distinguono note agrumate e sentori di ananas, papaya, silene e giglio dorato; in chiusura è presente una piacevole tannicità; accenni balsamici al retrogusto

Abbinamenti:

Particolarmente indicato per accompagnare primi piatti, carni bianche, formaggi freschi, piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio:

12 - 14 °C



DATI ANALITICI

Alcool (% vol):	13,50
Zuccheri:	secco
Annata:	2016

LIVIO FELLUGA

via Risorgimento 1
34071 Brazzano - Cormons (GO)
Italy
tel. +39 0481 60203
fax +39 0481 630126
P.IVA 00438150310
e-mail: info@liviofelluga.it

Friulano

DESCRIZIONE

Oggi chiamato Friulano, è il vino della tradizione friulana per antonomasia, dalla forte personalità e tipicità.

Di buona struttura, con una armonica complessità fruttata e minerale, rivela un caratteristico retrogusto di mandorla amara.

SCHEDA TECNICA

Vitigno:	Friulano
Denominazione:	Friuli Colli Orientali
Designazione:	D.O.C.
Tipo di terreno:	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
Varietà d'uva:	Friulano
Sistema d'allevamento:	Guyot
Metodi di difesa:	Lotta antiparassitaria integrata a impatto ambientale controllato.
Epoca di vendemmia:	Terza decade di settembre.
Modalità di raccolta:	Manuale

Vinificazione:

L'uva viene delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

Affinamento:

A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox per sei mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termocondizionati per circa due mesi.

Note sensoriali:

Colore: giallo pieno con affascinanti riflessi dorati e verdi

Profumo: complesso e articolato, con note di frutta gialla e mandorla dolce che si uniscono ad erbe mediterranee e pietra focaia; l'ampiezza e la lunghezza suggeriscono un vino di bel volume

Gusto: voluminoso e strutturato con sentori di pesca gialla che tende all'albicocca e richiami di erbe e peperone dolce; dal classico finale amaricante

Abbinamenti:

Tradizionale come aperitivo, si abbina perfettamente con il prosciutto crudo, il salame e gli insaccati in genere; accompagna piacevolmente anche i piatti di pesce, i formaggi freschi e grassi.

Temperatura di servizio:

12 - 14°C



DATI ANALITICI

Alcool (% vol):	13,50
Zuccheri:	secco
Annata:	2016

LIVIO FELLUGA

via Risorgimento 1
34071 Brazzano - Cormons (GO)
Italy
tel. +39 0481 60203
fax +39 0481 630126
P.IVA 00438150310
e-mail: info@liviofelluga.it

Pinot Grigio

DESCRIZIONE

Questo famoso vitigno deriva da una mutazione gemmaria del Pinot Nero e, prediligendo climi freschi, trova il suo habitat ideale in collina.

La vinificazione Livio Felluga conferisce al vino finezza ed eleganza, mantenendo i tenui riflessi ramati che ne caratterizzano inconfondibilmente il colore.

E' sicuramente il vino friulano più conosciuto nel mondo.

SCHEDA TECNICA

Vitigno:	Pinot Grigio
Denominazione:	Friuli Colli Orientali
Designazione:	D.O.C.
Tipo di terreno:	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
Varietà d'uva:	Pinot Grigio
Sistema d'allevamento:	Guyot
Metodi di difesa:	Lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato
Epoca di vendemmia:	Prima decade di settembre
Modalità di raccolta:	Manuale

Vinificazione:

L'uva viene delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

Affinamento:

A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox per sei mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termocondizionati per circa due mesi.

Note sensoriali:

Colore: giallo brillante con riflessi rosati e ramati

Profumo: ampio, complesso e dolce con note di pera, zagara, frutta gialla e suggestioni di spezie; intrigante l' incedere sino al finale aromatico di notevole persistenza

Gusto: pieno ed avvolgente, la dolcezza di pera nettarina aggiunge generosità e ampiezza; al contempo fresco e sapido, arrotondato da note dolci di pasticceria secca, crema inglese e nocciola; piacevolmente minerale in chiusura

Abbinamenti:

Particolarmente indicato per i piatti di pesce, antipasti di molluschi, risotti e sfornati di verdure.

Temperatura di servizio:

12 - 14°C



DATI ANALITICI

Alcool (% vol):	12,50
Zuccheri:	secco
Annata:	2015

LIVIO FELLUGA

via Risorgimento 1
34071 Brazzano - Cormons (GO)
Italy
tel. +39 0481 60203
fax +39 0481 630126
P.IVA 00438150310
e-mail: info@liviofelluga.it

Ribolla Gialla

SCHEDA TECNICA

Vitigno:	Ribolla Gialla
Denominazione:	Friuli Colli Orientali
Designazione:	D.O.C.
Tipo di terreno:	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
Varietà d'uva:	Ribolla Gialla
Sistema d'allevamento:	Guyot
Metodi di difesa:	Lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato
Epoca di vendemmia:	Prima e seconda decade di settembre
Modalità di raccolta:	Manuale

Vinificazione:

L'uva viene delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

Affinamento:

A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox per sei mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termocondizionati per circa due mesi.

Note sensoriali:

Colore: giallo paglierino con lievi riflessi verdi.

Profumo: fresco e piacevole; note di amolo, mentuccia, limone, the verde, mughetto con accenni di rosmarino.

Gusto: piacevolmente acido, scorrevole con accenni di scorza di bergamotto, ananas, fragoline di bosco uniti a note balsamiche.

Abbinamenti:

ottimo come aperitivo, questo vino si accompagna magnificamente con le verdure pastellate e gli sformati, con i formaggi saporiti e con i piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio:

12 - 14 °C



DATI ANALITICI

Alcool (% vol):	13,00
Zuccheri:	secco
Annata:	2016

LIVIO FELLUGA

via Risorgimento 1
34071 Brazzano - Cormons (GO)
Italy
tel. +39 0481 60203
fax +39 0481 630126
P.IVA 00438150310
e-mail: info@liviofelluga.it

Sauvignon

DESCRIZIONE

Il vitigno, di origine francese, risulta introdotto in Friuli durante la dominazione degli Asburgo e venne divulgato agli inizi del '900.

Vino fresco ed accattivante, dagli inconfondibili e molteplici profumi in cui si evidenziano note di frutta esotica, peperone giallo, foglie di pomodoro, menta, lantana e bosso. E' un vino della tradizione friulana.

SCHEDA TECNICA

Vitigno:	Sauvignon
Denominazione:	Friuli Colli Orientali
Designazione:	D.O.C.
Tipo di terreno:	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
Varietà d'uva:	Sauvignon
Sistema d'allevamento:	Guyot
Metodi di difesa:	Lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato
Epoca di vendemmia:	Prima decade di settembre.
Modalità di raccolta:	Manuale

Vinificazione:

L'uva viene delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

Affinamento:

A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox per sei mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termocondizionati per almeno due mesi.

Note sensoriali:

Colore: giallo paglierino con lievi riflessi verdi; pieno, luminoso e fresco

Profumo: classico, articolato, con note di melone bianco e richiami di pompelmo, arancia e mandarino; completato da intriganti sfumature di erbe verdi, peperone dolce, pera e biancospino

Gusto: di gran freschezza unita ad una dolce sensazione di frutta bianca matura; energia, continuità e pulizia completano e tonificano il ritorno delle erbe e del peperone dolce; sapide sensazioni di pietra focaia in finale e retrogusto

Abbinamenti:

Ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente agli asparagi, alle minestre di verdure, ai passati di legumi e al pesce marinato.

Temperatura di servizio:

12 - 14°C



DATI ANALITICI

Alcool (% vol):	12,50
Zuccheri:	secco
Annata:	2016

LIVIO FELLUGA

via Risorgimento 1
34071 Brazzano - Cormons (GO)
Italy
tel. +39 0481 60203
fax +39 0481 630126
P.IVA 00438150310
e-mail: info@liviofelluga.it

Sharis

DESCRIZIONE

L'abbinamento varietale di Sharis concilia le confidenze e le aspettative del consumatore locale con quelle del consumatore internazionale, rappresentando una sorta di trait d'union tra il Friuli ed il resto del mondo. Sotto l'aspetto tecnico, la combinazione di tali varietà conferisce al vino equilibrio e complessità. La Ribolla Gialla, ad esempio, che non ha di per sé uno spiccato carattere aromatico, è importante nel definire la tessitura del vino, apportando freschezza e vivacità.

SCHEDA TECNICA

Vitigno:	Chardonnay - Ribolla Gialla
Denominazione:	Indicazione Geografica Tipica Bianco "delle Venezie"
Tipo di terreno:	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
Varietà d'uva:	Chardonnay - Ribolla Gialla
Sistema d'allevamento:	Guyot
Metodi di difesa:	Lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato.
Epoca di vendemmia:	Prima e seconda decade di settembre.
Modalità di raccolta:	Manuale

Vinificazione:

L'uva viene delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. La fermentazione avviene a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

Affinamento:

A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti per sei mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termocondizionati per almeno due mesi.

Note sensoriali:

Colore: giallo canarino con riflessi dorati

Profumo: intenso, fresco e balsamico, con note di erbe aromatiche, rosmarino, timo e verbena che abbracciano tonalità floreali di biancospino e fiori di tiglio, e fruttate di susina bianca e papaya; in chiusura sentori di nocciola fresca.

Gusto: dinamico, fresco e sapido; sentori agrumati con rimandi fruttati di pesca bianca; notevole persistenza.

Abbinamenti:

Ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente agli asparagi, alle minestre di verdure, ai passati di legumi e al pesce marinato.

Temperatura di servizio:

12 - 14°C



DATI ANALITICI

Alcool (% vol):	13,00
Zuccheri:	secco
Annata:	2015

LIVIO FELLUGA
via Risorgimento 1
34071 Brazzano - Cormons (GO)
Italy
tel. +39 0481 60203
fax +39 0481 630126
P.IVA 00438150310
e-mail: info@liviofelluga.it

Vertigo

DESCRIZIONE

L'abbinamento varietale di Vertigo ha una duplice funzione. Essendo infatti il Merlot un vitigno della tradizione friulana, rappresenta da un lato una sorta di trait d'union tra il Friuli ed il resto del mondo. L'apporto del Cabernet Sauvignon conferisce altresì al vino equilibrio e complessità, incidendo sulla struttura e sulla serbevolezza di Vertigo.

SCHEDA TECNICA

Vitigno:	Merlot - Cabernet Sauvignon
Denominazione:	Indicazione Geografica Tipica Rosso "delle Venezie"
Tipo di terreno:	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica.
Varietà d'uva:	Merlot - Cabernet Sauvignon
Sistema d'allevamento:	Guyot
Metodi di difesa:	Lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato.
Epoca di vendemmia:	Prima decade di ottobre.
Modalità di raccolta:	Manuale

Vinificazione:

L'uva viene delicatamente diraspata e sottoposta a pigiatura. La fermentazione avviene con macerazione delle bucce a temperatura controllata, in recipienti di acciaio inox. Vengono eseguiti frequenti rimontaggi, per un periodo di circa tre settimane, al fine di estrarre colori ed aromi dalle bucce. Avviene quindi la svinatura.

Affinamento:

La maturazione avviene per dodici mesi in acciaio e piccole botti di rovere francese. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termocondizionati per almeno quattro mesi.

Note sensoriali:

Colore: rosso violaceo quasi impenetrabile.

Profumo: intenso e fruttato, note di prugna fresca, lampone e mora fanno da coroollario a tonalità speziate di pepe nero, foglia di tabacco e polvere di caffè.

Gusto: emozionante, coinvolgente, vibrante; sensazioni fruttate e richiami aromatici avvolgono di seta e mordidezza il palato.

Abbinamenti:

Primi piatti saporiti, secondi di carne, arrostiti di manzo e di maiale, formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio:

16 - 18°C



DATI ANALITICI

Alcool (% vol):	13,50
Zuccheri:	secco
Annata:	2014

LIVIO FELLUGA

via Risorgimento 1
34071 Brazzano - Cormons (GO)
Italy
tel. +39 0481 60203
fax +39 0481 630126
P.IVA 00438150310
e-mail: info@liviofelluga.it

Refosco dal Peduncolo Rosso

DESCRIZIONE

Varietà autoctona friulana di grande tradizione, tanto che il di Manzano riporta negli "Annali del Friuli" del 1390 che "gli ambasciatori romani offrono venti igastariis (recipienti) di vino Refosco al generale dei Dominicani".

SCHEDA TECNICA

Vitigno:	Refosco dal Peduncolo Rosso
Denominazione:	Friuli Colli Orientali
Designazione:	D.O.C.
Area di produzione:	Rosazzo
Tipo di terreno:	flysch di marne e arenarie di origine eocenica
Varietà d'uva:	Refosco dal Peduncolo Rosso
Sistema d'allevamento:	Guyot
Metodi di difesa:	lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale.
Epoca di vendemmia:	prima decade di ottobre.
Modalità di raccolta:	manuale in piccole cassette.

Vinificazione:

L'uva viene delicatamente diraspata e sottoposta a pigiatura. La fermentazione avviene con macerazione delle bucce a temperatura controllata, in recipienti di acciaio inox. Vengono eseguiti frequenti rimontaggi, per un periodo di circa tre settimane, al fine di estrarre colore ed aromi dalle bucce. Avviene quindi la pressatura.

Affinamento:

La maturazione avviene per circa dodici mesi in piccole botti di rovere francese. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termocondizionati per per almeno quattro mesi.

Note sensoriali:

Colore: rosso rubino brillante con lievi riflessi violacei

Profumo: ampio e variegato, spiccano la prugna matura e la mora; penetrante e vigoroso nello sviluppo con leggere note di spezie e sottobosco; sandalo e incenso nel finale

Gusto: caratterizzato dal piacevole ritorno della prugna e dei piccoli frutti neri; progressivo con notevole complessità; corpo medio ma di buona rotondità, la croccante acidità aggiunge persistenza al finale e al retrogusto

Abbinamenti:

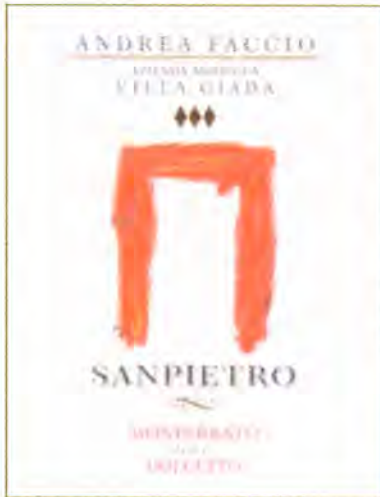
Selvaggina da piuma, carni rosse, arrosti, formaggi di media e lunga stagionatura

Temperatura di servizio:

17 - 18°C

San Pietro

Monferrato Dolcetto D.O.C.



tannini.

La sua struttura manifesta le sue potenzialità già dopo un anno di invecchiamento e gli consente di reggere nel tempo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

E' un vino che si accompagna con antipasti a base di verdura e carne, primi piatti delicati, carni bianche e rosse, pesci in umido o arrosto, formaggi a media e lunga stagionatura.

VARIETÀ: Dolcetto

VIGNETO:

"Gerbido" esposto a Sud/Sud-Est nel comune di Canelli. Vendemmia a mano, a metà Settembre.

VINIFICAZIONE:

L'importanza di una rapida pigiatura è molto sentita in questo vino, dove le caratteristiche di freschezza e vinosità sono marcate. Il mosto rapidamente portato a 27°-28° C. per condurre una tradizionale fermentazione a contatto con le bucce per 12-14 giorni. Si affina per alcuni mesi in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. L'imbottigliamento avviene nella primavera successiva e dopo una permanenza in cantina di almeno cinque mesi, il vino è pronto per essere gustato nel pieno delle sue caratteristiche.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Rosso intenso con riflessi purpurei.

Profumo: Vinoso, fresco con l'armonia delle sensazioni fruttate e l'eleganza dei frutti di bosco.

Sapore: Asciutto, armonico, leggermente mandorlato con finale avvolgente di morbidi

Moscato d'Asti D.O.C.G.

[Stampa questa pagina](#)

VARIETÀ: Moscato Bianco di Canelli

VIGNETO:

Sulla collina di Ceirole, nel comune di Canelli. L'ottima esposizione varia da Sud/Est a Sud/Ovest. Vendemmiato a metà Settembre.

VINIFICAZIONE:

Il microclima e la composizione calcarea del terreno di questa storica collina, generano un'uva Moscato dalle caratteristiche unanimemente riconosciute come uniche ed eccezionali. Una veloce vinificazione e la pressatura molto soffice permettono di ottenere profumi tipici ed intensi. Le poche filtrazioni, a cui il mosto viene sottoposto, mantengono integre le eccezionali caratteristiche aromatiche di questo vino. La breve fermentazione, l'uso

di lieviti selezionati fino allo sviluppo di circa 5 gradi alcolici, lascia una piacevole vivacità contenuta e persistente. Dopo l'imbottigliamento, che avviene in ambiente sterile, il vino si affina per almeno un mese presso la nostra cantina onde raggiungere le sue condizioni ottimali.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Giallo dorato brillante.

Profumo: Aromatico, caratteristico, fragrante, delicato, con sentori di salvia ed agrumi.

Sapore: Dolce e fresco, pieno, intenso e persistente caratteristico dell'uva appena colta.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Vino bianco superiore da dessert, squisito con la frutta e la pasticceria in genere, ideale abbinamento con la torta di nocciole. E' un vino ottimo come dissetante durante tutta la giornata.

I Suri - Bianco

Monferrato Bianco D.O.C.

[Stampa questa pagina](#)



VARIETÀ: Chardonnay - Sauvignon - Cortese

VIGNETO:

Vigneti di proprietà "Palante" e "Braglia", nel Comune di Cancelli ad una altitudine di circa 300m. La Vendemmia, interamente a mano, ha inizio nelle prime settimane di Settembre.

VINIFICAZIONE:

L'ottimale posizione dei vigneti, sempre ventilati grazie ad una felice brezza che spesso li lambisce, permette di ottenere uve eccellenti. Vengono raccolte, portate in cantina in piccole cassette, immediatamente pressate sofficemente e portate alla temperatura di 15°C. per una iniziale decantazione del mosto. La fermentazione viene condotta alla temperatura massima di 16°C, per esaltare al massimo profumi ed aromi tipici dei singoli vitigni. Imbottigliato all'inizio dell'anno successivo alla vendemmia, rimane in bottiglia per almeno due mesi, prima di essere pronto.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colori: Giallo brillante con lievi riflessi verdolini.

Profumo: Intense sensazioni di fiori bianchi si uniscono a fresche note di spezie.

Sapore: Pieno, secco ed equilibrato, molto sapido offre grande intensità e fragranza.

Questo vino esprime i caratteri distintivi del Cortese, tradizionale vitigno a bacca bianca piemontese.

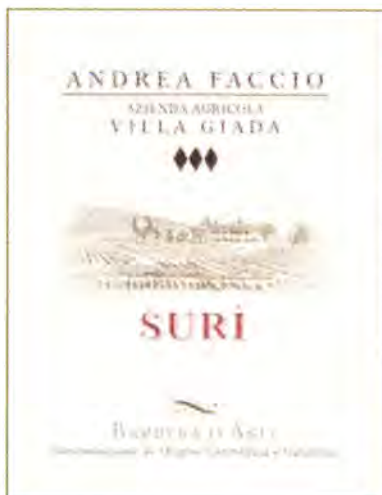
ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Come aperitivo, con antipasti magri, delicati, pesci di mare ed acqua dolce.

Suri - Rosso

Barbera d'Asti D.O.C.G.

Stampa questa pagina



VARIETÀ: 100% Barbera, proveniente dai vigneti di proprietà "Vadrini", "Spessa" e "Ponticelli" nei comuni di Calosso ed Agliano Terme, ad una altitudine di circa 300m. Vendemmia a mano, i primi giorni di Ottobre.

VINIFICAZIONE:

Dopo la diraspatura soffice dei grappoli, una macerazione tradizionale a contatto con le bucce per almeno 10-12 giorni è condotta a temperatura controllata. Effettuata la svinatura il vino conduce immediatamente la fermentazione malolattica. L'affinamento in cantina dura 4 - 5 mesi in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino imbottigliato rimane almeno un mese in cantina, in bottiglia coricata per il perfetto affinamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Rosso rubino acceso con riflessi brillanti.

Profumo: Gradevolmente vinoso con intensi aromi di frutta rossa, sentori di ciliegia, e di spezie sul finale.

Sapore: Pieno e fruttato, fresco e generoso, di piacevole beva, esalta la tipica fragranza della Barbera. I tannini sono dolci e setosi, donando un finale morbido e persistente. La struttura caratteristica della Barbera, ne fa un vino ottimo da giovane, ma gli consente di reggere nel tempo, infatti si presta bene ad un breve invecchiamento.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Vino che si gusta a tutto pasto, possiede una straordinaria capacità di adattamento ai piatti più diversi. Si esalta con antipasti, primi piatti ricchi e secondi a base di carne. Ottimo anche con pesce al forno. Da giovane, servito leggermente fresco, è ideale nelle calde serate estive.

TrePonti

Monferrato Rosso D.O.C.



VARIETÀ: Nebbiolo, Barbera

VIGNETO:

I vigneti sono situati sulla collina di Monsarinero nel Comune di Agliano Terme. La vendemmia è completamente fatta a mano.

VINIFICAZIONE:

Dopo la raccolta delle uve, i grappoli vengono diraspati con cura per preservare tutte le caratteristiche di questi vitigni. La fermentazione avviene separatamente in vasche d'acciaio con lieviti selezionati a temperatura controllata. L'affinamento in botticelle di rovere, avviene separatamente per un anno circa. Dopo l'assemblaggio il vino riposa in bottiglia coricata al buio, nella cantina di invecchiamento per alcuni mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino fitto con riflessi violacei.

Profumo: un gran bouquet di aromi di ribes, marasca, pepe e cacao.

Sapore: in bocca si presenta fine ed elegante, con giusto equilibrio tannico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Data la sua struttura complessa, si accosta con grandi carni rosse, selvaggina e cacciagione; formaggi stagionati, a pasta dura e leggermente piccanti.



Tenuta Montemagno
AZIENDA AGRICOLA

AUSTERUM

BARBERA D'ASTI D.O.C.G.

La Barbera è il classico e storico vitigno del Monferrato, una prima traccia della Barbera si riscontra in uno scritto del XVII secolo conservato nel municipio di Nizza Monferrato. Vitigno noto per la sua potenza espressiva, per l'elevata freschezza e longevità.

Austerum è una Barbera dalle intenzioni gentili dall'espressione classica e franca. Dal colore rosso intenso, dal profumo vinoso corredato da eleganti note di ciliegia, lampone, ribes e frutti di bosco, in bocca si presenta morbido e vellutato, con sentori di confettura e frutti rossi, e una delicata nota speziata. Servire alla temperatura di 18°-20° C.

Denominazione
Barbera D'Asti D.O.C.G.

Annata
2015

Zona di Produzione
Montemagno (Asti) - Monferrato
Vitigno 100% Barbera

Quantità prodotta
N° 9.805

Terreno / Vigneto

Argilloso calcareo con marne leggermente ricche di limo e ph alcalino con forte ritenzione idrica.

Vigneto di età media 25 anni con esposizione sud, sud-ovest

Vinificazione / Affinamento

Pigiadiraspatura con fermentazione a cappello emerso e frequenti rimontaggi all'aria per fissare il colore ed estrarre al massimo le note polifenoliche.

Durata della fermentazione di circa 15 giorni. Affinamento in Botti Grandi per circa 6 mesi. E' seguito l'imbottigliamento e un ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

Colori / Riflessi

Rosso intenso con riflessi porpora.

Profumo

Intenso con note di ciliegia, lampone, ribes e frutti di bosco.

Palato

Sapore morbido e vellutato con delicate note di confettura di frutti rossi.

Tannicità equilibrata e lunga persistenza in bocca.

Dati Analitici

Gradazione Alcolica complessiva: 14,5% vol.

Acidità totale: 6,68 g/l

PH: 3,3

Zuccheri residui: 2,5 g/l

Estratto secco Totale: 29,4 g/l



Tenuta Montemagno
AZIENDA AGRICOLA

DULCEM

MALVASIA DI CASORZO DOLCE D.O.C.

La Malvasia di Casorzo è un rarissimo vitigno a bacca rossa presente solo nel comune di Casorzo, nell'Astigiano, quindi un Autoctono per eccellenza. E' un vitigno aromatico, unico nel suo genere, che sprigiona fragranze e delicati sentori di rosa e pesca bianca.

Dulcem ne è una versione vinificata dolce petillant, prodotta da vigne con esposizione sud - sud ovest. La grandissima bevibilità di questo vino si deve alla sua fragranza, ma altresì alla sua freschezza e al limitato contenuto alcolico. Servire alla temperatura di 8-10° C.

Denominazione
Malvasia di Casorzo D.O.C.

Annata
2016

Zona di Produzione
Casorzo (Asti) - Monferrato
Vitigno 100% Malvasia Di Casorzo

Quantità prodotta
N° 4.133

Terreno / Vigneto

Argilloso calcareo con marne leggermente ricche di limo e ph alcalino con forte ritenzione idrica. Vigneto di 25 anni con esposizione sud, sud/ovest.

Vinificazione / Affinamento

Pigiadrasatura e macerazione a freddo per 2 giorni a + 3°C. Pressatura soffice. Fermentazione isobarica in autoclave per non disperdere aromi e gas naturali.

Colori / Riflessi

Rosso intenso con delicati riflessi purpurei.

Profumo

Aromatico intenso con note di fragoline di bosco, lamponi, mirtilli e delicati sentori di rosa selvatica.

Palato

Dolce e tannico allo stesso tempo, fresco e delicato con una buona vivacità e sensazioni di frutti rossi, fragola e fiori freschi.

Dati Analitici

Gradazione Alcolica complessiva: 5,5% vol.
Acidità totale: 5,4 g/l PH: 3,3
Zuccheri residui: 120 g/l Estratto secco Totale: 140 g/l



Tenuta Montemagno
AZIENDA AGRICOLA

MUSAE

MONFERRATO BIANCO D.O.C.

Vino bianco molto espressivo in quanto ottenuto dalla vinificazione di Sauvignon Blanc, presenti nei nostri vigneti con 3 diversi cloni. L'insieme di queste uve da origine ad un prodotto unico per le sue caratteristiche di eccellente potenza aromatica ed ottima sapidità dovuta a terreni ricchi di sodio-magnesio e potassio.

La sua mineralità e sapidità lo rende molto complesso e allo stesso tempo versatile per piatti dai gusti differenti. Servire alla temperatura di 10-12° C.

Denominazione

Monferrato D.O.C. Bianco

Annata

2016

Zona di Produzione

Montemagno (Asti) - Monferrato
Vitigno 100% Sauvignon Blanc

Quantità prodotta

N° 2.740

Terreno / Vigneto

Argilloso calcareo con marne leggermente ricche di limo e ph alcalino con forte ritenzione idrica. Vigneto con esposizione ad ovest.

Vinificazione / Affinamento

Vinificazione in bianco, con pressatura soffice delle uve, leggera crio macerazione delle bucce e successiva fermentazione in inox, dove il vino matura sui lieviti per qualche mese. E' seguito l'imbottigliamento e un ulteriore affinamento in cantina prima della commercializzazione.

Colori / Riflessi

Giallo paglierino con netti riflessi verdi.

Profumo

Intenso con delicate note olfattive di fiori bianchi acacia e biancospino, con note di fiori di agrume, pera e pompelmo, leggero ricordo aromatico.

Palato

In bocca prevale la freschezza di un delicato frutto sapido con grande mineralità e giusto equilibrio retro olfattivo, grande persistenza aromatica.

Dati Analitici

Gradazione Alcolica complessiva: 14% vol.

Acidità totale: 5,4 g/l

PH: 3,38

Zuccheri residui: 1,9 g/l

Estratto secco Totale: 22,5 g/l



Tenuta Montemagno
AZIENDA AGRICOLA

MYSTERIUM

BARBERA D'ASTI SUPERIORE D.O.C.G.

Questa Barbera è prodotta dalle più antiche vigne della tenuta, raccolta con vendemmia medio-tardiva ed affinata in legni di rovere di allier. Rispecchia perfettamente sia le caratteristiche del vitigno (potenza, fruttuosità, freschezza ed asciuttezza) che quelle del territorio in cui è perfettamente acclimatata (finezza, complessità olfattive minerali e giusta tannicità). Colore rosso intenso, con riflessi tra il porpora ed il nero, dai sentori intensi, ampi, con spiccate note di ciliegia, terra e suadenti note boisé. Al palato si presenta caldo, concentrato, giustamente tannico e dalla ottima persistenza aromatica intensa. Presenta una considerevole capacità di invecchiamento. Servire alla temperatura di 18°-20° C.

Denominazione
Barbera D'Asti D.O.C.G. Superiore

Annata
2014

Zona di Produzione
Montemagno (Asti) - Monferrato
Vitigno 100% Barbera

Quantità prodotta
N° 9.792

Terreno / Vigneto

Argilloso calcareo con marne leggermente ricche di limo e ph alcalino con forte ritenzione idrica. Età del vigneto 70/80 anni con forma di allevamento guyot ed esposizione a sud.

Vinificazione / Affinamento

Pigiadirasatura con fermentazione a capello emerso e frequenti rimontaggi con vinificatore che sfrutta il moto naturale del gas di fermentazione per muovere continuamente la vinaccia ed estrarre delicatamente profumi, senza però ossidare le sensazioni fruttate naturali dell'uva di origine. Durata della fermentazione di circa 20 giorni e poi affinamento in legno piccolo e medio, barriques e tonneaux, e un'ultima parte botte grande da 25 HI per oltre 12 mesi.

Colori / Riflessi

Rosso intenso e brillante, con riflessi tra il porpora ed il nero.

Profumo

Ampio, intenso con leggere note di vaniglia, liquirizia, eucalipto, spezie antiche, pepe nero, ciliegia e frutti di bosco.

Palato

Caldo, concentrato, giustamente tannico e dalla ottima persistenza aromatica intensa. Mantiene sempre un'eleganza vellutata non comune.

Dati Analitici

Gradazione Alcolica complessiva: 14,5% vol.

Acidità totale: 6,2 g/l

PH: 3,34

Zuccheri residui: 1 g/l

Estratto secco Totale: 31,4 g/l



Tenuta Montemagno
AZIENDA AGRICOLA

NECTAR

MALVASIA DI CASORZO D.O.C. PASSITO

Nectar è una Malvasia Rossa Passita ottenuta con appassimento naturale di un solo grappolo per pianta tramite torsione del peduncolo quando la stagione lo consente, oppure appassimento su graticci con pressatura a fine anno. Colore rosso intenso, sprigiona note fruttate di fragoline di bosco e confettura di frutti rossi.

E' un passito di grande struttura con delicate note di sciroppo di mirtillo e frutta naturale.
Servire alla temperatura di 8-10° C.

Denominazione

Malvasia di Casorzo D.O.C. Passito

Zona di Produzione

Montemagno - Casorzo (Asti) - Monferrato
Vitigno 100% Malvasia di Casorzo

Terreno / Vigneto

Argilloso calcareo con marne leggermente ricche di limo e ph alcalino con forte ritenzione idrica. Vigneto di 25 anni con esposizione sud, sud-ovest.

Vinificazione / Affinamento

Pigiatura soffice con macerazione prefermentativa a freddo su uve appassite naturalmente in vigna o su graticci in cantina. Andamento prefermentativo lento per 3 mesi in piccoli fusti di legno di rovere di secondo passaggio.

Colori / Riflessi

Rosa intenso con riflessi porpora.

Profumo

Aromatico, balsamico intenso con note fruttate e sentori di fragolina di bosco e confettura di frutti rossi.

Palato

Dolce, pieno ed armonico con grande struttura e buon equilibrio dolce-acido. Delicate note di frutta matura e sciroppo di mirtillo.

Dati Analitici

Gradazione Alcolica complessiva: 11,5% vol.

Acidità totale: 7,0 g/l

PH: 3,5

Zuccheri residui: 191,5 g/l

Estratto secco Totale: 231,4 g/l



Tenuta Montemagno
AZIENDA AGRICOLA

NYMPHAE

MONFERRATO BIANCO D.O.C.

Vino bianco molto espressivo in quanto ottenuto dall'assemblaggio di vitigni a bacca bianca, quali Sauvignon e Timorasso, presenti sul territorio. L'insieme di queste uve da origine ad un prodotto unico per le sue caratteristiche di spiccata fragranza aromatica, ottima sapidità e notevole mineralità, tutto ciò grazie a terreni ricchi di sodio-magnesio e potassio.

La sua struttura decisa e complessa lo rende molto longevo ma allo stesso tempo versatile per piatti dai gusti differenti. Servire alla temperatura di 10-12° C.

Denominazione
Monferrato D.O.C. Bianco

Annata
2016

Zona di Produzione
Montemagno (Asti) - Monferrato
Blend di Sauvignon e Timorasso

Quantità prodotta
N° 20.000

Terreno / Vigneto
Argilloso calcareo con marne leggermente ricche di limo e ph alcalino con forte ritenzione idrica.
Vitigno con esposizione Sauvignon ad ovest, Timorasso a sud-sud ovest.

Vinificazione / Affinamento
Vinificazione in bianco, con pressatura soffice delle uve e successiva fermentazione in inox, dove il vino matura sui lieviti per qualche mese. E' seguito l'imbottigliamento e un ulteriore affinamento in cantina prima della commercializzazione.

Colori / Riflessi
Giallo paglierino tendente al dorato.

Profumo
Fiori di acacia e biancospino, pera e foglie di pomodoro, con delicate note di pietra focaia.

Palato
Sapore asciutto, caldo e morbido. La notevole struttura sostiene l'alcolicità e la decisa acidità dona freschezza a questo vino anche dopo molti anni.

Dati Analitici
Gradazione Alcolica complessiva: 14% vol.
Acidità totale: 5,7 g/l PH: 3,47
Zuccheri residui: 3,9 g/l Estratto secco Totale: 22,6 g/l



Tenuta Montemagno
AZIENDA AGRICOLA

RUBER

GRIGNOLINO D'ASTI D.O.C.

Uno dei più antichi vitigni autoctoni del Monferrato, è noto sin dal Medioevo con il nome di Barbesino, ma deriva in realtà la propria etimologia da "gragnola", termine dialettale per indicare i semi, molto numerosi in questa uva. L'affinamento prolungato sulle bucce senza vinaccioli esalta le caratteristiche note olfattive di rosa appassita e le complessità aromatiche della fragolina di bosco, delle bacche selvatiche ed in particolare dei lamponi.

Il profilo gustativo si presenta con tratti caratteriali del vino disimpegnato e versatile in termini di abbinamenti gastronomici, con un discreto volume palatale, un tannino presente ma non aggressivo, un finale giustamente asciutto, secco e con una buona corrispondenza fruttata sulle note percepite in analisi olfattiva.

Servire alla temperatura di 17°-18° C.

Denominazione
Grignolino D'Asti D.O.C.

Annata
2016

Zona di Produzione
Montemagno (Asti) - Monferrato
Vitigno 100% Grignolino d'Asti

Quantità prodotta
N° 7.018

Terreno / Vigneto

Argilloso calcareo con marne leggermente ricche di limo e ph alcalino con forte ritenzione idrica. I vigneti hanno età media superiore ai 30 anni con forma di allevamento guyot ed esposizione sud, sud-ovest.

Vinificazione / Affinamento

Pigiadirasatura con fermentazione e breve macerazione per un'estrazione leggera di tannini astringenti. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 22° gradi C.

Colori / Riflessi

Rosso intenso e brillante.

Profumo

Note di rosa appassita, fragolina di bosco e bacche selvatiche.

Palato

Discreto volume palatale, un tannino presente ma non aggressivo, un finale asciutto, secco e con una buona corrispondenza fruttata sulle note percepite in analisi olfattiva.

Dati Analitici

Gradazione Alcolica complessiva: 14% vol.
Acidità totale: 5,53 g/l PH: 3,46
Zuccheri residui: 2,0 g/l Estratto secco Totale: 27 g/l

Tenuta Montemagno
AZIENDA AGRICOLA

RUCHÈ

DI CASTAGNOLE MONFERRATO D.O.C.G.

È un vino di grande eleganza, vellutato e persistente, una vera "rarità" di vitigno, presente solo in questo lembo di Piemonte, è un vitigno Autoctono, coltivabile unicamente in un ristretto areale attorno alla Tenuta Montemagno.

Questo magico vino deve la sua attuale notorietà a due personaggi di Castagnole Monferrato. Il parroco, don Giacomo Cauda che alla fine degli anni settanta si è dedicato con grande entusiasmo alla produzione del Ruchè, e il sindaco Lidia Bianco, che si è impegnata per fargli assegnare la denominazione d'origine controllata, ottenuta nel 1987. Servire alla temperatura di 18°-20° C.

Denominazione

Ruchè di Castagnole Monferrato D.O.C.G.

Annata

2016

Zona di Produzione

Montemagno (Asti) - Monferrato

Quantità prodotta

N° 7.130

Vitigno 100% Ruchè di Castagnole Monferrato

Terreno / Vigneto

Argilloso calcareo con marne leggermente ricche di limo e ph alcalino con forte ritenzione idrica, vigneto con esposizione sud-ovest, ovest.

Vinificazione / Affinamento

Pigiadirasatura con fermentazione a temperatura controllata e macerazione prefermentativa a 10° C per 3 giorni e successiva fermentazione con leggeri rimontaggi per 7-8 giorni.

Colori / Riflessi

Rosso rubino carico con riflessi granato.

Profumo

Presenta note intense di rose fresche, viole, frutta rossa matura ed eucalipto.

Palato

Al palato si contraddistingue per un'accattivante nota speziata di pepe e cannella.

Dati Analitici

Gradazione Alcolica complessiva: 15% vol.

Acidità totale: 5,6 g/l

PH: 3,35

Zuccheri residui: 1,2 g/l

Estratto secco Totale: 28,5 g/l





Tenuta Montemagno
AZIENDA AGRICOLA

SOLIS VIS

MONFERRATO BIANCO D.O.C.

Frutto di uve di Timorasso vinificate in purezza. Dal colore giallo paglierino brillante con intensi riflessi verdolini. E' un vino che si caratterizza per la sua spiccata mineralità e complessità olfattiva, dai profumi caldi ed intensi, con evidenti note di frutta bianca e pietra focaia.

Deciso in bocca, il nerbo tipico della varietà è compensato dal lungo affinamento sui lieviti che regala dolcezza e pienezza. Elegante, dalla piacevole freschezza e sapidità. Si distingue per la sorprendente persistenza gustativa.

Vino di grande longevità.

Servire alla temperatura di 10°-12° C.

Denominazione
Monferrato D.O.C. Bianco

Annata
2016

Zona di Produzione
Montemagno (Asti) - Monferrato
Vitigno 100% Timorasso

Quantità prodotta
N° 9.186

Terreno / Vigneto

Argilloso calcareo con marne leggermente ricche di limo e ph alcalino con forte ritenzione idrica. Vitigno con esposizione a sud-sud ovest.

Vinificazione / Affinamento

Vinificazione in bianco, con pressatura soffice delle uve e successiva fermentazione in inox, dove il vino matura sui lieviti per qualche mese. E' seguito l'imbottigliamento e un ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

Colori / Riflessi

Giallo paglierino con riflessi verdolini.

Profumo

Intenso e persistente con evidenti note minerali e di frutta bianca. Particolarmente intenso il sentore di pietra focaia.

Palato

Sapore deciso, caldo e morbido, con una piacevole sapidità. Di notevole struttura ed ottima freschezza acida, che regala a questo vino una notevole longevità.

Dati Analitici

Gradazione Alcolica complessiva: 14% vol.

Acidità totale: 5,48 g/l

PH: 3,3

Zuccheri residui: 1,9 g/l

Estratto secco Totale: 22 g/l



Tenuta Montemagno
AZIENDA AGRICOLA

VIOLAE

MONFERRATO ROSSO D.O.C.

Questo vino nasce dall'assemblaggio delle uve di Barbera e Syrah, provenienti dai vigneti più giovani dell'azienda. Uve dalle caratteristiche molto fresche e fruttate che esprimono al meglio le potenzialità e la versatilità del territorio del Monferrato.

Colore rosso intenso con riflessi cardinalizi e note di frutti rossi, amarena, noce moscata molto marcate, leggera forza acida ma non invasiva.

Servire alla temperatura di 17°-18° C.

Denominazione
Monferrato Doc Rosso

Annata
2016

Zona di Produzione
Montemagno (Asti) - Monferrato
Blend di 70% Barbera e 30% Syrah

Quantità prodotta
N° 13.600

Terreno / Vigneto

Argilloso calcareo con marne leggermente ricche di limo e ph alcalino con forte ritenzione idrica.

Vigneto di età media 10 anni con esposizione ovest, sud-ovest.

Vinificazione / Affinamento

Pigiadirasatura con fermentazione a cappello emerso e frequenti rimontaggi all'aria. Durata della fermentazione di circa 8 giorni. 30% di affinamento in legno piccolo di secondo/terzo passaggio: barriques e tonneaux.

Colori / Riflessi
Rosso intenso.

Profumo
Di buona complessità e finezza, con note di terra, spezie e minerali.

Palato
Vellutato, grande presenza del frutto rosso (ciliegia in particolare), pulito e morbido.

Dati Analitici

Gradazione Alcolica complessiva: 14% vol.
Acidità totale: 5,51 g/l PH: 3,36
Zuccheri residui: 2,9 g/l Estratto secco Totale: 29,3 g/l



BAROLO DOCG

COLORE

Rosso rubino con riflessi granati.

PROFUMO

Al naso è un Barolo classico con note minerali e floreali. Buona complessità e una lieve nota di legno.

GUSTO

Spezie, frutta rossa, sapori minerali e complessi. Etereo, floreale e persistente. Finale lungo, franco e armonico.

ZONA

Area di Barolo, Piemonte. Versanti Sud-Ovest ad altitudini tra 250 e 400m. Terreni argilloso-calcarei.

VIGNETO

Allevamento a Guyot piemontese. Densità d'impianto 4.000-4.500 viti per ettaro.

VINIFICAZIONE

L'uva è stata vendemmiata a mano in cestini piccoli, pigiata e fermentata in fermentini rotativi tra i 25-30 gradi impiegando lieviti BDx. La pressatura soffice è avvenuta a fermentazione ultimata, poi il travaso in vasche di inox per la fermentazione malolattica. Il vino limpido è stato maturato in botti di rovere per 24 mesi. A seguito dell'imbottigliamento il vino ha maturato in bottiglia per altri 12 mesi prima di essere venduto.



Araldica Castelveto S.C.A.

Web: www.araldicavini.com - Twitter: @araldicavini



BARBARESCO DOCG

COLORE

Rosso rubino con riflessi granati.

PROFUMO

Etereo, con note di rosa, tabacco e spezie dolci

GUSTO

Asciutto, con tannini perfettamente bilanciati, di ottimo corpo e lunga persistenza.

ZONA

Area di Barbaresco, Piemonte. Versanti Sud-Ovest ad altitudini tra 250 e 400m. Terreni argilloso-calcarei.

VIGNETO

Allevamento a Guyot piemontese. Densità d'impianto 4.000-4.500 viti per ettaro.

VINIFICAZIONE

L'uva è stata vendemmiata a mano in cestini piccoli, pigiata e fermentata in fermentini rotativi (70hl di capacità) tra i 25-30 gradi impiegando lieviti BDX. La pressatura soffice è avvenuta a fermentazione ultimata, poi il travaso in vasche di inox per la fermentazione malolattica. Il vino limpido è stato maturato in tini di rovere tradizionale piemontese (capacità 8.000 litri) per 18 mesi. A seguito dell'imbottigliamento il vino ha maturato in bottiglia per altri 6 mesi prima di essere venduto.



ALASIA



DOLCETTO D'ASTI

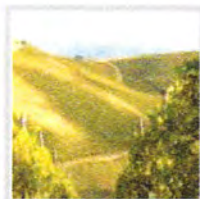
D.O.C.

- **COLORE:** Rosso intenso con riflessi violacei
- **PROFUMO:** Prugne mature, amarene e ribes
- **GUSTO:** Medio corpo, con note intense di frutta tra cui predomina l'amarena. I tannini sono moderati e conferiscono pienezza e lunghezza a questo piacevole vino



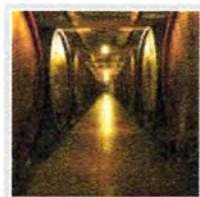
ZONA

Le colline dell'Alto Monferrato a sud della provincia di Asti, Piemonte. Esposizioni Sud e Sud-Ovest ad altitudini tra 250 e 400 m. Terreni argillosi tendenti al calcareo.



VIGNETO

Allevamento a Guyot piemontese. Densità d'impianto 4.000-4.500 viti per ettaro.



VINIFICAZIONE

6,000 Litri/ha. L'uva è stata vendemmiata a mano. Fermentata in vasche di acciaio inox a 25-30 gradi C. impiegando lieviti selezionati BDX . La pressatura soffice è avvenuta a fine fermentazione. Ha seguito la fermentazione malolattica e 5 mesi di affinamento sempre in vasche di acciaio.



ALASIA



MOSCATO D'ASTI

D.O.C.G.

- **COLORE:** Giallo dorato chiaro
- **PROFUMO:** Aroma intenso di miele, fiori e uva matura
- **GUSTO:** Dolce, con aromi di uva fresca e limone, retrogusto gradevole fresco con finale piacevolmente acidulo



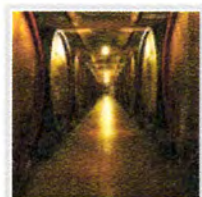
ZONA

Le colline dell'Alto Monferrato a sud della provincia di Asti, Piemonte. Esposizioni Est e Sud-Est ad altitudini tra 200 e 400 m. Terreni argillosi tendenti al calcareo.



VIGNETO

Allevamento a Guyot piemontese. Età media dei vigneti 20 anni. Densità d'impianto 4.000-4.500 viti per ettaro.



VINIFICAZIONE

7.200 Litri/ha. L'uva è stata vendemmiata a mano. Il mosto è stato fatto fermentare in serbatoi a pressione a temperatura controllata impiegando lieviti selezionati R2. La fermentazione alcolica è stata fermata attraverso raffreddamento e successiva filtrazione per trattenere la ricca e naturale dolcezza.





Doc Friuli Isonzo Cabernet Sauvignon

Vitigno:

Cabernet Sauvignon.

Colore:

Rosso intenso, brillante, con leggere sfumature granate.

Profumo:

Leggermente erbaceo, di frutti selvatici maturi e prugne secche.

Gusto:

Complesso, strutturato, sensazioni di chiodi di garofano e cannella, pieno, morbido, di grande bouquet, speziato.

Abbinamenti:

Pastasciutte con ragù di selvaggina, carni arroste e grigliate, carni al forno e allo spiedo, stracotti e formaggi a pasta dura.

Temperatura di servizio:

In inverno a temperatura ambiente ed in estate a 14-15°.



IGT Chardonnay

Vitigno:

Chardonnay.

Colore:

Cristallino, giallo dorato, mimosa.

Profumo:

Intenso, di vaniglia, mela e pane fresco.

Gusto:

Miele di acacia, pesca bianca, elegante, ben strutturato, pieno ed avvolgente.

Abbinamenti:

Aperitivo, antipasti di pesce o crostacei, pesce e carni crude, frittiture di pesce e frutti di mare, primi piatti e risotti delicati.

Temperatura di servizio:

8-10° in estate e in inverno 11-13°.



Doc Friuli Isonzo Franconia di Aris

Vitigno:

Franconia

Colore:

Rosso intenso tendente al viola.

Profumo:

Fragole-ribes-mirtillo, con note di marmellata di prugne.

Gusto:

Prugna secca, frutti maturi di bosco, complesso e nervoso, deciso ed asciutto.

Abbinamenti:

Piatti rustici della cucina regionale, carni bianche alla cacciatora, salsicce ai ferri ed alla diavola, cotechino e zampone, carni lesse.

Temperatura di servizio:

In inverno a temperatura ambiente ed in estate a 14-15°.



Doc Collio Picolit

Vitigno:

Picolit.

Modalità di raccolta:

Rigorosamente a mano con selezione dei grappoli come previsto dal Regolamento di produzione dello Statuto.

Affinamento:

In piccoli carati di rovere pregiato per oltre un anno.

Colore:

Giallo oro intenso, trasparente.

Profumo:

Di miele d'acacia maturo e vaniglia.

Gusto:

Deciso, corposo, sapore inconfondibile dolce ma secco, aromi secchi di fieno di montagna.

Abbinamenti:

Vino da meditazione e conversazione.

Temperatura di servizio:

10-12° in estate, 14° in inverno.



Doc Collio Pinot Grigio

Vitigno:

Pinot Grigio.

Colore:

Giallo dorato con riflessi ramati e sfumature grigiastre.

Profumo:

Fruttato quasi di caramella, banana e miele di acacia maturo.

Gusto:

Morbido, vellutato, pieno, di nocciola, asciutto e delicato al palato.

Abbinamenti:

Antipasti di pesce, salumi, prosciutto crudo e culatello, gnocchi al burro fuso e ragù, risotto alla milanese e con le erbe, pesce fritto e alla piastra, carni bianche e lesse.

Temperatura di servizio:

In estate 9-11° in autunno-inverno 12-14°.



Doc Collio Ribolla Gialla

Vitigno:

Ribolla Gialla.

Colore:

Cristallino, giallo girasole con riflessi verdi.

Profumo:

Fruttato, di limone e banana, fine ed elegante, complesso di un bouquet di fiori semplici.

Gusto:

Godibilissimo, elegante, sapido-salato vivace e delizioso sapore di agrumi.

Abbinamenti:

Aperitivo, antipasti delicati di pesce crudo, patè de foie-gras, filetto di salmone, trota salmonata, zuppa di pesce, bolliti, formaggi fermentati, carni bianche, risotto alla milanese.

Temperatura di servizio:

8-10° ed in inverno a 12-14°.



Doc Friuli Isonzo Sauvignon

Vitigno:

Sauvignon.

Colore:

Giallo paglia con nuance verdi.

Profumo:

Tenue di peperoni verdi e noce moscata.

Gusto:

Elegante, speziato con leggero sentore di fico verde, strutturato e deciso.

Abbinamenti:

Antipasti di pesce crudo e crostacei, pesce azzurro, tartine di formaggio e vole au vent, risotti ai funghi e bolliti con salse e mostarde.

Temperatura di servizio:

8-10° in estate e 11-13° in inverno.



Doc Friuli Colli Orientali Schioppettino

Vitigno:

Schioppettino

Colore:

Rosso intenso tendente al violaceo.

Profumo:

Frutti di bosco, mora selvatica e ribes nero con sentori erbacei.

Gusto:

Complesso, pieno, di marmellata di frutti di bosco maturi, leggermente tannico, setoso e strutturato.

Abbinamenti:

Con piatti rustici delle cucine regionali, cotechini e brovada, bagnacauda, pappardelle con salse di selvaggina e carni grigliate ed arrosti.

Temperatura di servizio:

14-15° in estate e a temperatura ambiente nel periodo autunno inverno.



Montini
dal 1810

PINOT ROSE' VIVACE IGP "Vigna Barona"

VARIETA' UVE: Pinot Nero 100% Coltivata e vinificata in
Agricoltura Biologica Certificata - Valore Italia 11 BIO 015

Tipo di raccolta: Raccolta uve a mano metà agosto.

Tecnica di produzione: Macerazione 24/36 ore sulle bucce, fermentazione 20 gg. in botti acciaio inox a 18°C - maturazione e stoccaggio in botti di acciaio inox. Rifermentazione naturale in primavera successiva alla vendemmia per leggera vivacità tipica dell' Oltrepò Pavese.

Trattamenti: refrigerazione - microfiltrazione. Imbottigliamento e stoccaggio 2/3 mesi per affinamento.

Consumo ottimale : Dopo 1/2 anni dalla vendemmia.

Durata : 3 anni

Totale produzione: 7.000 circa

Caratteristiche organolettiche:

Colore Rosa intenso, con riflessi violacei.

Profumo - Intenso, penetrante con note fruttate.

Sapore Morbido, fresco, molto fine.

Temperatura di servizio 4/6°C

Grado alcolico 12% vol.

Zuccheri residui 1,2 gr/lit max.

Formato bottiglia 0,75 lt

Accostamento cibi: Vino tipico per antipasti e primi piatti.

Ottimo con gamberi, scampi e aragoste



PINOT NERO VIVACE BIANCO IGP



VARIETA' UVE: Pinot Nero 100% Coltivata e vinificata in
Agricoltura Biologica Certificata: Valoritalia IT BIO 015

Tipo di raccolta: Raccolta uve a mano metà agosto.

Tecnica di produzione: Pressatura soffice delle uve con
immediata separazione del mosto dalle vinacce.
Fermentazione in acciaio inox a 18°C per 20 gg.

Maturazione 6/8 mesi in acciaio.

Rifermentazione naturale a primavera 25/30 gg. in autoclave per
leggera vivacità tipica dell' Oltrepò Pavese.

Trattamenti: refrigerazione – centrifugazione –microfiltrazione.
Imbottigliamento e stoccaggio per affinamento 6/8 mesi.

Consumo ottimale : Dopo 1/3 anni dalla vendemmia.

Durata : 3/4 anni

Totale produzione: 7.000 circa

Caratteristiche organolettiche:

Colore – Giallo paglierino abbastanza carico brillante
con buona viscosità.

Profumo – Delicato, fragrante, di discreta persistenza
con sentore di mandorla amara.

Sapore – Secco, armonico con fondo fruttato,
gradevolmente persistente. Buona corposità.

Temperatura di servizio 8/10°C

Grado alcolico 12% vol.

Zuccheri residui 0,5 gr/lit max.

Formato bottiglia 0,75 lt

Accostamento cibi: Ottimo come aperitivo, accompagna ogni
antipasto, delicati risotti con verdure, e piatti a base di pesce con
salse delicate.

CABERNET SOUVIGNON IGP PROV PV

VARIETA' UVE: Cabernet Sauvignon 100% Coltivata e vinificata in

Agricoltura Biologica Certificata: Valeritalia IT BIO 015

Tipo di raccolta: Raccolta uve a mano inizio settembre.

Tecnica di produzione:

Macerazione a temperatura controllata tra i 10 e 28 ° C per 10 gg. circa.

Affinamento in vasche Inox per 2 mesi e successivamente in bottiglia per 5/6 mesi.

Consumo ottimale : Dopo 1/3 anni dalla vendemmia.

Durata : 10 anni

Totale produzione: 5.000 circa

Caratteristiche organolettiche:

Colore – rosso rubino intenso tendente al violaceo.

Profumo – leggermente erbaceo con sfumature di mirtillo

Sapore – robusto, pieno, sapido.

Temperatura di servizio 16/18°C

Grado alcolico 12% vol.

Zuccheri residui 0 gr/lit max.

Formato bottiglia 0,75 lt

Accostamento cibi: Arrosti sia di carne bianche che rossa, ottimo con formaggi a lunga stagionatura.





Montini
dal 1810

BONARDA VIVACE DOC O.P. "Vigna dei Frati"



VARIETA' UVE: Croatina - Coltivata e vinificata in
Agricoltura Biologica Certificata: Valoritalia II BIO 015

Tipo di raccolta: Raccolta uve a mano dal 25 settembre al 10 ottobre.

Tecnica di produzione: Fermentazione in serbatoi di acciaio Inox, alla temperatura di 24° avviene in circa 10/15 gg. Rifermentazione naturale in primavera, 15/20 gg. in autoclave per vivacità tipica Oltrepò Pavese. Imbottigliamento e stoccaggio 2/4 mesi per affinamento.

Consumo ottimale : Dopo 1/3 anni dalla vendemmia.

Durata : 10 anni

Totale produzione: 20.000 circa

Caratteristiche organolettiche:

Colore Rosso rubino abbastanza carico con riflessi violacei.

Profumo -Intenso, persistente. Piacevole richiamo ai piccoli frutti di marasca, lampone e ribes nero.

Sapore -Morbido leggermente tannico, media-lunga persistenza aromatica con finale rotondo.

Temperatura di servizio 18/20°C

Grado alcolico 13% vol.

Zuccheri residui 1,2 gr/lit max.

Formato bottiglia 0,75 lt

Accostamento cibi:

Ottimo con salumi, cotechini e zamponi. Piatti di carne bianca o rossa cucinati in umido. Formaggi di lunga stagionatura.



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERA Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma



CASA LA GATTA 2014

Denominazione di origine	Valtellina Superiore DOCG
Zona di produzione	Regione: Lombardia / Provincia: Sondrio / Comuni: Teglio e Bianzone
Uvaggio	Nebbiolo
Sistema di allevamento	Guyot
Resa	700 g/m ²
Composizione terreno	Argilla sabbiosa, poco humus e molto permeabile. Fattori alquanto favorevoli per profumi e conservazione.
Contenuto alcolico	12.5% Vol
Acidità totale	6.2 g/l
Zucchero residuo	1.2 g/l
Temperatura di servizio	14–16°C
Buono da bersi	2017 fino 2020
Vinificazione	Macerazione sulle bucce per 12-15 gg in fermentini inox da 130 hl con follatori automatici. Tre delestage a temperatura controllata di 27°C.
Affinamento	12 mesi in botti di rovere
Note degustative	Rosso rubino brillante; intensamente vinoso, fresco, con note fruttate di lampone; asciutto, vivace, di classe e razza, con un equilibrato contenuto tannico. Vino lineare raffinatamente aromatico.
Accostamenti	Accompagna idealmente paste di farina bianca e nera, bresaola, carni bianche e formaggi giovani.
Formati	50 cl / 75 cl
Recensioni	

L'antico monastero La Gatta, un tempo dimora dei monaci domenicani, emerge dalla lussureggiante vegetazione dei vigneti di questa idilliaca proprietà sita nel Comune di Bianzone. All'interno dei suoi storici saloni o nel verde del suo splendido giardino, la famiglia Triacca accoglie clienti ed amici con un buon bicchiere di Casa la Gatta, dando loro il benvenuto nel meraviglioso mondo della viticoltura valtellinese. Il «Casa La Gatta» nasce sui ripidi pendii che circondano l'antico palazzo dove i grappoli di Nebbiolo baciati dal sole sono portati a maturazione ottimale. La fermentazione a temperatura controllata conferisce a questo prodotto particolari aromi fruttati e di freschezza. L'affinamento di due anni in botti di rovere lo rende armonico ed elegante.

Italia: 23030 Villa di Tirano - Via Nazionale 121 - Telefono 0342 701352 - Fax 0342 704673
www.triaccia.com - info@triaccia.com

Svizzera: 7748 Campascio-Zalende - Telefono 081 846 5106 - Fax 081 846 5718

FRATELLI TRIACCA



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma



GRUMELLO 2014

Denominazione di origine	Valtellina Superiore DOCG
Zona di produzione	Regione: Lombardia / Provincia: Sondrio / Comuni: Sondrio e Montagna
Uvaggio	Nebbiolo
Sistema di allevamento	Archetto valtellinese
Resa	700 g/m ²
Composizione terreno	Argille sabbiose, poco humus e molto permeabile. Fattori alquanto favorevoli per profumi e conservazioni.
Contenuto alcolico	12.5% vol
Acidità totale	6.3 g/l
Zucchero residuo	1.2 g/l
Temperatura di servizio	14–16°C
Conservazione	2017 fino 2019
Vinificazione	Macerazione sulle bucce per 12-15 gg in fermentini inox da 130 hl con follatori automatici. Tre delestage a temperatura controllata di 27°C.
Affinamento	18 mesi in botte di rovere
Note degustative	Rosso rubino tendente al granata; al naso sottile e intenso, con sfumature che ricordano la mandorla, leggermente tannico, sapido e aromatico.
Accostamenti	Accompagna idealmente arrostiti, pollame, formaggi giovani.
Formato	75 cl

La sottozona del Grumello conta un'estensione vitata di 78 ettari e giace sul versante etico a nord-est di Sondrio. Il nome proviene dal Castello di Grumello, fortezza del XIII secolo che domina la vallata. Costruito nel 1326 da Corrado de Piro, fu distrutto dai Grigioni quando invasero la regione.

Il Grumello presenta generalmente una beva più semplice anche con invecchiamenti più brevi rispetto alle altre sottozone, il che non preclude comunque un buon potenziale di affinamento. Il Grumello si presenta con un rosso rubino di media intensità tendente al granata. Il profumo è sottile ed intenso, con sfumature che ricordano la mandorla. Al palato il vino è asciutto e vellutato, ricco di fragranze, leggermente tannico, sapido e armonico.

Italia: 23030 Villa di Tirano · Via Nazionale 121 · Telefono 0342 704352 · Fax 0342 704673
www.triaccia.com · info@triaccia.com

Svizzera: 7748 Campascio-Zalende · Telefono 081 846 5106 · Fax 081 846 5718

FRATELLI TRIACCA



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma



INFERNO 2014

Denominazione di origine	Valtellina Superiore DOCG
Zona di produzione	Regione: Lombardia / Provincia: Sondrio / Comune: Poggiridenti
Uvaggio	Nebbiolo
Sistema di allevamento	Archetto valtellinese
Resa	700 g/m ²
Composizione terreno	Argille sabbiose, poco humus e molto permeabile. Fattori alquanto favorevoli per profumi e conservazioni.
Contenuto alcolico	12.5% vol
Acidità totale	6,2 g/l
Zucchero residuo	1.3 g/l
Temperatura di servizio	15–17°C
Buono da bersi	2017 fino 2020
Vinificazione	Macerazione sulle bucce per 12-15 gg in fermentini inox da 130 hl con follatori automatici. Tre delestage a temperatura controllata di 27°C.
Affinamento	12 mesi in botte di rovere
Note degustative	Rosso rubino tendente al granata; al naso sottile e intenso, con sfumature di rosa appassita e nocciola; al palato asciutto, austero, leggermente tannico e al tempo stesso vellutato e aromatico.
Accostamenti	Accompagna idealmente arrosti, brasati e formaggi mediamente stagionati.
Formato	75 cl

La sottozona dell'Inferno, con un nome tanto singolare quanto affascinante, fa riferimento a piccoli terrazzamenti vitati, situati fra Poggiridenti e Tresivio, in anfratti rocciosi e non facili da raggiungere. Porzioni di versante dove in estate le temperature sono particolarmente elevate. L'Inferno è la più piccola delle sottodenominazioni, si colloca ad est del Grumello ed ha un'estensione vitata di 55 ettari. Le uve della zona dell'Inferno danno un vino di carattere, adatto al lungo invecchiamento, di un color rosso rubino tendente al granata. Con l'affinamento acquisisce particolari fragranze di rosa appassita e di nocciola. Il suo sapore è asciutto, austero, leggermente tannico e al tempo stesso vellutato e armonico.

Italia: 23030 Villa di Tirano · Via Nazionale 121 · Telefono 0342 701352 · Fax 0342 704673
www.triaccia.com · info@triaccia.com
 Svizzera: 7748 Campascio-Zalende · Telefono 081 846 51 06 · Fax 081 846 57 18

FRATELLI TRIACCA



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma



RISERVA LA GATTA 2012

Denominazione di origine	Valtellina Superiore DOCG
Zona di produzione	Regione: Lombardia / Provincia: Sondrio / Comuni: Teglio e Bianzone
Uvaggio	Nebbiolo
Sistema di allevamento	Guyot
Resa	600 g/m ²
Composizione terreno	Argilla sabbiosa, poco humus e molto permeabile. Fattori alquanto favorevoli per profumi e conservazione.
Contenuto alcolico	13% vol
Acidità totale	5.8 g/l
Zucchero residuo	4.7 g/l
Temperatura di servizio	16–18°C
Buono da bersi	2017 fino 2020
Vinificazione	Macerazione sulle bucce per 15-17 gg in fermentini inox da 130 hl con follatori automatici. Tre delestage a temperatura controllata di 29°C.
Affinamento	24 mesi in grandi e piccole botti di rovere.
Note degustative	Rosso ciliegia che col tempo tende al granato; ben speziato, molto elegante, con aromi di frutta secca e ciliegia matura; pieno, con giusta acidità e complessità, con delicata armonia di tannini ed un finale molto caldo.
Accostamenti	Delizioso con carne rossa, arrosti e formaggi.
Formati	37.5 cl / 50 cl / 75 cl / 150 cl
Recensioni	Concours Mondial de Bruxelles: MEDAGLIA D'ARGENTO

Per la Riserva La Gatta selezioniamo solo i grappoli migliori dei nostri vigneti. La raccolta viene effettuata il più tardi possibile per permettere alle uve di raggiungere una perfetta maturazione. Le forti escursioni termiche che in Valtellina si verificano tra il giorno e la notte all'inizio di novembre conferiscono al vino profumi particolarmente intensi, ampi e delicati. La complessità del vino è data dalla ricchezza di estratti, dai tannini nobili e dagli antociani che le uve cedono a questo straordinario prodotto. La maggior parte della Riserva matura per anni in grandi botti di rovere, mentre un terzo della produzione è conservata in piccoli fusti. Il risultato finale è un vino dai profumi complessi, intensi e delicati. Al palato risulta sapido, dalla rotondità e dalla straordinaria eleganza, di notevole equilibrio ed armonia, capace di mostrare tutte le grandi peculiarità del nostro Nebbiolo di montagna.



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma



SASSELLA 2014

Denominazione di origine	Valtellina Superiore DOCG
Zona di produzione	Regione: Lombardia / Provincia: Sondrio / Comune: Sondrio
Uvaggio	Nebbiolo
Sistema di allevamento	Archetto valtellinese
Resa	650 g/m ²
Composizione terreno	Argilla sabbiosa, poco humus e molto permeabile. Fattori alquanto favorevoli per profumi e conservazione.
Contenuto alcolico	12.5 vol %
Acidità totale	6.3 g/l
Zucchero residuo	1.0 g/l
Temperatura di servizio	14–16°C
Buono da bersi	2017 fino 2020
Vinificazione	Macerazione sulle bucce per 12-15 gg in fermentini inox da 130 hl con follatori automatici. Tre delestage a temperatura controllata di 27°C.
Affinamento	12 mesi in botte di rovere
Note degustative	Rosso rubino tendente al granata; caratteristici sentori di piccoli frutti come il lampone, ma anche di viola e rosa canina; al palato asciutto, austero, giustamente tannico, robusto, con tipici sentori di nocciola e prugne secche.
Accostamenti	Ottimo con la bresaola, primi piatti (Pizzoccheri), carni bianche e formaggi giovani.
Formato	75 cl
Recensioni	The WineHunter Award: ROSSO

La zona del Sassella, degna di particolare interesse, è ripidissima, ben ventilata e molto soleggiata. I minuscoli appezza men ti vitati sono letteralmente strappati alla roccia. Passeggiando tra queste terrazze si ha la netta sensazione di trovarsi in un ambiente del tutto particolare, quasi magico; solo così si può capire la sua denominazione. Il caldo incamerato dalla roccia durante la giornata viene ceduto al tramonto ai grappoli circostanti, che grazie a questo producono un vino ricco e strutturato. Il profumo è caratteristico con sentori di lampone, di piccoli frutti, ma anche di viola e di rosa canina; il sapore è asciutto, vellutato, robusto con possibile vena di nocciola, con fondo di liquirizia e di prugne secche.



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma



SFORZATO SAN DOMENICO 2012

Denominazione di origine	Sforzato di Valtellina DOCG
Zona di produzione	Regione: Lombardia / Provincia: Sondrio / Comuni: Tirano e BIANZONE
Uvaggio	Nebbiolo
Sistema di allevamento	Archetto valtellinese
Resa	500 g/m ²
Composizione terreno	Argilla sabbiosa, poco humus e molto permeabile. Fattori alquanto favorevoli per profumi e conservazione.
Contenuto alcolico	15% Vol
Acidità totale	5.8 g/l
Zucchero residuo	3.7 g/l
Temperatura di servizio	17-18°C
Buono da bersi	2017 fino 2025
Vinificazione	Appassimento delle uve in fruttajo per 60-70 giorni. Macerazione sulle bucce per 15-17 giorni in fermentini inox da 130 hl con follatori automatici. Tre delestage a temperatura controllata di 29°C.
Affinamento	18 mesi in botte di rovere
Note degustative	Rosso rubino intenso, tendente al granato; profumo ampio, variato, dotato di sentori fruttati e floreali, ma anche di note di cuoio e tabacco, avvolgente e profondo; corposo, asciutto, austero. Vino di forte carattere e di grande struttura.
Accostamenti	Carni rosse saporite, selvaggina, grandi formaggi stagionati
Formati	37.5 cl / 75 cl / 150 cl / 300 cl
Recensioni	Concours Mondial de Bruxelles: GRANDE MEDAGLIA D'ORO Veronelli: ★★★★★ (punteggio massimo 3 Stelle) Bibenda: 🍷🍷🍷🍷🍷 (punteggio massimo 5 Grappoli) Vini Buoni d'Italia: ★★★★★ (punteggio massimo 4 Stelle) Vitae: 🍷🍷🍷🍷 (punteggio massimo 4 Viti) Merano Wine Award: CERTIFICATO DI ECCELLENZA

«Vino sublime»: questa grande specialità valtellinese è la massima espressione dei sapori tipici di Valtellina. Le uve accuratamente scelte vengono raccolte in cassette e stivate ad appassire in fruttajo durante tutto il periodo autunnale. Soltanto a metà dicembre, dopo ca. due mesi, le stesse vengono pigiate. Durante questo periodo avviene una sensibile concentrazione degli zuccheri e degli aromi. La fermentazione avviene molto lentamente, sia per le basse temperature di cantina che per l'alta concentrazione zuccherina. Il vino ricavato si presenta molto corposo, ricchissimo di estratti e di antociani, con un'abbondante presenza di tannini morbidi e rotondi. Il bouquet presenta note di mandorle tostate mentre al palato si riscontra il piacevole aroma di uva passa. Lo Sforzato è un prodotto di particolare importanza per l'economia viticola valtellinese.

Italia: 23030 Villa di Tirano · Via Nazionale 121 · Telefono 0342 701352 · Fax 0342 704673
www.triaccia.com · info@triaccia.com
Svizzera: 7748 Campascio-Zalende · Telefono 081 846 5106 · Fax 081 846 5718

FRATELLI TRIACCA

ISIMBARDA®



Vigna delle More

OLTREPO PAVESE

ISIMBARDA VINI E OLI DI PRODUZIONE ITALIANA

BONARDA

Zona di produzione: vigneti di proprietà che si estendono per circa 7 ettari nei Comuni di Santa Giuletta e Mornico Losana

Altitudine: dai 200 ai 350 metri s.l.m

Esposizione: sud-ovest

Caratteristiche del terreno: terreno limoso calcareo, di medio impasto e con lieve tendenza all'argilloso

Uve impiegate: Croatina 100%

Sistema di allevamento: guyot

Densità' di impianto: 4.000 ceppi per ettaro

Tecnica di produzione: l'uva, accuratamente selezionata, viene pigiata e sottoposta ad una vinificazione tradizionale.

La primavera successiva, al vino così ottenuto, la naturale rifermentazione in autoclave dona la vivacità tipica del prodotto

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con forti lance violacee

Aroma: intenso e penetrante che lascia trasparire evidenti sentori di prugna, ciliegia e piccoli frutti di bosco

Gusto: morbido, pieno, con tannicità avvertibile, ma tale da non pregiudicare l'equilibrio, anzi capace di conferire una nota di importanza; lungo retrogusto amarognolo

Abbinamenti gastronomici: consigliato l'abbinamento con salumi cotti, primi piatti saporiti e carni aromatizzate

Temperatura di servizio: 15 °C



ISIMBARDA®



PINOT NERO

OLTREPO PAVESE

IGT - Denominazione di Origine Controllata

Prodotto in Italia

Zona di produzione: vigneti di proprietà che si estendono per

circa 4 ettari nel Comune di Santa Giuletta

Altitudine: 250 - 350 metri s.l.m.

Esposizione: est-ovest

Caratteristiche del terreno: terreno limoso argilloso calcareo

Uve impiegate: Pinot Nero 100%

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità di impianto: 6.000 ceppi per ettaro

Tecnica di produzione: alla raccolta fa seguito una pressatura soffice; solo il fiore verrà avviato alla tradizionale vinificazione in bianco. La fermentazione in autoclave e l'imbottigliamento nel febbraio che segue la vendemmia consentono di cogliere al meglio le caratteristiche del vitigno

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino con fugaci sfumature verdoline

Aroma: delicato e netto; spiccano aromi di frutta acerba ed un impercettibile sentore di pane tostato

Gusto: una gradevole acidità non pregiudica l'armonia d'insieme; è presente un retrogusto mandorlato, tipico del vitigno

Abbinamenti gastronomici: ottimo come accompagnamento per piatti a base di pesce non elaborato, uova, carni bianche e torte di verdura. Può anche essere servito come vivace aperitivo

Temperatura di servizio: 6-8 °C



TRAIMARI

BIANCO FRIZZANTE

Con i suoi 11 gradi, è un bianco frizzante e leggero, da bere d'estate in compagnia. Ideale come aperitivo e con piatti base di pesce e crudità di mare.

UVE

Blend di varietà autoctone siciliane

TERRITORIO DI ORIGINE

Agro di Petrosino e Mazara del Vallo
Provincia di Trapani

TERROIR

Terreno: strutturato, di tipo calcareo-sabbioso.

Altimetria: da 0 a 150m sul livello del mare.

Clima: mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estate molto calda e ventilata.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia tradizionale precoce, a partire dalla prima decade di agosto nelle prime ore del mattino. Pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata e presa di spuma naturale in autoclave. Affinamento per circa un mese in autoclave sulle fecce fini.

DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino brillante.

Profumo: intenso e persistente con gradevoli note di gelsomino, zagara e cedro.

Gusto: secco e fresco, con piacevoli sentori di agrumi e pesca gialla.

ABBINAMENTI

Ideale in abbinamento ad aperitivi a base di pesce e crudità di mare. Servire a 7°-8°C.

GRADO ALCOLICO

11% vol

FORMATO

75 cl



TARENI



TARENI NERO D'AVOLA

ROSSO IGT

*Da terreni a medio impasto, tendenti all'argilloso
un rosso intenso, con profumi di rosa e frutta rossa.*



UVE

Nero d'Avola in purezza

TERRITORIO DI ORIGINE

Agro di Salemi e Mazara del Vallo
Provincia di Trapani

TERROIR

Terreno: medio-impasto tendente all'argilloso
e salmastro.

Altimetria: 160m sul livello del mare.

Clima: mediterraneo, inverni miti, precipitazioni
limitate, estate molto calda e ventilata.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca di raccolta a partire dalla prima decade
di settembre. Vinificazione tradizionale a temperatura
controllata e affinamento 4 mesi in vasca.

DEGUSTAZIONE

Colore: rosso intenso con vivaci note viollette.

Profumo: intense note di rosa, marasca e mora.

Gusto: forti sentori di ciliegia nera, accompagnati
da leggere note vanigliate.

ABBINAMENTI

Accompagna bene gli arrosti misti di carne
e selvaggina, le verdure cotte e i formaggi
semistagionati. Servire a 18°-19°C.

GRADO ALCOLICO

13,5% vol

FORMATO

75 cl

www.carlopellegrino.it



TARENI



TARENI FRAPPATO

ROSSO IGT

Da terreni argillosi e ricchi di scheletro, un rosso fruttato da gustare fresco, con profumi di frutti rossi e di violetta.

UVE

Frappato in purezza

TERRITORIO DI ORIGINE

Provincia di Trapani

TERROIR

Terreno: argilloso e ricco di scheletro.

Altimetria: 80m sul livello del mare.

Clima: mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estate molto calda e ventilata.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca di raccolta a partire dalla seconda decade di settembre. Parziale macerazione a bassa temperatura con successiva fermentazione termoregolata. Affinamento di 4 mesi in acciaio.

DEGUSTAZIONE

Colore: rosso granata brillante.

Profumo: intenso aroma di frutti rossi e prugna, con note floreali di violetta.

Gusto: note fruttate di prugna e ciliegia nera, con lievi sentori di susina e melograno.

ABBINAMENTI

Da abbinare a carni bianche e bolliti, a sughi e zuppe rosse di pesce e a formaggi freschi o semistagionati. Servire a 12°-16°C.

GRADO ALCOLICO

13% vol

FORMATO

75 cl





TARENI



TARENI CHARDONNAY

BIANCO IGT

Da terreni calcareo-argillosi, un bianco elegante, con gradevoli note floreali di mimosa e zagara.

UVE

Chardonnay in purezza

TERRITORIO DI ORIGINE

Santa Margherita e Montevago
Provincia di Agrigento

TERROIR

Terreno: di tipo calcareo-argilloso.

Altimetria: 300m sul livello del mare.

Clima: mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estate molto calda e ventilata.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca di raccolta a partire dalla prima decade di agosto. Vinificazione tradizionale, in bianco con spremitura soffice, fermentazione a temperatura controllata. Affinamento di 2 mesi in acciaio.

DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino.

Profumo: gradevoli note floreali di mimosa e zagara accompagnate da sentori di pera.

Gusto: elegante, con piacevoli sentori di fico d'india.

ABBINAMENTI

Ideale in abbinamento ad arrosti e zuppe di pesce.
Servire a 8°-12°C.

GRADO ALCOLICO

12,5% vol

FORMATO

75 cl





LA CALA

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

BIANCO - WEISS - WHITE - BLANC



SELLA & MOSCA

CASA FONDATA NEL 1899



OLEANDRO

ALGHERO DOC

Rosé - Rosé - Rosé - Rosé





VITIGNI: Cabernet Sauvignon

ZONA DI PRODUZIONE: Alghero, Tenute Sella&Mosca, vigne del quadrante di Sud-Ovest lungo il viale degli oleandri. Terreni a composizione argillo-sabbiosa con affioramenti di ciottolame trachitico alluvionale.

EPOCA DI RACCOLTA: in due epoche; a metà ed a fine settembre in modo da ottenere freschezza dalla prima vendemmia e struttura dalla seconda.

VINIFICAZIONE: le uve vengono vendemmiate soltanto al mattino, durante le ore più fresche. Una breve macerazione ed un illimpidimento del mosto fiore ottenuto per leggera spremitura precedono una lunga fermentazione a bassa temperatura rigorosamente controllata.

COLORE: rosato brillante con giovanile presenza di sfumature cardinalie.

PROFUMO: l'iniziale timbro fruttato derivato dalla fermentazione condotta a bassa temperatura cede il posto alla caratterizzazione varietale, più austera, del Cabernet Sauvignon.

SAPORE: una freschezza sottolineata da leggera vivacità, apporto della vendemmia anticipata, si accompagna ad una elegante struttura con evidenti riferimenti varietali la cui ferezza di origine si stempera, nel tempo, in tratti di composta morbidezza.

TENORE ALCOLICO: 12,5% vol.

PATRIMONIO ACIDO: 5,7 g/l.

COME SI SERVE: fresco di cantina 12°C.

COME SI BEVE: ben si abbina ai primi piatti della cucina mediterranea e carni magre poco condite.



REBSORTEN: Cabernet Sauvignon

ANBAUGEBIET: Alghero, Weingüter Sella&Mosca, Weinberge im südwestlichen Quadranten längs der Oleander-Allee. Lehmig/sandige Böden mit angeschwemmtem Kies aus Trachyt.

LESEPERIODE: in zwei Perioden; Mitte und Ende September, um Frische aus der früheren und Struktur aus der späteren Lese zu erhalten.

VINIFIZIERUNG: die Trauben werden nur in den frühen Morgenstunden gelesen, wenn es am kühleren ist. Kurze Auslaugung und Klärung des Mostes, der durch sanftes Pressen erhalten wird, gehen einer langen Gärung bei niedriger, streng kontrollierter Temperatur voraus.

FARBE: brillant rosa mit kardinalroten Schattierungen beim jungen Wein.

DUFT: der anfänglich fruchtige Duft, der durch Gärführung bei niedriger Temperatur entsteht, weicht später dem stärker sortentypisch ausgeprägten, herberen Charakter des Cabernet Sauvignon.

GESCHMACK: eine Frische, die durch leichte Lebhaftigkeit dank vorzeitiger Lese betont wird, geht einher mit eleganter, deutlich sortentypisch geprägter Struktur, deren ursprüngliche Kühnheit sich mit der Zeit zu gemessener Weichheit wandelt.

ALKOHOLGEHALT: 12,5% vol.

SÄURE: 5,7 g/l.

TRINKTEMPERATUR: kellerkühl 12°C.

SERVIERVORSCHLAG: passt gut zu Vorspeisen der mediterranen Küche und zu magerem, mild gewürztem Fleisch.



VARIETY: Cabernet Sauvignon

PRODUCTION AREA: Vineyards in the south-west quadrant of Sella&Mosca's Alghero estate along the oleander avenue. Clay and sand-based soil with outcrops of alluvial trachytic pebbles.

HARVEST PERIOD: In two stages in mid and late September to preserve the freshness of the first pass and the structure of the second.

WINEMAKING: The grapes were picked only during the coolest hours of the morning. Brief skin contact and settling of the free-run juice from soft-crushing are followed by leisurely fermentation at strictly controlled low temperatures.

APPEARANCE: Star-bright pink with youthful highlights of deep scarlet.

NOSE: A fruit-led attack from low-temperature fermentation gives way to the more austere, varietal personality of Cabernet Sauvignon.

PALATE: The palate's freshness is brought out by faint prickle deriving from the early harvest, accompanied by elegant structure and varietal typicality whose initially swagger gradually softens into plush complexity.

ALCOHOL CONTENT: 12,5% vol.

ACIDITY LEVEL: 5,7 g/l.

SERVE: At cellar temperature of 12°C.

FOOD MATCHINGS: An excellent partner for the pastas and rice dishes of the Mediterranean kitchen or lean meat with light sauces.

BACCHUS

Piceno D.O.P.

Dai vigni di Montepulciano e Sangiovese allevati con cura sulle colline marchigiane si ottiene questo vino dal colore rosso rubino con sfumature violacee nel tempo maturati all'arancio. Aromaticamente complesso, vinoso-fruitato, floreale evolvendosi all'etereo. Al gusto secco, gustamente tannico con corpo spiccato. Espone le sue migliori caratteristiche tra il primo e il secondo anno di vita. Nelle annate e condizioni migliori la maturazione di conferisce maggior equilibrio e morbidezza. Per aumentare il livello qualitativo del prodotto si sono selezionate le uve migliori.

Piceno D.O.P.

This ruby red wine, with purple shades tending to orange is a product of Montepulciano and Sangiovese vines that are carefully grown on the Marche hills. The wine is harmoniously delicate and tannic. It is dry, full bodied and tastes fairly tannic. It expresses its finest characteristics between the first and the second year of its life, although further maturation gives it a greater equilibrium and smoothness.

Piceno D.O.P.

Aus den Rebsorten des Montepulciano und Sangiovese, die mit Sorgfalt auf den marchegianischen Hügeln gebaut wurde, erhält man diesen rubinroten Wein mit wolkigen Nuancen, die im Lauf der Zeit ins Orange weichen. Harmonisch umfassend, weiduchig, mit Duft nach Blüten. Trocken im Geschmack, mittelvoll herb. Er entfaltet seine besten Eigenschaften zwischen dem ersten und zweiten Lebensjahr in besten Jahrgängen und Lagerbedingungen entwickelt er größere Weichheit und Ausgewogenheit. Um dem Wein das hohe Qualitätsniveau zu geben wurden nur die besten Trauben ausgewählt.

BACCHUS



BACCHUS

ZONA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE	GEOGRAPHIC PRODUCTION AREA	GEOGRAFISCHE HERSTELLUNGSGEBIET
comune di Acquaviva Picena ed Ollida, provincia di Ascoli Piceno	the towns of Ollida and Acquaviva Picena, in Ascoli Piceno province	die Städte Ollida und Acquaviva Picena, Provinz Ascoli Piceno
TERRENO	SOIL	BODEN
di medio impasto tendente all'argilloso	medium mixture, quite clayey	mittlere Dichte, ziemlich lehmig
ALTITUDINE	HEIGHT	HOHE
300 metri sul livello del mare	300 metres above sea level	300 mÜ.M.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	GROWING SYSTEM	ANBAUSYSTEM
cordone speronato	spur pruned cordon	Zapfenkordon
VENDemmIA	HARVEST TIME	WEINLESE
prima decade di Ottobre	first ten days of October	erste Dekade im Oktober
VITICINI	GRAPE VARIETIES	REBSORTEN
Montepulciano e Sangiovese	Montepulciano and Sangiovese	Montepulciano und Sangiovese
VINIFICAZIONE	WINE PRODUCTION	WEINHERSTELLUNG
tradizionale in rosso con fermentazione giornaliera per una durata di 10 giorni	traditional red fermentation, with daily "punching down" for approx 10 days	traditionelle Maischengung mit den Schalen; tägliches Unterstößens des Tresterhutes für 10 Tage
STAGIONATURA	AGEING	ALTERUNG
6 mesi in serbatoi di acciaio	6 months in stainless steel vat	6 Monate in Edelstahlbehältern
AFFINAMENTO	REFINING	VERFEINERUNG
3 mesi in bottiglia	3 months in bottles	3 Monate in Flaschen
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	Wahrnehmbare EIGENSCHAFten
Colore violaceo bordeaux	Colour purple and bordeaux shades	Farbe Violett und Bordeaux
Profumo leggermente etereo gradevole	Scent ethereal	Geruch angenehm leicht ätherisch
Sapore armonico, sapido, gustamente tannico	Flavour harmonic, rich of taste, slightly tannic	Geschmack harmonisch, Tanningschmack
Grado Alcolico 13,5%	Alcohol content 13,5%	Alkoholgehalt 13,5%

ORIS

Falerio D.O.P.

Bianco Doc del Piceno le cui caratteristiche varietali sono ben evidenti e rappresentano integralmente il nostro territorio. La zona di produzione di questo vino è nel territorio collinare della provincia di Ascoli Piceno sino all'altitudine di 700 metri sul livello del mare. I vitigni autoctoni, Pecorino e Passerina, ottimalmente uniti al Trebbiano, nobilitano e caratterizzano questo vino da consumare giovane. Di colore giallo paglierino tenue con sfumature verdi che evidenziano la sua vivacità e freschezza. Aromi dolci di pomacee e fiori bianchi, al gusto esprime note aromatiche di calore e freschezza con percezioni pseudobalsiche.

Falerio D.O.P.

This wine is produced in the hilly territories of the Ascoli Piceno province, approximately 300 metres above sea level. The autochthon vines, Pecorino and Passerina, successfully joined to Trebbiano, ennoble and characterize the wine, that can be drunk few months after the harvest. It has a delicate, straw yellow colour with green shades that emphasises its light acidity and freshness. The bouquet is sweet with a fruit and white flowers perfume. The taste is fresh and slightly bitter.

Falerio D.O.P.

Das Anbaugebiet dieses typischen Weißweins liegt in den Hügeln der Provinz von Ascoli Piceno auf einer Höhe von 300 m ü.M. Die autochthonen Rebsorten Pecorino, Passerina, die optimal mit der Rebsorte Trebbiano vereint sind, charakterisieren diesen Wein, der jung getrunken werden sollte. Seine Strohgelbe Farbe, mit grünen Nuancen zeichner seine Spitzigkeit und Lebendigkeit aus. Sein Aroma ist von feiner Süße von Äpfeln und weißen Blumen und drückt zugleich warme und frische Geschmacksnoten aus, die den Eindruck von Süße und leichter Herbe erzeugen.

ORIS



ORIS

ZONA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE	GEOGRAPHIC PRODUCTION AREA	GEOGRAPHISCHE HERSTELLUNGSGEBIET
comune di Acquaviva Picena ed Offida, provincia di Ascoli Piceno	the towns of Offida and Acquaviva Picena, in Ascoli Piceno province	die Städte Offida und Acquaviva Picena, Provinz Ascoli Piceno
TERRENO	SOIL	BODEN
di medio impasto	medium mixture	mittlere Dichte
ALTITUDINE	HEIGHT	HÖHE
250-300 metri sul livello del mare	250-300 metres above sea level	250-300 m ü.M.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	GROWING SYSTEM	ANBAUSYSTEM
cordone speronato	spur pruned cordon	Zapfenkordon
VENDEMMIA	HARVEST TIME	WEINLESE
manuale, fine Settembre	strictly by hand, end of September	manuell, Ende September
VITIGNI	GRAPE VARIETIES	REBSORTEN
Trebbiano, Passerina, Pecorino	Trebbiano, Passerina, Pecorino	Trebbiano, Passerina, Pecorino
VINIFICAZIONE	WINE PRODUCTION	WEINHERSTELLUNG
in bianco, a temperatura controllata	in white, at controlled temperature	in Weiß, unter kontrollierter Temperatur
STAGIONATURA	AGEING	ALTERUNG
è pronto al consumo fin dalla primavera successiva alla vendemmia	is ready to be drunk in the spring following the harvest	er ist konsumbereit im Frühling nach der Weinlese
AFINAMENTO	REFINING	VERFEINERUNG
nessuno	none	Keine
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	WAHRNEHMBARE EIGENARTEN
Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli	Colour bright straw yellow, whir green shades	Farbe Strohgelb, mit grünen Wäterschneien
Profumo fragrante di frutta fresca	Scent fresh and fruity	Geruch fruchtig frisch
Sapore morbido e fruttato	Flavour full and harmonious	Geschmack weich und fruchtig
Grado Alcolico 13%	Alcohol content 13%	Alkoholgehalt 13%

GIUSTINO B.

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. EXTRA DRY

ITA

Dedicato a Giustino Bisol, fondatore della cantina nel 1950, questo spumante è frutto di lunghe prove e di particolari selezioni e cure che, iniziate in vigna, proseguono poi sino all'affinamento in bottiglia. Il Giustino B. rappresenta dunque l'espressione più viva della nostra esperienza, della nostra volontà di ricercare il meglio, della nostra passione per l'uva Glera (tradizionalmente chiamato Prosecco). Dopo la vinificazione il vino riposa sui propri lieviti a bassa temperatura fino a primavera, quando entra in autoclave per la presa di spuma. Ne uscirà per l'imbottigliamento ai primi di giugno. Il consumo è consigliato a partire da settembre.

Uve da cui è prodotto

Glera (tradizionalmente chiamata Prosecco).

Collocazione geografica

Sulle pendici dei primi contrafforti dolomitici, nella parte nord della provincia di Treviso, da uve selezionate nei migliori crus dell'alta collina di Valdobbiadene.

Periodo di vendemmia

Seconda metà di settembre.

Vinificazione

In bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 18°C.

Presa di spuma

La primavera successiva alla vendemmia, per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi a 12-14°C, con sosta sui lieviti di circa 3 mesi.

Temperatura di servizio

5-7°C, stappando la bottiglia al momento del consumo.

Residuo zuccherino

Circa 16 g/l.

ENG

Dedicated to Giustino Bisol, who founded the winery in 1950, this sparkling wine is the fruit of extensive trials and experiments with particular selections and techniques, from the vines to the bottle. The Giustino B. therefore embodies the living expression of our experience and determination in the search for the very best and of our passionate dedication to the grape itself (traditionally called Prosecco). After the first fermentation the wine matures in the big vats at a low temperature until spring and then it is transferred in the pressure-vats for the second fermentation. It remains with its yeast until the bottling that is carried on at the beginning of June. We suggest to drink it from September.

Grape Variety

Glera (traditionally called Prosecco).

Geographical Location

On the hills of the first Dolomitic ridges, in the northern part of the Province of Treviso, from selected grapes in the best crus of the upper Valdobbiadene hills.

Harvest Period

The second part of September.

Vinification

White vinification, that is to say without the skins, at a controlled temperature of 18°C (64,4°F).

Taking on of the Sparkle

In the first spring after harvesting, through slow refermentation in large sealed tanks at 12-14°C (approx. 54-57°F), remaining with the yeasts for approximately three months.

Serving Temperature

5-7°C (approx. 41-45°F), uncorking the bottle just before serving.

Residual Sugar

About 16 gr/Ltr.



CARTIZZE

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

ITA

Ha tonalità paglierina molto leggera con perlage minuto e persistente. È intensamente fruttato e floreale con profumi molto persistenti e di grande finezza; sono evidenti sentori di buona frutta matura (mela golden in particolare) e di fiori di glicine. È amabile e carezzevole, fresco e di corpo molto equilibrato; ha grande armonia, lunga e intensa persistenza aromatica, con finale decisamente fruttato. È vino da dessert o da gran finale, ma si può esaltare se accompagnato a particolari formaggi o delicati paté di fegato.

Uve da cui è prodotto

Collocazione geografica

Periodo di vendemmia

Vinificazione

Presa di spuma

Temperatura di servizio

Residuo zuccherino

Glera (tradizionalmente chiamata Prosecco).

Sulle colline della ristrettissima zona del Cartizze, compresa tra le frazioni di Santo Stefano, Saccol e San Pietro di Barbozza.

Seconda metà di settembre.

In bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 18°C.

Per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi, a 12-14°C.

Pressione in bottiglia: 4,5 atm.

5-7°C, stappando la bottiglia al momento del consumo.

Circa 28 g/l.

ENG

This wine is very pale straw-yellow in colour with a persistent perlage of fine bubbles. It is intensely fruity and floral with very persistent and delicate perfumes. Good mature fruit (golden apples in particular) and wisteria blossoms make themselves evident. Cartizze is gentle, caressing and fresh as well as rounded and well-structured. A wine that has great harmony and a long, intense aromatic persistence. Decisively fruity on the finish. Enjoyed as a dessert wine or gran finale, it can also go wonderfully well with certain cheeses or a delicate liver paté.

Grape Variety

Geographical Location

Harvest Period

Vinification

Taking on of the Sparkle

Serving Temperature

Residual Sugar

Glera (traditionally called Prosecco).

On the hills of the tiny delimited zone of Cartizze, lying between the towns of Santo Stefano, Saccol and San Pietro di Barbozza.

The second part of September.

White vinification, that is to say without the skins, at a controlled temperature of 18°C (64,4°F).

Trough slow refermentation in large sealed tanks at 12-14°C (approx. 54-57°F).

Pressure behind the cork: 4.5 atm.

5-7°C (approx. 41-45°F), uncorking the bottle just before serving.

About 28 gr/Ltr.



QUARTESE

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. BRUT



Ha colore verdolino, brillante, solcato da un perlage minuto e persistente. Il profumo è intenso, molto fine e fruttato; si percepiscono chiari sentori di mela golden su fondo fioreale. È secco, fresco e snello, morbido e ben equilibrato, con buona persistenza aromatica e finale piacevolmente fruttato. È classico vino da aperitivo che ben si adatta ad antipasti di pesce, crostacei e molluschi.

Uve da cui è prodotto	Glera (tradizionalmente chiamata Prosecco), con presenza di piccole quantità di Verdiso e Perera.
Collocazione geografica	Entro i confini della D.O.C.G. sulle pendici dei primi contrafforti dolomitici nella parte nord della provincia di Treviso.
Periodo di vendemmia	Seconda metà di settembre.
Vinificazione	In bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 18°C.
Presa di spuma	Per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi, a 12-14°C. Pressione in bottiglia: 4,5 atm.
Temperatura di servizio	5-7°C, stappando la bottiglia al momento del consumo.
Residuo zuccherino	Circa 9 g/l



This Prosecco is slightly greenish, brilliant and streaked with a persistent perlage of minute bubbles. The bouquet is fruity intense, yet elegant. Clear scents of golden apples come through a floral background. It is dry wine, fresh and lean, soft and rounded, with good length and a pleasantly fruity finish. Traditionally served as an aperitif, the Prosecco Brut is also ideal with fish and shellfish.

Grape Varieties	Glera (traditionally called Prosecco), with small quantities of Verdiso and Perera.
Geographical Location	Within the delimited D.O.C.G. production zone, on the hills of the first Dolomitic ridges in the northern part of the Province of Treviso.
Harvest Period	The second part of September.
Vinification	White vinification, that is to say without the skins, at a controlled temperature of 18°C (64,4°F).
Taking on of the Sparkle	Through slow refermentation in large sealed tanks at 12-14°C (approx. 54-57°F).
Serving Temperature	Pressure behind the cork: 4.5 atm 5-7°C (approx. 41-45°F), uncorking the bottle just before serving.
Residual Sugar	About 9 gr/Ltr



Stefano Pola Selection

DIRUPO

EXTRA DRY

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

INDICAZIONI PER LA DESCRIZIONE
SULLA CARTA DEI VINI

Dirupo

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docc - Extra Dry

Delicato, floreale e fruttato, dal perlage elegante, fine e persistente.
Ideale calice da aperitivo, accompagna bene ogni piatto e grazie al suo gusto
gentile è ottimo anche con il dessert.
Si consiglia di servire a 10-12 °C.

ZONA DI PRODUZIONE	Valdobbiadene
VITIGNO	90% Glera, 5% Bianchetta, 5% Perera
ALTIMETRIA	300 m.s.l.m
TIPOLOGIA DI TERRENO	Argilloso con sottosuolo di arenaria
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cappuccina modificato
DENSITÀ DI IMPIANTO	3.500 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER ETTARO	135 q/ha
PERIODO DI VENDEMMIA	Settembre-Ottobre
VINIFICAZIONE	In bianco con pressatura soffice
FERMENTAZIONE PRIMARIA	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata
PRESA DI SPUMA	30-40 giorni
AFFINAMENTO	1-3 mesi
METODO SPUMANTIZZAZIONE	Rifermentazione in grandi recipienti "Metodo Charmat"
GRADAZIONE ALCOLICA	11% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	17 g/l
PRESSIONE	5 atm
CONSERVAZIONE	Conservare in ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

PERLAGE	Fine e persistente
SPUMA	Cremosa
PROFUMO	Profumi di rosa, acacia, agrumi, pesca e mela
GUSTO	Delicato e fruttato
FORMATI DISPONIBILI	0,75 L - Magnum 1,5 L - Jeroboam 3 L Mathusalem 6 L - Salmanazar 9 L



Prodotto e spumantizzato all'origine dall'Azienda Agricola
Andreola di Stefano Pola Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia
Prodotto in Italia - contiene solfiti

andreola.eu



Campagna finanziata ai sensi del REG. UE N. 1306/2013
Campaign financed according to UE REGULATION NO. 1306/2013

Stefano Pola Selection

SESTO SENSO

DRY

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

INDICAZIONI PER LA DESCRIZIONE
SULLA CARTA DEI VINI

Sesto Senso

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg - Dry

Un vero e proprio "blend", uno spumante che nasce dalla sintesi di cinque diverse espressioni del Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg: Millesimato, 26esimo I, Dirupo Brut ed Extra Dry, Mas de Fer. Accompagna bene ogni piatto, anche base di pesce.
Si consiglia di servire a 10-12 °C.

ZONA DI PRODUZIONE	Valdobbiadene
VITIGNO	96% Glera, 2% Bianchetta, 2% Perera
ALTIMETRIA	300 m.s.l.m.
TIPOLOGIA DI TERRENO	Argilloso con sottosuolo di arenaria
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cappuccina modificato
DENSITÀ DI IMPIANTO	3.500 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER ETTARO	135 q/ha
PERIODO DI VENDEMMIA	Settembre-Ottobre
VINIFICAZIONE	In bianco con pressatura soffice
FERMENTAZIONE PRIMARIA	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata
PRESA DI SPUMA	30-40 giorni
AFFINAMENTO	1-3 mesi
METODO SPUMANTIZZAZIONE	Rifermentazione in grandi recipienti "Metodo Charmat"
GRADAZIONE ALCOLICA	11% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	19 g/l
PRESSIONE	5 atm
CONSERVAZIONE	Conservare in ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce

CARATTERISTICHE ORGANOLEPTICHE

PERLAGE	Elegante e persistente
SPUMA	Cremosa
PROFUMO	Profumi di rosa, acacia, agrumi, pesca e mela
GUSTO	Elegante e aromatico
FORMATI DISPONIBILI	0,75 L - Magnum 1,5 L - Jeroboam 3 L



Prodotto e spumantizzato all'origine dall'Azienda Agricola
Andreola di Stefano Pola Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia
Prodotto in Italia - contiene solfiti

andreola.eu



Campagna finanziata ai sensi del REG. UE N. 1306/2013
Campaign financed according to UE REGULATION NO. 1306/2013

Bollé Line

BOLLÉ

CUVÉE EXTRA DRY

Vino Spumante

VITIGNO	— 100% Glera
ALTIMETRIA	— 250 - 500 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DI TERRENO	— Argilloso con sottosuolo di arenaria
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	— Cappuccina modificato
DENSITÀ DI IMPIANTO	— 3.000-4.000 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER ETTARO	— 180 q/ha
PERIODO DI VENDEMMIA	— Settembre-Ottobre
GRADAZIONE ALCOLICA	— 11% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	— 15 g/l
PRESSIONE	— 4,5 atm
CONSERVAZIONE	— Conservare in ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce
FORMATI DISPONIBILI	— 0,75 L - Magnum 1,5 L



Prodotto e spumantizzato all'origine dall'Azienda Agricola
Andreola di Stefano Pola Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia
Prodotto in Italia - contiene solfiti

andreola.eu

GRAN CUVÉE BRUT SPUMANTE

Zona produzione Lombardia e Veneto

Vitigno Garganega e Chardonnay

Gradi 11 %vol.

Caratteristiche

Colore giallo paglierino chiaro

Aroma floreale e fruttato, fine e abbastanza intenso

Gusto secco, fresco e sapido, equilibrato e fine

Vinificazione vendemmia manuale, vinificazione a bassa temperatura

Presa di spuma 17° C. secondo fermentazione con il metodo charmat

Accostamenti aperitivo, antipasti e piatti a base di pesce

Temperatura di servizio 6°-8° C.

GRAN CUVÉE BRUT SPUMANTE

Production Zone Lombardia e Veneto

Grape variety Garganega e Chardonnay

Alcohol Content 11% vol.

Tasting Notes

Colour light straw yellow

Flavour floral and fruity, purpose and quite intense

Taste dry, fresh and savoury, balanced and purpose

Winemaker notes manual vintage, vinification with short soaking on the peels, low temperature vinification

Temperature Fermentation 17 °C. second fermentation with charmat metode.

Accompaniment happy hour, appetizer and fish dishes

Serving Temperature 6°-8° C.

GRAN CUVÉE BRUT SPUMANTE

Zone Lombardia e Veneto

Rebsorte Garganega e Chardonnay

Alkohol 11% vol.

Eigenschaften

Farbe helles Strohgelb

Geruch fruchtig und blumig und sehr intensiv

Geschmack trocken, frisch und spritzig, ausgewogen und beenden

Weinherstellung manuelle Ernte, Weinbereitung mit kurze Mazeration auf den Schalen, Weinbereitung bei niedrigen Temperaturen

Temperatur: 17° C. die zweite Gärung Charnat-Methodeione

Speiseempfehlungen Aperitif, Vorspeise und Fischgerichten

Genusstemperatur 6°-8° C



CANTINE PIROVANO SRL
Via Giovanni XXIII, 15
23885 CALCO (LC)
Partita IVA IT 00227340130 - R.E.A. LC 47475
Cod.Fisc./Iscriz. Reg. Imprese LC 00227340130
Capitale Sociale € 99.000,00 i.v.

Telefono (+39) 039 99.20.542 r.a.
Fax (+39) 039 99.20.470
Internet www.vinicanlinepirovano.com
E-mail vini@vinicanlinepirovano.com

