



Listino Vini
Dicembre
2022

VINI IN BOTTIGLIA:

BOLLICINE METODO CLASSICO/CHAMPENOISE 1di2

Champagne Brut "Cristal" 2008

"Louis Roederer" Reims France - 0,75 lt. €.600,00

Champagne Brut Grand Cuvee 169eme Edition (2011)

"Krug" Reims France 0,75 lt. €. 400,00

Champagne Brut Blanc de Blancs

"Ruinart" Reims France 0,75 lt. €. 150,00

Champagne Brut Dom Perignon "Vintage" 2008 Magnum

"Moet & Chandon" Epernay France 1,50 lt. €. 1.300,00

Champagne Brut "1er Cru Enfant de la Montagne"

"Bertrand Delespierre" Chamery Reims 0,75 lt. €. 90,00

Metodo Rurale - Metodo Ancestrale Extra Brut

BELLENDATA " Vittorio Veneto (TV) 0,75 lt.€27,00

SC-1931 - Metodo Classico di Prosecco Docg Pas Dosé

BELLENDATA " Vittorio Veneto (TV) 0,75 lt.€40,00

VINI IN BOTTIGLIA:

BOLLICINE METODO CLASSICO/CHAMPENOISE 2di2

Domnus Abbas - Metodo Classico Brut Nature

“Abbazia di Praglia” Teolo (PD) 0,75 lt. €. 50,00

Durello - Metodo Classico Extra Brut

“Dama del Rovere” Monteforte d'Alpone (VR) 0,75 lt. €. 40,00

Emeritus - Metodo Classico Extra Brut - 100% Raboso

“Abbazia di Praglia” Teolo (PD) 0,75 lt. €. 50,00

Franciacorta Extra Brut Cuvee Prestige 43° edizione

“Ca' del Bosco” Erbusco (Bs) 0,75 lt. €. 65,00

“Putèl” Metodo Classico Brut di Manzoni Bianco

“Walter Nardin” Ormelle (Tv) 0,75 lt. €. 50,00

BOLLICINE METODO CHARMAT E PROSECCHI

Subbuglio Spumante di Vino Rosso
"De Martin" - Sospirolo (BL) 0,75 lt. € 20,00

Prosecco Asolo Docg Superiore Brut
"Loredan Gasparini" Colli Asolani (TV) € 25,00

Prosecco Doc Treviso Extra Dry Col de Mar
Ornella Bellia Pramaggiore (VE) 0,75 lt. € 20,00

VENEZIA DOC EXTRA DRY Col de Mar
Ornella Bellia Pramaggiore (VE) 0,75 lt. € 25,00

Prosecco Sup. Docg Brut Col de Mar
Ornella Bellia Pramaggiore (VE)
0,75 lt. € 25,00

VENEZIA DOC BRUT Col de Mar
Ornella Bellia Pramaggiore (VE) 0,75 lt. € 25,00

Prosecco Sup. Docg Brut Col de Mar
Ornella Bellia Pramaggiore (VE) 0,75 lt. € 25,00

VINI IN BOTTIGLIA:

VINI BIANCHI 1 di 3 Pagine

Chardonnay Doc “Castello di Buttrio” Colli orientali (F.V.G.) 0,75lt. € 35,00

Sauvignon “Vulcaia”

“Inama” - San Bonifacio (VR) 0,75lt € 30,00

Soave “Foscarino”

“Inama” - San Bonifacio (VR) 0,75lt € 40,00

Friulano Doc

“Vigna Traverso” - Prepotto (F.V.G.) 0,75 lt. € 25,00

Gewürtztraminer

“Abbazia di Novacella” Novacella (BZ) 0,75 lt. € 32,00

incrocio Manzoni Bianco 6.0.13

“Az. Agr. Conte Collalto” Susegana (TV) 0,75 lt. € 25,00

Kerner Vigneti delle Dolomiti

Cantina Toblino Sarche di Colavino (TN) 0,75 lt. € 25,00

Lison

“Ornella Bellia” Pramaggiore (VE) 0,75lt. €

Lugana doc “i Frati”

“Ca' dei Frati” - Lugana di Sirmione (BS) 0,75 lt. € 35,00

VINI IN BOTTIGLIA:

VINI BIANCHI 1 di 3 Pagine

Chardonnay Doc "Castello di Buttrio" Colli orientali (F.V.G.) 0,75lt. €35,00

Sauvignon "Vulcaia"

"Inama"- San Bonifacio (VR) 0,75lt € 30,00

Soave "Foscarino"

"Inama"- San Bonifacio (VR) 0,75lt € 40,00

Friulano Doc

"Vigna Traverso" - Prepotto (F.V.G.) 0,75 lt.€ 25,00

Gewürtztraminer

"Abbazia di Novacella" Novacella (BZ) 0,75 lt.€ 32,00

incrocio Manzoni Bianco 6.0.13

"Az. Agr. Conte Collalto" Susegana (TV) 0,75 lt. € 25,00

Kerner Vigneti delle Dolomiti

Cantina Toblino Sarche di Colavino (TN) 0,75 lt. € 25,00

Lison

"Ornella Bellia" Pramaggiore (VE) 0,75lt. €

Lugana doc "i Frati"

"Ca' dei Frati" - Lugana di Sirmione (BS) 0,75 lt. € 35,00

VINI IN BOTTIGLIA:

VINI BIANCHI 2 di 3 Pagine

Müller Thurgau

Alois Lageder – Valle Isarco Súdtirol

0,375 lt. € 15,00 - 0,75 lt. € 30,00 - 1,5 lt. € 60,00

Pinot Grigio Collio

“Az.A.Gradis'ciutta” S.Floriano Collio (F.V.G.) 0,75 lt. € 35,00

Prosecco Tranquillo d.o.c.g.

“Az. Agr. Conte Collalto” - Susegana (TV) 0,75 lt. € 20,00

Ribolla Gialla del Collio Doc

“Isidoro Polencic” - Cormons (F.V.G.) 0,75 lt € 30,00

Ramandolo Passito IGT

“Vigne Micossi” - Sedilis Tarcento Venezia G. 0,5 lt. € 25,00

Sauvignon Veneto IGT

“Barollo” – Preganziol (TV) 0,75 lt € 24,00

Verduzzo Passito Doc Soandre

“Bosco del Merlo” - Annone Veneto

0,375 lt. (XXV) € 25,00 - 0,75 lt. € 25,00

“Orto Di Venezia” S.Erasmo (VE)

0,75lt. € 55,00 1,5lt. € 115,00

VINI IN BOTTIGLIA:

VINI BIANCHI 3 di 3 Pagine

Vintage Tunina 2018

“Cantina Jermann” - Dolegna del Collio (GO)

0,75 lt. €. 60,00 - 1,5 lt. €300,00

Vorberg Riserva 2018 Doc Pinot Bianco

“Cantina Terlan” - Terlano (BZ)

0,75 lt. €. 60,00

VINI IN BOTTIGLIA:

VINI ROSE

Incrocio Manzoni Rosè “Sogno Rossorosa”

“Az. Agr. Conte Collalto” Susegana TV 0,75 lt. €. 25,00

Prosecco Rosè “Col De Mar”

Ornella Bellia Pramaggiore (VE) 0,75 lt € 25,00

VINI IN BOTTIGLIA:

VINI ROSSI 1 di 7 Pagine

Amarone Costasera

“Masi” - Valpolicella Veneto

0,75 lt. € 85,00 - 1,50 lt. €190,00

Amarone Vaio Armaron - Serego Alighieri

“Masi” Valpolicella Veneto 0,75 lt. €130,00

Bardolino Doc Biologico

“Le Fraghe” Cavaion Veronese” 0,75 lt. € 25,00

Barolo “Castiglione”

“Vietti” Castiglione Falletto (CN)

0,375 lt. €50,00 - 0,75 lt. € 95,00 - 1,5 lt. € 180,00

Brunello di Montalcino Nastagio Docg

“Col d'Orcia” - Montalcino (Si)

0,375 lt. €39,00 - 0,75 lt. € 65,00

Cabernet Franc Riserva

“Vigna Traverso” Prepotto Friuli

0,75 lt € 48,00 1,5lt € 95,00

Cabernet Sauvignon Nono Miglio

“Bosco del Merlo” Lison Pramaggiore 0,75 lt € 30,00

VINI IN BOTTIGLIA:

VINI ROSSI 2 di 7 Pagine

Cabernet Riserva Piave D.o.c. "Torrai"
"Az. Agr. Conte Collalto" Susegana (TV) 0,75 lt € 39,00

Cabernet Sauvignon Collio D.o.c.
"Villa Russiz" Capriva del Friuli 0,75 lt € 35,00

Campofiorin – Rosso del Veronese
"Cantina Masi" - Valpolicella (VR)
0,375 lt. € 18,00 - 0,75 lt € 30,00 - 1,5 lt. € 60,00

Capo di Stato doc Montello – Venegazzù superiore
"Loredan Gasparini Venegazzù" - Colli asolani (TV)
0,75 lt € 115,00 - 1,5 lt. € 250,00

Chianti Rufina Riserva docg Castello Nipozzano
Marchesi Frescobaldi - Sieci/Pontassieve (Firenze)
0,375 lt € 21,00 - 0,75lt € 40,00 - 1,5lt €80,00

"Croder" Rosso Veneto igt
"Astoria" Crocetta del Montello TV 0,75 lt € 30,00

Della Casa – doc Montello Venegazzù
"Loredan Gasparini" Colli Asolani (TV)
0,75lt € 45,00 - 1,5lt € 95,00 - 3,0lt € 190,00

VINI IN BOTTIGLIA:

VINI ROSSI 3 di 7 Pagine

“El Ruden” Rosso Veneto igt
“Astoria” Crocetta del Montello TV 0,75 lt € 25,00

“Fojaneghe” Vigneti delle Dolomiti igt
“Bossi Fedrigotti” - Fojaneghe (Tn) 0,75 lt. € 45,00

Franconia Rosso igt
“Vigne Micossi” - Tarcento Venezia Giulia 0,75 lt. € 25,00

Las Quadras Crianza
Catalunya (ESP) 0,75lt € 33.00

Mason (Pinot Noir)
“Manicor” Caldaro SúdTirol 1,5lt. € 75,00

Kalterersee der Keil Bio (Schiava)
“Manicor” Caldaro SúdTirol 0,75 lt. € 40,00

Lagrein Doc
“Cantina Giran” Cornaiano SúdTirol 0,75 lt. € 35,00

Lagrein Riserva Doc “Praepositus”
“Abbazia di Novacella” Gries SúdTirol 0,75 lt. € 55,00

VINI IN BOTTIGLIA:
VINI ROSSI 4 di 7 Pagine

Malbec igt Colli trevigiani Malbech
"Loredan Gasparini" Colli Asolani (TV) 0,75lt. € 30,00

Merlot doc "Campo Camino"
"Bosco del Merlo" - Lison Pramaggiore 0,75 lt. € 30,00

Merlot Marburg di Alessandra Felluga
"Castello di Buttrio" Colli orientali (FVG) 0,75 lt. € 35,00

Merlot Rosso di Villa doc Piave
"Ornella Molon" Campo di Pietra (TV) 0,75lt € 60,00

Passo Doble – Rosso di Argentina Valle de Uco
"Masi Topungato" Argentina 0,75 lt. € 28,00

Pinot Nero "Meczan"
"J. Hofstaetter" Tramin SúdTirol
0,375 lt. € 22,00 - 0,75 lt. € 39,00

Pinot Nero "Pinot Noir Alto Adige doc"
"St.Pauls" Eppan SuedTirol 0,75 lt. € 28,00

Pinot Nero
"Pian delle Vette" Feltre (BL) 0,75 lt. € 35,00

VINI IN BOTTIGLIA:
VINI ROSSI 5 di 7 Pagine

Raboso del Piave “Recandino” Doc
“Poderi del Toderò” Ponte di Piave (TV) 0,75lt. € 35,00

Raboso del Piave Ornella Molon
Campo di Pietra (TV) 0,75 lt. € 45,00

Raboso del Piave “Sangue del Diavolo” Doc
“Ca' di Rajo” S.Polo di Piave (TV) 0,75 lt. € 30,00

Raboso Malanotte Docg Piave
“Ornella Molon” Campo di Pietra (TV) 0,75 lt. € 80,00

Raboso Malanotte Docg
“Poderi del Toderò” Ponte di Piave (TV) 0,75 lt. € 50,00

Raboso Malanotte Docg “Notti di Luna Piena”
“Ca' di Rajo” S.Polo di Piave (TV) 0,75 lt. € 45,00

Refrontolo Passito Docg
“Colvendra” Refrontolo (TV) 0,50 lt. € 35,00

Refosco dal Peduncolo Rosso Riserva R.d.R.
“Bosco del Merlo” – Lison Pramaggiore (VE) 0,75 lt. € 38,00

VINI IN BOTTIGLIA:

VINI ROSSI 6 di 7 Pagine

Refosco dal Peduncolo Rosso di A.Felluga
"Castello di Buttrio" – Buttrio (F.V.G.) € 38,00

Refosco dal Peduncolo Rosso Venezia Giulia
"Vigne Micossi" – Buttrio (F.V.G.) € 34,00

Rosso del Groppo
"Refrontolo (TV) 0,75lt € 60,00

Sassicaia 2017 "Bolgheri Sassicaia 2017"
Castagneto Carducci (Toscana) 0,75 lt. €320,00

"Silenzio" - "De Martin" Sospirolo(BL) 0,75lt. € 30,00

Schioppettino di Prepotto doc
"Vigna Traverso" Prepotto (F.V.G.) 0,75 lt. € 48,00
Magnum 2016 1,5lt. € 100

Sidilis Rosso igt Venezia Giulia
"Vigne Micossi" - Sedilis Tarcento Venezia G. 0,75 lt. € 30,00

Syrah
"Cantine Paladin" - Annone Veneto 0,75 lt. € 25,00

"Carmenere Più..."
"Inama" - San Bonifacio (VR) 1.5lt € 56.00

VINI IN BOTTIGLIA:

VINI ROSSI 7 di 7 Pagine

Teroldego "Mas'est" Vigneti delle Dolomiti igt
"Conti Bossi Fedrigotti" (Tn) 0,75 lt. € 29,00

Valpolicella DOC BIO

"Novaia" Valpolicella 0,75 lt. € 25,00

Vernatch Fass N 9 (Schiava) Doc

"Cantina Giralan" – Cornaiano Suedtirol
0,375 lt. € 15,00 – 0,75 lt. € 28,00

Vernatch Fass N 9 (Schiava) Doc

"Cantina Giralan" – Cornaiano Suedtirol
0,375 lt. € 15,00 – 0,75 lt. € 28,00

Vertigo

"Livio Felluga" – Cormons (Gorizia)
0,75lt € 40,00

Wildbacher Colli Trevigiani I.G.P.

"Az. Agr. Conte Collalto" Susegana (TV) 0,75 lt. € 25,00

Le Roc "Chateau Puybarbe"

Mombrier (FRANCE) 0,75lt € 60,00



Schede dei Vini
in corso di aggiornamento

COMMENTI DI DEGUSTAZIONE

Colore ambrato dai riflessi verdi e aranciati.

Effervescenza fine, regolare e dinamica.

Bouquet complesso e intenso di agrumi canditi, di frutti gialli, di pera Williams, di polline e di mandorla tostata. Lo charme delicato di un bouquet intenso, preciso e sofisticato.

Attacco immenso, ampio e fitto al tempo stesso. Nel 2008 la materia è presente ma assume una forma particolare: non è il sole che ha concentrato questa materia, quasi salina, ma l'acidità dei terreni gessosi nel corso di un'estate contrassegnata da temperature fresche. Ne risulta una sensazione tattile, quasi liquorosa, che investe la bocca, potente e dolce al contempo, che continua con un finale incredibile che poggia sulla freschezza, con un'impressione di purezza assoluta, tesa e ultra salina.

CRISTAL 2008

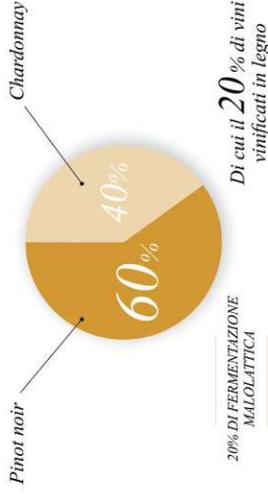
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE



ANNATA

Caratterizzata da un periodo estivo particolarmente secco ma fresco, l'annata 2008 rientra sicuramente nella categoria delle annate «continentali» cariche e potenti poiché dotate di grande concentrazione. Tuttavia, le temperature stranamente fresche dell'estate hanno «contraddistinto» questo millesimo, conferendogli un'incredibile freschezza, intensa e salina al tempo stesso.

ELABORAZIONE



La cuvée Cristal è il fiore all'occhiello di Louis Roederer. Creata nel 1876, riunisce alcuni Grand Cru della Montagna di Reims, della Valle della Marna e della Côte des Blancs. Per raggiungere la perfetta maturazione, il Cristal 2008 è stato affinato in bottiglia per 8 anni, seguiti da un riposo di almeno 8 mesi dopo la sboccatura. Il dosaggio è di 8 g/l.

Freschezza e purezza assoluta

Il Cristal 2008 è profondo, intenso e magistrale. Vera quintessenza

dei suoi gessosi che conferiscono questa sensazione di stoffa e di delicata tensione.

L'esuberanza di questo vino è controllata da un affinamento in bottiglia particolarmente lungo: il Cristal 2008 gode infatti di 10 anni di affinamento. Un exploit!



KRUG
CHAMPAGNE

KRUG GRANDE CUVÉE 168^{ÈME} ÉDITION

THE 168TH EDITION OF THE FULLEST EXPRESSION OF CHAMPAGNE

KRUG GRANDE CUVÉE: EVERY YEAR, A NEW EDITION OF THE FOUNDER'S DREAM

Krug Grande Cuvée is born from the dream of one man, Joseph Krug, to offer the very best Champagne every year, regardless of annual variations in climate. Since 1843, the House of Krug has honoured this vision with each new Édition of Krug Grande Cuvée: the fullest expression of Champagne.

KRUG GRANDE CUVÉE 168^{ÈME} ÉDITION IN ESSENCE:

- It is a blend of 198 wines from 11 different years, the youngest is from the year 2012, while the oldest dates back to 1996.
- Its final composition is 52% Pinot Noir, 35% Chardonnay and 13% Meunier.
- A stay of around seven years, or six years in the case of half-bottles, in Krug's cellars gives Krug Grande Cuvée 168^{ème} Édition its distinct expression and elegance.

THE STORY OF ITS CREATION:

- Krug Grande Cuvée 168^{ème} Édition was composed around the harvest of 2012, a beautiful year with a low yield due to a succession of meteorological events. Frost, rain, storms and hail all hit the vineyards of Champagne in winter and spring 2012, followed by the driest ripening season since 1974, resulting in 20% fewer grapes.
- The final creation is the result of blending wines of the year from carefully selected plots with reserve wines of specific plots from 10 other years. As the wines of 2012 were reminiscent of pastry with great roundness, reserve wines were added to bring vivacity to the blend. Reserve Chardonnays were chosen from certain plots in Avize and Marmery for their freshness, while Pinot Noir reserve wines from plots in the Montagne de Reims Nord brought tension.
- In all, reserve wines from the House's extensive library made up 42% of the final blend, bringing the breadth and roundness so essential to each Édition of Krug Grande Cuvée.

KRUG GRANDE CUVÉE IS UNIQUE:

- Krug Grande Cuvée is the first and unique Prestige Champagne re-created every year, beyond the notion of vintage.
- The art of blending wines from so many different years gives Krug Grande Cuvée its unique fullness of flavours and aromas, impossible to express with the wines of just a single year.
- The Édition number corresponds to the number of times in the House of Krug the founder's dream has been re-created. It also serves as a reference for collectors, to enjoy it later.
- The full story of every Édition is revealed online via its Krug iD, the six digits on the back label.
- Krug Grande Cuvée, like all Krug Champagnes, will continue to gain with the passage of time.



TASTING NOTES:

- A light golden colour and fine, vivacious bubbles, holding a promise of pleasure.
- Aromas of flowers in bloom, ripe, dried and citrus fruits, as well as marzipan and gingerbread.
- Flavours of hazelnut, nougat, barley sugar, jellied and citrus fruits, almonds, brioche and honey.

FOOD & WINE PAIRING INSPIRATION:

- Krug Grande Cuvée 168^{ème} Édition lends itself to a wealth of culinary combinations, from the simplest to the most sophisticated, from an aged parmesan to turbot *à la truffe*.
- It can be enjoyed as an aperitif with Jabugo ham and mature comté or served to accompany oysters, grilled shrimps, Indian or Moroccan food, as well as desserts such as carrot cake, *tarte tatin* and cheesecake.

FORMATS:

Half-bottle (37.5 cl)

Discover more about your bottle of Krug with the Krug iD on the Krug app, Twitter or Google.
<http://app.krug.com>, @krug or krug.com.

Dom Pérignon



Vintage 2008

L'ARMONIA PERFETTA

Dom Pérignon crea solo Champagne Millesimati, elaborati dalle migliori uve selezionate in una singola annata.

Non smette di reinventarsi, per interpretare sempre al meglio il carattere esclusivo di ogni stagione.

Rifiuta i compromessi, rinunciando alla creazione del Millesimato quando la vendemmia non è all'altezza.

Dopo un'elaborazione di almeno otto anni, il vino raggiunge un equilibrio perfetto, la più bella promessa della Maison.

Questo è Dom Pérignon Vintage, la Plénitude dell'Armonia.

2008: UN MIRACOLO DELLO CHAMPAGNE

Il 2008 è un anno dominato da cieli grigi e velati: un'eccezione rispetto al resto del decennio, caratterizzato da una prevalenza di tempo bello e generosamente soleggiato.

Proprio mentre ha inizio la vendemmia, le condizioni meteo sono finalmente perfette: cieli azzurri e venti di nord e nord-est persistenti.

L'uva è più matura del previsto e presenta un equilibrio veramente straordinario.

Le viti sono in perfetta salute.

All'acidità corroborante, all'essenzialità e alla purezza aromatica, caratteristiche tipiche del vintage del 2008,

Dom Pérignon aggiunge profondità, densità e complessità. La luminosità è più calda e meno penetrante.

AL NASO

L'attacco del bouquet è complesso e luminoso: un mix di fiori bianchi, agrumi e frutti con nocciolo. L'effetto complessivo è enfatizzato dalla freschezza dell'anice e della menta appena tritata.

Gli aromi finali offerti dal vino iniziano a rivelare note speziate, legnose e tostate.

AL PALATO

Dopo un lungo periodo di reticenza, il vino finalmente rivela appieno la sua personalità, caratterizzata da un equilibrio completo fra naso e palato. Il suo carattere fine, minimalista, puro, tonico e vigoroso si esprime infine anche attraverso note più calde.

Il frutto è chiaro e pronunciato.

L'acidità tipica del millesimato è decisamente ben integrata.

La sua persistenza è principalmente aromatica, austera, fumé e particolarmente promettente.





Abbazia



di Praglia

VINO:

Domnus Abbas

DESCRIZIONE:

nasce da fermentazione in bottiglia secondo il metodo classico, detto anticamente anche "metodo benedettino", tecnica di produzione affinata da alcuni monaci benedettini tra i quali il più famoso è il francese Dom Pierre Pérignon. E' ottenuto da uve Chardonnay, Garganega e Raboso Piave in parti uguali, rifermentazione in bottiglia e trascorre sui lieviti 30 mesi con Remuage a mano, secondo secolare tradizione. Di colore paglierino intenso con perlage fine e persistente, si apre al naso con profumi di erba sfalciata, fiori di campo, frutta gialla, ginestra e un accenno di nota gessosa.

In bocca il vino svela un certo nerbo e vira lentamente al fresco sospinto da una buona acidità e una nota sapida con rimandi di aromi vegetali.

ABBINAMENTI

Spumante dall'animo armonico, importante, è ideale come aperitivo o accostato a piatti di pesce grasso e formaggi saporiti

ANNATA:

2018

SBOCCATURA:

11 2020

DENOMINAZIONE:

Spumante metodo classico

DOSAGGIO:

brut nature

UVAGGIO:

Chardonnay 33%,

Garganega 33%,

Raboso Piave 33%

ALCOL:

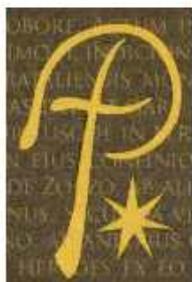
11,5% vol



Abbazia
di Praglia

Via Abbazia di Praglia, 16 - 35037 Teolo (PD) www.praglia.it





Abbazia



di Praglia

VINO:

Emeritus

DESCRIZIONE:

nasce da fermentazione in bottiglia secondo il metodo classico, detto anticamente anche "metodo benedettino", tecnica di produzione affinata da alcuni monaci benedettini tra i quali il più famoso è il francese Dom Pierre Pérignon. Remuage a mano secondo la secolare tradizione, con almeno 30 mesi sui lieviti.

Solo uve Raboso vinificate in bianco.

Armonia, carattere e una bollicina cremosa.

Di color quasi pesca, con perlage fine e persistente, si apre al naso con profumi di pepe, spezie, cuoio.

In bocca il vino è pieno e rotondo, di carattere forte, con acidità decisa della bacca di Raboso, una nota di marasca matura e frutti rossi.

\\

ABBINAMENTI

Spumante deciso, cremoso, ideale con salumi, pesci affumicati, selvaggina da piuma, risotti mantecati

ANNATA:

2018

SBOCCATURA:

11 2020

DENOMINAZIONE:

Spumante metodo classico

DOSAGGIO:

extra brut (8gr/lt.)

UVAGGIO:

Raboso Piave 100%

ALCOL:

11,5% vol



Abbazia
di Praglia

Via Abbazia di Praglia, 16 - 35037 Teolo (PD) www.praglia.it



Ca'del Bosco

Cuvée Prestige Edizione 43

Denominazione

Franciacorta.

Varietà delle uve

Chardonnay 84%, Pinot Bianco 2%, Pinot Nero 14%.

Vigneti di origine

157 vigne a Chardonnay, dall'età media di 30 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Adro, Cazzago San Martino, Corte Franca, Iseo e Passirano.

5 vigne a Pinot Bianco, dall'età media di 27 anni, ubicate nel Comune di Passirano.

27 vigne a Pinot Nero, dell'età media di 20 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Provaglio d'Iseo e Passirano.

Assemblaggio

81% vini vendemmia 2018

7% vini riserva 2017

12% vini riserva 2016

2018. Inverno dal finale molto freddo: febbraio con neve e temperature minime fino a -7°C. Con l'inizio della primavera il clima è rimasto freddo e umido e la vite ha iniziato il germogliamento in ritardo di una decina di giorni rispetto al consueto. Dalla metà di aprile un anomalo innalzamento delle temperature fino ai 29°C ha favorito un abbondante fecondazione dei fiori, ma dal mese di maggio la pioggia è tornata protagonista. Solo dal 15 di luglio si è vista la vera estate che è proseguita fino al 25 di agosto con temperature fin sopra lamedia, con caldo quasi torrido in agosto. La pioggia, che ha salvato l'annata, è arrivata nella terza decade di agosto e ha soddisfatto il fabbisogno idrico delle viti. Questo millesimo è caratterizzato da una natura molto generosa, gestita con diradamenti. Il risultato è una Cuvée molto elegante ed ampia dove il frutto dello chardonnay riesce ad esprimersi al meglio.

Vendemmia iniziata il 13 agosto e conclusasi nella prima decade di settembre raccogliendo per tutto il periodo uve bellissime, sane e in perfetta maturazione. Resa media per ettaro di 9.800 kilogrammi di uva, equivalenti a 6.170 litri di vino (resa in vino: 63%).

La vinificazione

I vini base della Cuvée Prestige sono il frutto di un'accurata selezione delle uve e di una sapiente vinificazione condotta nel pieno rispetto del Metodo Ca' del Bosco. Le uve, raccolte a mano in piccole cassette, vengono classificate e raffreddate. Ogni grappolo viene selezionato da occhi e mani esperte, per poi beneficiare di esclusive "terme degli acini". Un particolare sistema di lavaggio e idromassaggio dei grappoli, tramite tre vasche di ammollo e un tunnel di asciugatura. Dopo la pigiatura in assenza di ossigeno, tutti i mosti dei vini base fermentano in serbatoi d'acciaio termocondizionati e qui rimangono fino al marzo successivo. Sette mesi di affinamento sono quindi necessari al vino per illimpidirsi, maturare e fare emergere al meglio il carattere delle vigne di origine. I vini vengono poi sapientemente assemblati nel "rito magico" della creazione della cuvée. Solo dopo un affinamento sui lieviti di minimo 2 anni questo Franciacorta può esprimere tutta la sua ricchezza e identità. Il dégorgement avviene in assenza di ossigeno, utilizzando un sistema unico, ideato e brevettato da Ca' del Bosco. Questo evita shock ossidativi e ulteriori aggiunte di solfiti. Rende i nostri Franciacorta più puri, più gradevoli e più longevi. Infine ogni bottiglia confezionata viene marcata in modo univoco, per garantirne la tracciabilità.

Tiraggio

Da aprile a giugno dell'anno successivo alla vendemmia.

Affinamento medio sui lieviti

25 mesi.

Dosaggio alla sboccatura

Apporto in zuccheri pari a 1,0 grammi/litro - "Extra Brut".

Dati analitici alla sboccatura

Alcool 12,87% Vol.; pH 3,16; Acidità Totale 5,37 grammi/litro;

Acidità Volatile 0,36 grammi/litro.

Solfiti

Anidride Solforosa totale massimo 47 milligrammi/litro (limite legale massimo: 185 milligrammi/litro), concentrazione specificata in retroetichetta.



TRENTODOC

BLANC DE BLANCS

BRUT

Dalla vinificazione di uve Chardonnay si ottiene questo metodo classico dal corpo e dai profumi intensi, leggero sentore di lievito, dal carattere robusto e versatile, per tutte le occasioni di incontro.

VINIFICAZIONE

Si esegue una vendemmia a mano in piccole casse; segue immediatamente una pressatura soffice delle uve intere di Chardonnay.

Dopo la fermentazione avviene la separazione dai lieviti e la preparazione della cuvée. Conservato in serbatoi d'acciaio, viene imbottigliato la primavera successiva con l'aggiunta di lieviti selezionati.

Dopo una permanenza sui lieviti per un periodo variabile tra i 18 e i 24 mesi, viene eseguito il remuage e quindi la sboccatura con successivo confezionamento.

CUVÉE

100% Chardonnay
(1,50 l., 70% Chardonnay e 30% Pinot nero)

CARATTERISTICHE

colore: paglierino scarico
profumo: intenso, leggero sentore di lievito
alcol: 12,50 % Vol.
acidità totale: 7,50 g/l
zuccheri: 6,00 g/l
estratto secco: 22 g/l
perlage: bollicine sottili, molto persistenti

GUSTO

Delicato e ben equilibrato, fresco ed elegante

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Antipasti a base di pesce o di verdure; primi piatti e risotti; pesce a piacere.

SERVIRE A

10°-12°c.

FORMATO

0,75 l. - 1,50 l. - 3,00 l. - 6,00 l.

PREMI

	GAMBERO ROSSO	BIBENDA	VITAE AIS	VINI BUONI D'ITALIA	MERANO WINE FESTIVAL	WINE ENTHUSIAST	SPARKLE	CSWC	I VINI DI VERONELLI	FALSTAFF	GUIDA PROSIT
2009	🍷	🍷🍷									
2010		🍷🍷🍷			🏆		🍷🍷🍷		86 P.		
N.V.		🍷🍷🍷	🍷🍷			88 P.	🍷🍷🍷	🏆			
N.V.	🍷	🍷🍷🍷	🍷🍷		🏆		🍷🍷🍷	🏆			
N.V.							🍷🍷🍷	🏆	89 P.		
N.V.	🍷	🍷🍷🍷	🍷🍷		🏆		🍷🍷🍷				
N.V.	🍷	🍷🍷🍷	🍷🍷	🌟🌟🌟	🏆	92 P.					
N.V.	🍷		🍷🍷	🌟🌟🌟	🏆	93 P.					
2016	🍷	🍷🍷🍷	🍷🍷		🏆	92 P.		🏆	★	90 P.	🏆

CAMBIO ETICHETTA



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
ET BIO 006
AGRICOLTURA UE/Non UE
OPERATORE CONTROLLATO
N. A632



PRIMO ROSSO

VINO SPUMANTE



IN VIGNA

Vitigno a bacca rossa raccolti precocemente per mantenere una buona acidità e freschezza.

IN CANTINA

Una cuvée di diverse uve che spumantizzata a basse temperature da origine a questo prodotto fresco, dolce e fruttato.

IN DEGUSTAZIONE

Vino spumante dal colore rosso tenue e brillante con sfumature color ciliegia, perlage fine con una deliziosa spuma rosa.

Al naso spiccano sentori floreali e fruttati con note di piccoli frutti rossi e di rose selvatiche. In bocca è fresco e allegro, sensuale per la piacevole amabilità.

PLUS

Vino accattivante, fresco, ricorda i vini della tradizione. Packaging innovativo con bottiglia laccata rossa.

ABBINAMENTI

Accompagna dolci secchi e crostate di frutta; ottimo con le fragole, ma anche con prosciutto e melone e crostini salati. Piacevole vino da conversazione, d'estate, in giardino o in barca, è il compagno ideale.

Degustare a 8 °C

Informazioni tecniche

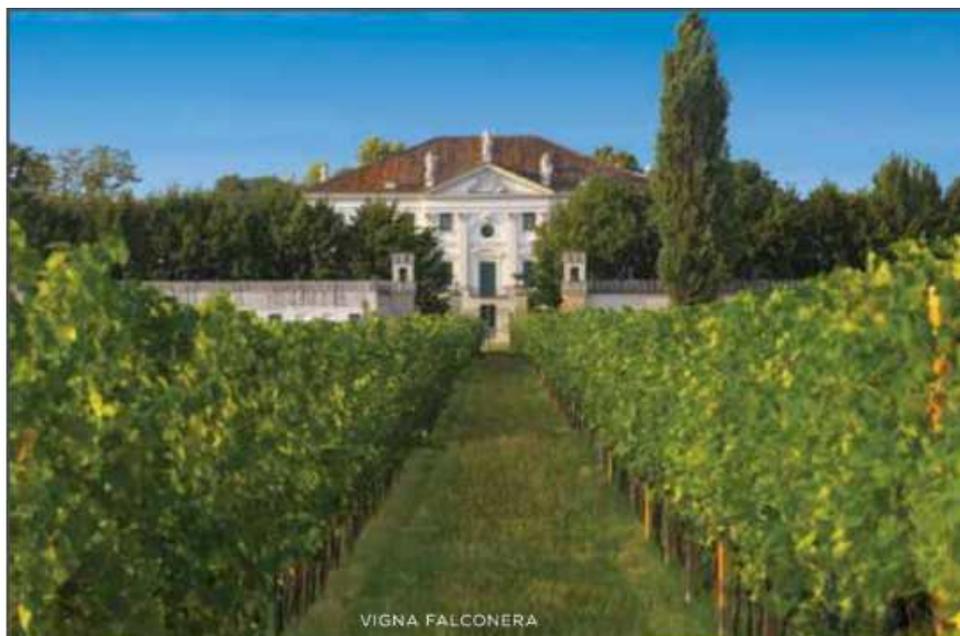
- Formato bottiglia: 0,75 l
- 10,5% Alc. Vol.

- Contenuto in solfiti: 180 mg/l (-23% limite di legge)
- Zuccheri: 80 gr/l
- Acidità: 6,1
- PH: 3,28

- Bottiglie Prodotte annue: 10 000



Loredan Gasparini
VENEGAZZU



ASOLO PROSECCO

DOCG ASOLO PROSECCO SUPERIORE

La Glera è il vitigno con il quale si produce il Prosecco ed è senza dubbio la realtà più tradizionale e diffusa nell'area collinare della provincia di Treviso (50km a Nord di Venezia) che comprende anche il bellissimo borgo di Asolo. L'Azienda Agricola Loredan Gasparini lo coltiva da anni in zona prettamente collinare (150-250m s.l.m.) nel comune di Giavera del Montello (TV). Le uve coltivate in questi terreni minerali danno al prodotto un carattere decisamente strutturato, rendendolo inconfondibile rispetto alle sue altre tipologie. Prodotto solo in versione Brut con basso residuo di zuccheri (solo 9grammi/litro).

Caratteristiche

Nome	Loredan Gasparini Prosecco Asolo Superiore Brut
Tipologia	Bianco spumante metodo charmat brut
Classificazione	DOCG Colli Asolani o Asolo Prosecco Spumante Superiore Brut
Formato	0,75 l Standard
Nazione	Italia
Regione	Veneto
Vitigni	100% Glera
Ubicazione	Volpago del Montello (TV)
Grado alcolico	11,00% in volume
Solfiti	Contiene solfiti
Abbinamento	Ottimo aperitivo, questo Prosecco si sposa perfettamente con una tartare di tonno.



SILKY PROSECCO

D.O.C. TREVISO EXTRA DRY
SPARKLING WINE EXTRA DRY

TERRITORIO

Uve: Glera

Ubicazione: colline trevigiane

Esposizione: sud

Tipologia suolo: tendenzialmente argilloso

VENDEMMIA

Resa per ettaro: 180 q.li

Epoca di vendemmia: 10-20 settembre

CANTINA

Vinificazione: ad una pressatura effettuata in maniera soffice, segue la decantazione statica del mosto e la successiva fermentazione in serbatoi d'acciaio termocondizionati a temperatura controllata (18°C).

Presatura di spuma: Il vino base viene lavorato secondo il metodo Martinotti-Charmat. Dopo un periodo di ulteriore sosta sui lieviti, seguente alla presa di spuma, il vino viene filtrato e imbottigliato.

Affinamento: in autoclave 1 mese.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 11% vol.

Residuo zuccherino: 15 g/l

Acidità: 5,7 g/l

GROWING AREA

Grapes: Glera

Location: Treviso-area hills

Aspect: south

Soils: predominantly clay

HARVEST

Yield per hectare: 180 quintals

Harvest period: 10-20 September

WINE PRODUCTION

Vinification: the grapes are pressed gently, then the must is given a gravity settling and fermented in temperature-controlled tanks at 18°C.

Secondary fermentation: the wine receives its effervescence through the Martinotti-Charmat method. After a period of maturation sur lie, the wine is filtered and bottled.

Maturation: 1 month in steel pressure tanks.

TECHNICAL ANALYSIS

Alcohol: 11% vol.

Residual sugar: 15 g/l

Acidity: 5.7 g/l



COLLALTO®

DEGUSTAZIONE

La morbidezza degli zuccheri e gli aromi dell'uva Glera si fondono egregiamente in questa versione Extra-Dry. Alla vista si presenta con un perlage ricco, fine e persistente ed un colore giallo paglierino scarico con leggeri e nervosi riflessi verdolini. Al naso i tipici sentori della Glera floreali e fruttati emergono finemente. In bocca la sua spuma si espande armoniosamente in un notevole equilibrio tra freschezza e residui zuccherini. Le preparazioni a base di pesce sono l'ideale accompagnamento di questo Prosecco. Si sposa molto bene anche con minestre e preparazioni a base di verdura e antipasti leggeri. Ottimo accompagnamento della classica 'happy hour'. Se ne consiglia il servizio alla temperatura di 6-8°C.

TASTING

The sweetness and the aromas of the Glera grape meld exceptionally-well together in this Extra Dry version. A subtle straw-yellow with greenish highlights leads the eye to a long-lingering bead that is both dense and refined. The nose is redolent of graceful fruit and floral impressions classic to Glera, while the mousse expands harmoniously on the palate to reveal a lovely balance between crispness and sweetness. Fish-based dishes are the ideal partner to this Prosecco, but it is delicious too with vegetarian soups and other dishes, and with lighter antipasto selections, and makes the perfect happy-hour sipper. Best enjoyed at 6-8°C.



0,75 L



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

PONTE ROSSO

CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE

D.O.C.G. EXTRA BRUT MILLESIMATO MILLESIMATO SPARKLING WINE

TERRITORIO

Uve: Glera con piccole quantità di altre varietà autoctone quali Verdisio e Bianchetta, provenienti esclusivamente da vigneti di proprietà.

Ubicazione: colline di Susegana

Esposizione: sud

Tipologia suolo: argilloso con base rocciosa

VENDEMMIA

Resa per ettaro: 135 q.li

Epoca di vendemmia: 1-10 settembre

CANTINA

Vinificazione: ad una pressatura effettuata in maniera soffice segue la decantazione statica del mosto e la successiva fermentazione in serbatoi termo-condizionati a temperatura controllata (18°C). L'affinamento e la sosta sulle fecce nobili avvengono in acciaio per un periodo di 3 mesi.

Presa di spuma: il vino base viene lavorato secondo il metodo Martinotti-Charmat. Dopo un lungo periodo di sosta sui lieviti, seguente alla presa di spuma, e la successiva stabilizzazione tartarica, il vino viene filtrato e imbottigliato.

Affinamento: in autoclave 4-6 mesi, successivamente in bottiglia 1-2 mesi.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 12% vol.

Residuo zuccherino: 2 g/l

Acidità: 6 g/l

GROWING AREA

Grapes: Glera blended with small quantities of autochthonous / indigenous varieties like Verdisio and Bianchetta grown exclusively in our estate vineyards.

Location: hills of Susegana

Aspect: south

Soils: clay on a rock base

HARVEST

Yield per hectare: 135 quintals

Harvest period: 1-10 September

WINE PRODUCTION

Vinification: the clusters are pressed gently, and the must gravity-settled, then fermented in temperature-controlled (18°C) steel tanks. The wine matures sur lie in steel for 3 months.

Secondary fermentation: the wine receives its effervescence through the Martinotti-Charmat method. After a long period of maturation sur lie, followed by tartaric stabilisation, it is filtered and bottled.

Maturation: 4-6 months in steel pressure tanks, then 1-2 months in bottle.

TECHNICAL ANALYSIS

Alcohol: 12% vol.

Residual sugar: 2 g/l



0,75 L



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA



COLLALTO®

DEGUSTAZIONE

Questo Prosecco rappresenta la versione più moderna e innovativa della D.O.C.G. Alla vista si presenta di un bel colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli. Il perlage risulta fine e persistente ed esplose in una spuma cremosa e vivace. Al naso le sue caratteristiche di fragranza rivelano la presenza di note di mela Pink Lady pienamente matura e di pere di S. Pietro, su un delicato fondo floreale. In bocca risulta ampio ed armonico e allo stesso tempo minerale, caratteristiche che gli conferiscono vigore e persistenza e consentono di identificare le stesse note fruttate che si percepiscono al naso. Ottimo in abbinamento ai classici frutti di mare e crostacei, pesci grassi e carni bianche. Se ne consiglia il servizio alla temperatura di 6-8°C.

TASTING

This Prosecco is a nonpareil example of the most modern and innovative interpretations of this D.O.C.G. wine. The eye is first drawn to its appealing straw yellow, with subtle, green-flecked highlights, then to a vigorous cascade of pin-point bubbles that creates a creamy, vivacious mousse which seems to linger forever. The ultra-fragrant bouquet is redolent of fully-ripe Pink Lady apple and the heritage San Pietro pear over a delicately floral background. It is generous and beautifully-proportioned on entry, with an intriguing mineral edge, qualities that drive its lengthy progression laden with the same aromatic qualities encountered on the nose. It is the classic partner to seafood in general, and in particular to shellfish and fat-rich fish, as well as lighter meats. Enjoy at 6-8°C.



GAIO

CONEGLIANO VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE

D.O.C.G.

EXTRA DRY MILLESIMATO

MILLESIMATO SPARKLING WINE

TERRITORIO

Uve: Glera e altre varietà autoctone quali Verdiso e Bianchetta, provenienti esclusivamente da vigneti di proprietà.

Ubicazione: colline di Susegana (zona classica del Prosecco Superiore)

Esposizione: sud

Tipologia suolo: tendenzialmente argilloso, con base calcarea

VENDEMMIA

Resa per ettaro: 135 q.li

Epoca di vendemmia: 10-20 settembre

CANTINA

Vinificazione: ad una pressatura effettuata in maniera soffice, segue la decantazione statica del mosto e la successiva fermentazione in serbatoi termo-condizionati a temperatura controllata (18°C). L'affinamento e la sosta sulle fecce nobili avvengono in acciaio per un periodo che varia da 3 a 6 mesi.

Presatura di spuma: il vino base viene lavorato secondo il metodo Martinotti-Charmat. Dopo un periodo di sosta sui lieviti, seguente alla presa di spuma, il vino viene filtrato e imbottigliato.

Affinamento: in autoclave 1-2 mesi, successivamente 1-2 mesi in bottiglia.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

Residuo zuccherino: 15 g/l

Acidità: 5,5 g/l

GROWING AREA

Grapes: Glera and other native varieties, such as Verdiso and Bianchetta, grown exclusively in our estate vineyards

Location: hills of Susegana (Prosecco Superiore classic zone)

Aspect: south

Soils: predominantly clay, on a limestone base

HARVEST

Yield per hectare: 135 quintals

Harvest period: 10-20 September

WINE PRODUCTION

Vinification: the clusters are pressed gently, and the must gravity-settled, then fermented in temperature-controlled (18°C) steel tanks. The wine then matures sur lie in steel for 3-6 months.

Secondary fermentation: the wine receives its effervescence through the Martinotti-Charmat method. After a period of maturation sur lie, the wine is filtered and bottled.

Maturation: 1-2 months in steel pressure tanks, then 1-2 months in bottle.

TECHNICAL ANALYSIS

Alcohol: 11.5% vol.

Residual sugar: 15 g/l

Acidity: 5.5 g/l



0,75L 1,5L 3L



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA



COLLALTO®



DEGUSTAZIONE

È la versione universalmente più richiesta dai mercati, quella che, nel rispetto delle caratteristiche ampelografiche di origine, soddisfa le moderne esigenze del gusto del consumatore, indirizzate verso prodotti sempre più morbidi. Alla vista si presenta con un tenue colore giallo paglierino. Affascinante e persistente il suo perlage. Il suo bouquet, ampio e delicato, ricorda la frutta bianca appena matura, con la mela a prevalere, e i toni floreali molto sottili. La sua acidità bilancia l'impatto degli zuccheri e la struttura d'insieme del vino, rendendolo decisamente fresco e ben calibrato. Ideale in abbinamento con salumi, con soufflé a base di verdure, mousse salate, molluschi e crostacei, sughi di pesce leggeri, formaggi freschi o a pasta molle. Se ne consiglia il servizio alla temperatura di 6-8°C.

Riconoscimenti/Awards:



TASTING

This is the most sought-after style in today's marketplace, a wine that fully respects the character of its grape and terroir and at the same time satisfies the contemporary wine-lover, who desires ever-smoother wines. It greets the eye with a pale straw-yellow, then an intriguing, lingering bead of tiny bubbles.

The bouquet, spacious and refined, is redolent of just-ripe pear and—particularly—apple, along with a very subtle florality. A crisp acidity balances the effect of the wine's residual sugar and overall structure, resulting in a markedly refreshing, beautifully proportioned wine.

Extra Dry pairs perfectly with cured meat assortments, vegetarian soufflés, savoury mousse, molluscs and shellfish, light fish broths, fresh and soft cheeses. Best enjoyed at 6-8°C.

SAN SALVATORE
 CONEGLIANO VALDOBBIADENE
 PROSECCO SUPERIORE
D.O.C.G.
BRUT MILLESIMATO
 MILLESIMATO SPARKLING WINE

TERRITORIO

Uve: Glera e altre varietà autoctone quali Verdiso e Bianchetta, provenienti esclusivamente da vigneti di proprietà
Ubicazione: colline di Susegana (zona classica del Prosecco Superiore)
Esposizione: sud
Tipologia suolo: argilloso con base rocciosa

VENDEMMIA

Resa per ettaro: 135 q.li
Epoca di vendemmia: 1-10 settembre

CANTINA

Vinificazione: ad una pressatura effettuata in maniera soffice segue la decantazione statica del mosto e la successiva fermentazione in serbatoi termo-condizionati a temperatura controllata (18°C). L'affinamento e la sosta sulle fecce nobili avvengono in acciaio per un periodo che varia da 3 a 6 mesi.
Presa di spuma: il vino base viene lavorato secondo il metodo Martinotti-Charmat. Dopo un lungo periodo di sosta sui lieviti, seguente alla presa di spuma, il vino viene filtrato e imbottigliato.
Affinamento: in autoclave 4 mesi, successivamente in bottiglia 1-2 mesi.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 11,5% vol.
Residuo zuccherino: 9 g/l
Acidità: 6 g/l

GROWING AREA

Grapes: Glera and other native varieties, such as Verdiso and Bianchetta, grown exclusively in our estate vineyards
Location: hills of Susegana (Prosecco Superiore classic zone)
Aspect: south
Soils: clay on a rock base

HARVEST

Yield per hectare: 135 quintals
Harvest period: 1-10 September

WINE PRODUCTION

Vinification: the clusters are pressed gently, and the must gravity-settled, then fermented in temperature-controlled (18°C) steel tanks. The wine matures sur lie in steel for 3-6 months.
Secondary fermentation: the wine receives its effervescence through the Martinotti-Charmat method. After a long period of maturation sur lie, it is filtered and bottled.
Maturation: 4 months in steel pressure tanks, then 1-2 months in bottle.

TECHNICAL ANALYSIS

Alcohol: 11.5% vol.
Residual sugar: 9 g/l
Acidity: 6 g/l



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
 PRODUZIONE INTEGRATA



COLLALTO®



DEGUSTAZIONE

Questo Prosecco rappresenta la versione più ancorata al territorio d'origine e la più naturale interpretazione delle caratteristiche del vitigno Glera. Alla vista si presenta di un bel colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini, a dimostrazione della sua grande freschezza. Il perlage risulta persistente, elegante e regolare ed esplose in una spuma fitta e vivace. Al naso le sue caratteristiche di fragranza rivelano note di mela Golden appena matura e di pera Williams, su un fondo floreale delicato e gradevole. Al gusto la sua freschezza domina, senza mai prevaricare, sulle altre sensazioni gustative in una persistenza e una complessità assolutamente degne di nota. Ottimo come aperitivo, in abbinamento ben si accompagna ad antipasti di pesce, delicati fritti di pesce, minestre e risotti a base di verdure. Se ne consiglia il servizio alla temperatura di 6-8°C.

TASTING

This version of Prosecco is that most deeply reflective of its land of origin and the most natural expression of the characteristics of the Glera grape. It appears a lovely straw-yellow with pale green highlights, testimony to its superbly refreshing character. The bead, long-lingering, elegant, and continuous, explodes into a dense, lively mousse. The bouquet displays fragrances of just-ripe Golden Delicious apple and Williams pear, backgrounded by a graceful, pleasant florality. A refreshing crispness predominates on the palate, but it leaves space for aromatic impressions in a complex progression that is absolutely magisterial. This Brut is outstanding as an aperitif wine, and it partners beautifully with fish antipasti, light fried fish, and vegetarian soups and risottos. Best enjoyed at 6-8°C.

Riconoscimenti/Awards:





CHARDONNAY

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI



Vitigno:	Chardonnay
Denominazione:	DOC Friuli Colli Orientali
Provenienza delle uve:	Dai vigneti del Castello di Buttrio.
Terreno:	Alternanza di marne ed arenarie di origine eocenica, in friulano detta "ponca".
Giacitura dei terreni:	Collinare, i terreni sono terrazzati per consentire una migliore coltivazione della vite.
Microclima:	La posizione delle colline del Castello di Buttrio - 142 mslm - garantisce una perfetta ventilazione e le ideali escursioni termiche in vendemmia conferiscono alle uve ottime maturazioni.
Età del vigneto:	Varia, dai 20 ai 30 anni.
Forma di allevamento:	Guyot
Gestione del vigneto:	Gestione integrata a basso impatto ambientale per la ricerca dell'espressione del territorio.
Epoca di vendemmia:	Determinata sulla base di periodici controlli di zuccheri, acidità, maturità aromatica e assaggio delle uve.
Vinificazione:	Pressatura soffice con separazione delle diverse frazioni di pressa. Decantazione statica a 14°C per 24-36 ore. Fermentazione in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 18-20°C.
Affinamento:	6-8 mesi a contatto con i lieviti di fermentazione mantenuti periodicamente in sospensione.
Commercializzazione:	8-10 mesi dalla vendemmia.
Caratteristiche organolettiche:	Colore: giallo paglierino. Profumo: naso invitante ed elegante che ricorda la frutta come il melone e l'ananas, piacevoli sentori di biancospino. Sapore: gusto armonico, con una equilibrata acidità e lunghezza nel finale.
Accostamento al cibo:	Vino tra i più duttili: dalle vellutate e minestre di verdure alle zuppe di pesce in bianco; ancora antipasti di pesce al vapore o al forno, nonché piatti a base di uova.
Temperatura di servizio:	8° - 10° C
Calice consigliato:	



ANGORIS

Friulano

D.O.C. Friuli Colli Orientali



Conosciuto in Friuli sin dal 1622 (vitigno nato con il nome Tocai), il Friulano è il più amato dei varietali dai friulani che, come se fosse un proprio figlio, lo chiamano col vezzeggiativo Tajut. In Collina, questa vigna si trasforma in un vino maestoso e complesso.

Vitigno Friulano 100%
Zona Stabili della Rocca, DOC FCO
Area produttiva 3 ha
Altitudine 90 m.s.l.m.
Esposizione E-O
Forma di allevamento Guyot
Anno impianto 1982
Densità impianto 3.570 ceppi / ha
Resa 60 quintali/ ha
Alcool 13 %
Acidità totale 5,8 g / l
pH 3,35
Profilo terreno Ponca (marna eocenica)
Periodo vendemmia tardo settembre
Produzione 18.000 bottiglie

Vinificazione

Dopo la macerazione a freddo, la fermentazione del mosto avviene a temperatura controllata per 10 giorni. In seguito il vino viene fatto riposare 8 mesi in contenitori in acciaio inox e viene successivamente affinato in bottiglia per 1 mese.

Colore

Giallo paglierino con riflessi dorati.

Olfatto

Delicato e floreale (specialmente acacia), pesca, pera, mandorla, salvia, timo, zenzero, sentori vegetali e minerali.

Sensazione gustativa

Soffice e armonioso, lungo, caldo, equilibrato, cremoso, sapido con finale tipico di mandorla amara.

Abbinamento

Prosciutto di San Daniele, Risotto ai frutti di mare, crostacei, zuppe di verdure e piatti *Asian fashion* con salsa di soia e zenzero.

Temperatura di servizio

10 - 12° C.



88 punti

I VINI DI
VERONELL

87 punti



88 punti



Vini
Buoni
d'Italia

4 STELLE



I Classici

gewürztraminer

gewürztraminer dell'alto adige
2018 DOC



Annata	2018
Vitigno	Gewürztraminer
Zona di prod.	Alto Adige
Altitudine	260 - 380 m
Terreno	terreni rossastri e argillosi di roccia calcarea, con stratificazioni di pietra dolomitica bianca.
Resa	65 hl/ha
Vinificazione	fermentazione in recipienti d'acciaio inossidabile a temperatura controllata; maturazione su lievito fine per sei mesi.
Carattere del vino	
Colore	giallo paglierino chiaro;
Profumo	bouquet aromatico con sentori di spezie e fiori;
Sapore	asciutto, morbido ed elegante con lunga persistenza aromatica.
Gradazione alcolica	14,5 %vol.
Residuo	3,1 g/l
Acidità totale	5,2 g/l
Temperatura di serv.	10-12°C
Conservabilità	3-5 anni



COLLALTO®

MANZONI BIANCO 6.0.13

COLLI TREVIGIANI I.G.P.

TERRITORIO

Uve: Incrocio Manzoni 6.0.13, proveniente esclusivamente da vigneti di proprietà

Ubicazione: colline trevigiane adiacenti la sponda sinistra del fiume Piave

Esposizione: sud

Tipologia suolo: di medio impasto, tendenzialmente argilloso

VENDEMMIA

Resa per ettaro: 110 q.li

Epoca di vendemmia: 1-10 settembre

CANTINA

Vinificazione: dopo la pigiatura e una macerazione a contatto con le bucce, la successiva fermentazione avviene in serbatoi termo-condizionati alla temperatura controllata di 18°C. Segue la maturazione del vino sulla propria feccia nobile.

Affinamento: in bottiglia 2 mesi.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Acidità: 6 g/l

GROWING AREA

Grapes: Incrocio Manzoni 6.0.13, grown exclusively in our estate vineyards

Location: Treviso-area hills near the left bank of the Piave river

Aspect: south

Soils: medium-textured, predominantly clay

HARVEST

Yield per hectare: 110 quintals

Harvest period: 1-10 September

WINE PRODUCTION

Vinification: after the grapes are pressed, the juice is given a brief, several-hour maceration on the skins, then the must is fermented in temperature-controlled steels tanks at 18°C. The wine then matures sur lie.

Maturation: 2 months in the bottle.

TECHNICAL ANALYSIS

Alcohol: 13.5% vol.

Acidity: 6 g/l



DEGUSTAZIONE

Vero e proprio portabandiera dei vini bianchi trevigiani, l'Incrocio Manzoni Bianco nasce dall'ibridazione di Riesling Renano e Pinot Bianco. Alla vista si presenta di un colore giallo paglierino intenso e brillante. Al naso le note eleganti del Pinot Bianco emergono in prima battuta con i ricordi di ananas e fiori bianchi mentre al gusto spiccano i rimandi di freschezza e mineralità del Riesling. La gradevole aromaticità e la particolare piacevolezza di beva ne hanno fatto un must in abbinamento con antipasti tiepidi di mare. Ottimo con minestre e zuppe estive si esalta con piatti a base di crostacei e secondi a base di pesce. Si accompagna anche con carni bianche, variamente preparate, ancor più in presenza di intingoli e salse dal carattere deciso. Se ne consiglia il servizio alla temperatura di 8-10°C.

TASTING

The true standard bearer among the Treviso-area white wines, Incrocio Manzoni Bianco is a cross between White Riesling Renano and Pinot Blanc. It appears an intense, luminous straw-yellow. On the nose, elegant notes of Pinot Blanc are the first to emerge, flanked by impressions of pineapple and spring flowers, while the crisp, tangy minerality of Riesling stands out on the palate. Its graceful aromas and its pronounced delightfulness on the palate make this wine a must-try with warm seafood antipasti; it is a tasty partner to summer soups, and is at its finest with shellfish and fish-based main courses. Try it too with various styles of lighter meats, and even more, with full-flavoured meat sauces and braises. Enjoy best at 8-10°C.



0,75 L



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Kerner

Vigneti delle Dolomiti IGT



CantinaToblino

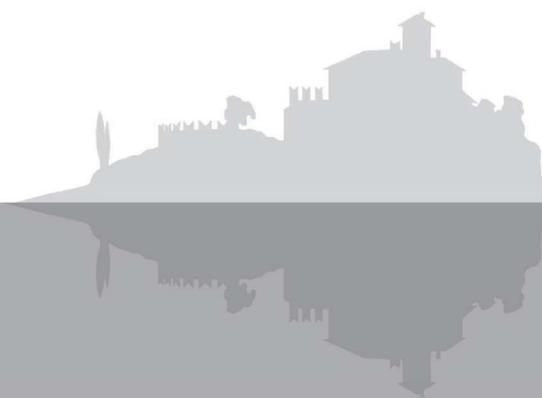
Vitigno: vitigno ottenuto dall'incrocio del Trollinger (Schiava) con il Riesling Renano.

Vigneti: uva di montagna per eccellenza, il Kerner viene prodotto nella zona del Bleggio, in appezzamenti che arrivano a sfiorare gli 800 m.slm, dove riesce ed esprimere le sue particolari caratteristiche varietali, donando al vino finezza, complessità e struttura.

Vinificazione: in bianco, con macerazione a freddo della buccia e fermentazione a temperatura controllata. Segue un affinamento in acciaio inox di alcuni mesi.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino brillante, al naso il Kerner offre un bouquet ampio e seducente, con sentori fruttati, ricordi di erbe aromatiche e una tipica nota minerale. Al palato è di buona potenza e densità, fine e di buona persistenza aromatica.

Degustazione e abbinamenti: da bere a 8 - 10°C in calici di buona ampiezza. Oltre che come originale aperitivo è molto versatile negli abbinamenti, grazie ad una struttura che lo rende compagno ideale di pesci saporiti, carni bianche, salumi e formaggi di media stagionatura.





MASI

BELDOSSO

LUGANA DOC

Uno dei "classici" della grande tradizione veronese, interpretato da Masi in stile contemporaneo.

Il Lugana Beldosso è un bianco di carattere, che trae la sua struttura da un significativo affinamento in fusti di rovere.

È prodotto con le tradizionali uve Trebbiano in vigneti selezionati a conduzione biologica nella zona storica del Lugana, che si estende sulle dolci colline a sud del lago di Garda, tra le province di Verona e Brescia.



VITIGNI

Trebbiano di Lugana (Turbiana) 100%.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: giallo dorato carico.

Olfatto: bouquet intenso di frutto della passione, agrumi e note di vaniglia.

Palato: pieno ed espressivo, buona acidità, finale intrigante che ricorda la mandorla.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, accompagna antipasti di pesce e crostacei, risotti e pasta con sughi leggeri, carni bianche. Perfetto con la pizza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° C

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

VITA SULLO SCAFFALE: 2 anni



Prodotto da uve Trebbiano di Lugana coltivate su rilievi ondulati e dolci nel cuore della denominazione. Vino minerale dalla personalità conciliante. Vino biologico.





Cà dei Frati

I Frati Lugana Doc

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

Dati tecnici

Vitigni utilizzati: Turbiana 100%

Composizione del terreno: calcareo - argilloso

Sistema di allevamento: Guyot semplice e doppio

Sesto di impianto: 2,30 x 0,70

Resa per ettaro: 90 quintali

Tipo di vinificazione: acciaio

Malolattica: Non svolta

Affinamento e evoluzione:

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

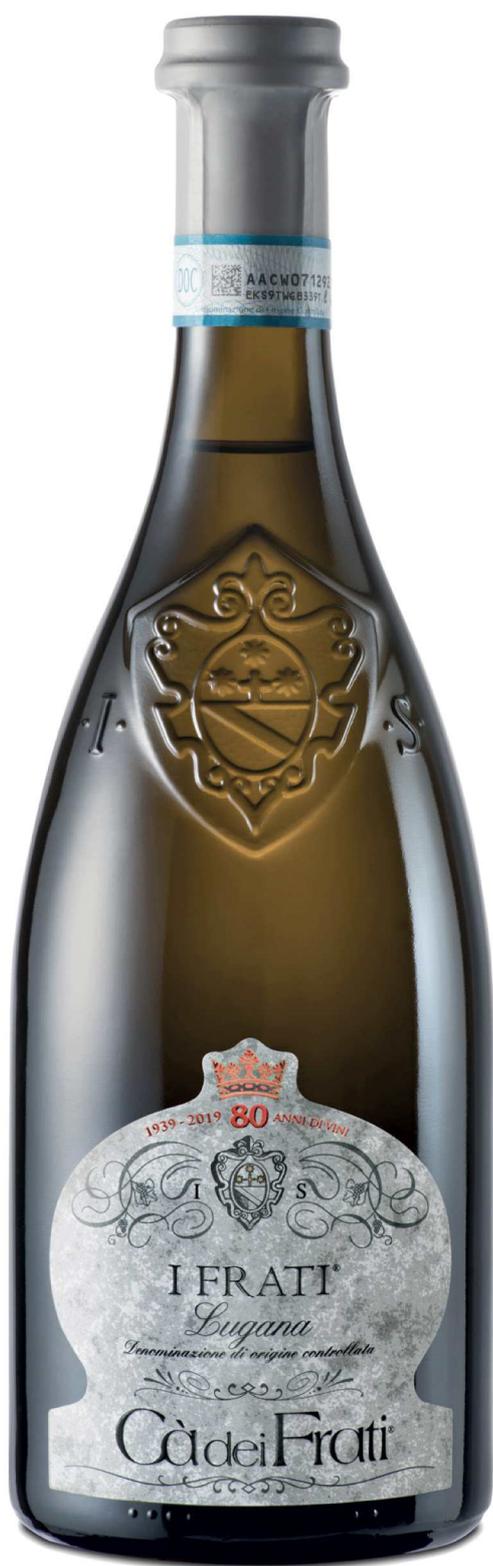
Grado alcolico: 13%

Acidità totale: 6,40 g/L

Acidità volatile: 0,30 g/L

pH: 3,20

Estratto secco: 21 g/L





ALOIS LAGEDER

MÜLLER THURGAU

Valle Isarco

2020

Vitigno: Müller Thurgau

Metodo di coltivazione:

 Coltivazione biologica

Descrizione:

 brillante, giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli

 aromi leggermente pronunciati, giovanile, fruttato (albicocca, mela), floreale, lieve sentore di noce moscata

 corpo snello, elegante, gradevolmente fresco, secco

Invecchiamento ottimale: 1 - 2 anni

Abbinamento:

 con antipasti, verdura, insalate, pesce d'acqua dolce, frutti di mare fritti o alla griglia, ed anche come aperitivo

Provenienza:

 vigneti selezionati in Valle Isarco, tra Bressanone e Chiusa, altitudine: 500 - 920 metri s.l.m.

 terreni ricchi di ciottoli, sabbia e scisti

Età delle viti: 12 - 62 anni

Vendemmia: metà - fine settembre 2020

Conferitori: 3

Vinificazione:

pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata in acciaio, affinamento del vino sulle fecce fini per quattro mesi.

Alcool 11,5 % vol.

Acidità: 4,8 g / litro

Imbottigliato: febbraio 2021

Disponibilità: aprile 2021

Formati disponibili: 0,75 l, 0,375 l

Etichetta:

Ogni etichetta di questa linea rispecchia un valore dell'azienda, raffigurato da elementi naturali che provengono da vigneti e cantina. L'etichetta di questo vino rappresenta *Artigianalità*.





I formati disponibili:

0,375

0,500

0,750 

1,500

3,00



GRADIS'CIUTTA



Azienda Agricola Gradis'ciutta
Loc. Giasbana, 32/a
34070 San Floriano del Collio (GO)
T. +39 0481 390237
F. +39 0481 393433
info@gradisciutta.com
www.gradisciutta.eu

COLLIO PINOT GRIGIO

Vitigno: ottenuto totalmente da uve Pinot grigio, varietà chiamata anche Ruländer quando fu introdotta nella seconda metà dell'800 nel Goriziano. Si dimostrò da subito molto adatta alle marne argillose del Collio, in particolare ai declivi di queste colline. Si distingue da tutte le altre uve per il colore caratteristico che tende al rame. Già nel 1891 a Gorizia raccomandarono «la sua diffusione per ogni dove si ha mira di produrre vini bianchi fini di primissimo ordine». Nell'azienda Gradis'ciutta è presente dal 1975. **Altimetria del vigneto:** le uve si producono nei vigneti di Budignacco, Pozar e di Dragica, ad un'altitudine dai 100 ai 140 metri s.l.m. in terreni costituiti da marne argillose. **Sistema di allevamento:** coltivati a guyot, con produzioni non superiori ai 80 q.li/ettaro. **Vinificazione:** ottenuto da pressatura soffice. La fermentazione viene svolta in vasche in acciaio a temperatura controllata. Segue poi la conservazione "sur lie" fino ad imbottigliamento. **Colore:** giallo paglierino brillante, con lievi riflessi tendenti al color rame. **Naso:** delicato ed elegante, richiama i sentori vegetali della foglia di pomodoro, della pesca, della mela matura. **Palato:** sapido e gentile, ha nell'equilibrio il suo punto di forza, lasciando un piacevole retrogusto amarognolo che invita ad un nuovo sorso. **Temperatura di servizio:** va servito fresco, attorno agli 9 - 10° C. **Abbinamento:** vino da aperitivo, adatto a tutta la gamma di antipasti, minestre, pesce, sia fritto che al forno, e secondi a base di carni bianche. Può accompagnarsi anche a formaggi saporiti.

PROSECCO TRANQUILLO CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO D.O.C.G.

UVE: Glera in purezza, proveniente esclusivamente da vigneti di proprietà

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

UBICAZIONE: colline trevigiane adiacenti la sponda sinistra del fiume Piave

ALTIMETRIA: 90 metri slm

ESPOSIZIONE: sud

TIPOLOGIA SUOLO: di medio impasto, tendenzialmente argilloso

DENSITÀ D'IMPIANTO: 3000 piante/ettaro

ETÀ DELLE VIGNE: 25 anni

DATI VENDEMMIALI

RESA PER ETTARO: 110 q.li

EPOCA DI VENDEMMIA: 15-20 settembre

VINIFICAZIONE: alla classica pressatura, effettuata in maniera estremamente soffice, segue la pulizia del mosto tramite decantazione statica e la successiva fermentazione in serbatoi d'acciaio termocondizionati alla temperatura controllata di 17-18°C. Ultimata questa operazione, la cui durata si aggira attorno alla settimana, avviene la maturazione del vino sulla propria feccia nobile prima delle operazioni di imbottigliamento. Grazie all'ausilio delle nuove tecnologie e di accorte e mirate operazioni di cantina, questo vino richiede un apporto minimo di solfiti, ben al di sotto delle soglie europee stabilite dalla normativa OCM.

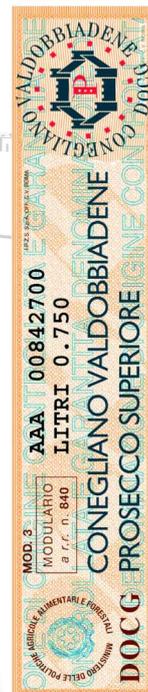
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 1 mese

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

Acidità: 5 g/l

Ph: 3,40



NOTE DI DEGUSTAZIONE

La versione 'tranquilla' del Prosecco, ovvero quella che prevede l'assenza di bollicine, rappresenta la storia e l'essenza del Prosecco stesso. Versione presente nella Marca Trevigiana molto prima dell'avvento di quella 'mossa' e già in origine destinata a giocare sul campo le proprie carte nella 'battaglia' con l'antagonista Verdiso (della cui produzione, peraltro, Collalto vanta una tradizione ultra decennale). Il segreto del successo di questo vino, a dire il vero oggi oggetto di parziale (ingiustificato) abbandono da parte dei produttori della zona, sta nella sua estrema serbevolezza e nella sua delicata leggerezza. Parametri, questi, che stanno sempre più trovando accolti in tutto il mondo degli appassionati, finalmente stanchi di bere vini dalle eccessive strutture e non sempre identificativi dei territori di provenienza. Il colore del vino risulta più carico rispetto alle più note versioni mosse ed al naso appare invece meno espressivo e impattante rispetto a queste (l'assenza di un elemento esaltatore e di spinta come lo zucchero si fa sentire). La beva è molto semplice, lineare, delicata. Se da una parte può essere scambiato per un vino sin troppo facile (ma solo dai distratti), dall'altra regala invece una soddisfazione della sete ed una piacevolezza immediata che pochi altri vini bianchi sono in grado di approfondire. Gli abbinamenti vanno dai classici ortaggi e/o verdure locali (radichio di Treviso, asparagi, funghi) ai formaggi freschi a pasta morbida (da provare con il raro Grillo di Colmaor) fino alle preparazioni più delicate ed esotiche della cucina orientale. Insomma, un prodotto decisamente versatile.

NELLA CARTA DEI VINI: Prosecco Tranquillo Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. - Az. Agr. Conte Collalto

ISIDORO POLENCIC



RIBOLLA GIALLA d.o.c. Collio

COLLOCAZIONE - Plessiva, in Comune di Cormons, Ruttars in Comune di Dolegna del Collio.

TIPO DI TERRENO - Marne e arenarie.

TENORE D'ALCOL - 13% vol.

ESAME DEGUSTATIVO - Ha colore giallo paglierino e profumo sottile, delicato, elegante. Si sposa bene con antipasti di mare, primi piatti e fritti di mare. Piacevole soprattutto d'estate per la sua grande bevibilità.

VENDEMMIA - Nella seconda metà di settembre, raccolta manuale.

VINIFICAZIONE - In bianco, con pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata.

AFFINAMENTO - Una piccola parte viene affinata in fusti di rovere, il resto in vasche di acciaio.

NOTE - Il vigneto di Plessiva ha circa 25 anni e la sua forma di allevamento è a doppio capovolto con densità di 4.500 ceppi per ettaro. Il vigneto di Ruttars è allevato a guyot con una densità di 8.000 ceppi per ettaro.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 12 / 14 °C



Ramandolo

Questo antico e nobile vino friulano è stato servito sulle tavole di Papa Gregorio XII nel 1409 ed è ottenuto da uve di Verduzzo Friulano clone giallo.

Prima D.O.C.G. del Friuli, è il vino di classe destinato ai palati più esigenti, ideale per la meditazione e la contemplazione.



Colore: giallo dorato dai riflessi ambrati

Profumo: intenso e persistente, ricorda la frutta matura

Gusto: amabile e dolce, lascia il palato asciutto grazie alla presenza di una leggera tannicità

Tenore alcolico: 13%

Terreno: collinare; marnoso-arenaceo

Sistema di allevamento: guyot

Vendemmia: manuale e tardiva, alla fine di Ottobre

Età media delle viti: 30 anni

Vinificazione ed affinamento: in bianco; fermentazione e maturazione in botti di rovere francese, affinamento in bottiglia

Abbinamenti: vino da meditazione ma non solo; ottimo con formaggi erborinati e stagionati; prosciutto crudo di San Daniele; pasticceria secca; fantastico con il Gorgonzola

Temperatura di servizio: 12-14°C

Riconoscimento: D.O.C.G. Ramandolo

Azienda Agricola Micossi
Via Nimis n°20 - 33017 Tarcento (UD)
Cell 338 8004816 Tel 0432 784576
www.vignetimicossi.it e-mail: vignetimicossi@alice.it

Terre Nostre

BAROLLO

b a r o l l o

VINO:
Sauvignon

DESCRIZIONE:

La generosità è la parola che definisce questo nostro vino. Il naso è molto fine, ordinato più che potente, si susseguono i sentori di pompelmo, l'uva spina, agrumi, con note minerali di calce, erbacee per finire con peperone e una bella foglia di pomodoro.

Al palato è succoso e unisce sapori concentrati con un'acidità minerale che lascia un lungo, fresco e intenso finale.

Denominazione: IGT Veneto;
Vitigni: 100% Sauvignon;
Alcool: 13,00% Vol.
Vinificazione: fermentazione in acciaio.

Premi e riconoscimenti 2019

Sauvignon 2017 2 Stelle Vini Veronelli
Sauvignon 2017 90/100 Annuario migliori v.
Sauvignon 2017 3 Grappoli Bibenda
Sauvignon 2017 2 Viti Vitae - AIS

Barollo Marco e Nicola s.s.
Via Beato Luca Belludi, 30
35100 - Padova - Italia
info@barollo.com



Bosco del Merlo



PREMI E RICONOSCIMENTI



3 Grappoli nella guida
BIBENDA

VERDUZZO PASSITO "SOANDRE" 2015

IN VIGNA

Il Soandre è un vino interamente pensato in vigneto. Una parte dell'uva è raccolta in una fase anticipata della maturazione ed è destinata all'appassimento, mentre il resto rimarrà a lungo in pianta per subire un processo di surmaturazione. I fenomeni di concentrazione zuccherina e aromatica porteranno ad una complessa identità olfattiva e gustativa.

IN CANTINA

Una parte delle uve è subito vinificata al momento della vendemmia; l'altra parte viene invece sottoposta ad appassimento tramite ventilazione naturale fino a dicembre. Entrambi i mosti fermentano in carati da 225 litri. Il vino matura successivamente in legno per 10 mesi.

IN DEGUSTAZIONE

Il Verduzzo Passito Soandre è contrassegnato da un colore dorato intenso e brillante e da un profumo avvolgente, seducente per le note agrumate e di frutta tropicale matura. Il sapore è raffinatissimo nella sua dolcezza estremamente equilibrata.

PLUS

Raccoglie tutto il sole di cui ha goduto e lo restituisce piacevolmente nel calice. Uno spettacolo la sua fase olfattiva, che prelude al piacere dell'assaggio. Dolce complice di seduzioni.

COSA SIGNIFICA SOANDRE?

Soandre è il nome della Principessa di una leggenda del Cadore, che per amore si trasforma in un limpido ruscello.

ABBINAMENTI

Eccellente con i formaggi erborinati (gorgonzola o caprini blu), è un favoloso compagno di pasticceria secca o dolci lievitati o crostate alla frutta e alla confettura. Ottimo da meditazione o con la frutta secca.

Degustare a 14 °C

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,50 l - 0,75 l
- 14% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: 130 mg/l (-48% limite legale)
- Zuccheri: 100 gr/l
- Acidità: 6,2
- PH: 3,25
- Nome Vigneto: Faè
- Collocazione: Annone Veneto
- Sesto d'impianto: 2,20 x 0,90 m
- Anno d'impianto: 1991
- Ettari: 3,32
- Densità: 5 050
- Resa: 50 q/Ha
- Bottiglie Prodotte annue: 15 000

Jermann

Vintage Tunina

2018

SCHEDA DESCRITTIVA DEL "VINTAGE TUNINA"

Tipo di terreno: Marne prevalenti e arenarie appartenenti alla formazione flyschoidi di età eocenica, caratteristiche della zona collinare con esposizione sud-ovest, nord-est.

Prodotto con uve: Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia.

Tenore d'alcool: 13-13,5% **Acidità:** 5,40 ÷ 5,60 ‰.

Durata del vino prevista: mediamente 7-8 anni, nelle migliori annate oltre i 10.

Esame degustativo: Vintage Tunina da uve Sauvignon, Chardonnay con aggiunte di Ribolla Gialla, Malvasia e piccola percentuale di vino dolce autoctono. Da sottolineare che si tratta di un vero e proprio uvaggio. Ha colore paglierino brillante con riflessi dorati. Il profumo è intenso, ampio, di grande eleganza e persistenza, con sentori di miele e fiori di campo. Ha sapore asciutto, morbido, molto armonico, con persistenza eccezionale, dovuta al corpo particolarmente pieno.

Si abbina con primi tartufati, con grande varietà di piatti di pesce, soprattutto al forno e salsato, ma arriva poter sposare anche carni bianche. Splendido il ricordo di un suo incontro con un cuscinetto di salmone fresco ripieno di parmigiano e carciofi. *(Daniele Cernilli)*

Note: Le prime prove dell'uvaggio risalgono alla vendemmia 1973 e la prima annata messa in vendita con tale nome e tale etichetta fu la vendemmia 1975. In questo particolare uvaggio viene fatta una selezione delle uve migliori le quali vengono raccolte tardivamente, circa due settimane dopo la normale vendemmia su una superficie di circa 16 ha di vigneto coltivato sul Ronco del Fortino. Le forme di allevamento utilizzate sono guyot cappuccina, con 6.000-7.000 viti per ettaro e con una resa di 40-60 quintali.

Il nome Tunina si riferisce alla vecchia proprietaria del terreno su cui è sito l'originario vigneto ed è dedicato all'amante più povera del Casanova, che era una governante a Venezia che per l'appunto anche lei si chiamava Tunina (Antonia).

Con la vendemmia 2015 il Vintage Tunina celebra i suoi primi 40 anni.

Già nel 1979 considerato da Luigi Veronelli: "Vero e proprio Mennea dei vini, emozionante Cru del Collio Goriziano", (Pietro Mennea vinse i 200 metri piani a Città del Messico il 12 settembre 1979 con il tempo di 19' 72" stabilendo il record del mondo imbattuto per ben 17 anni). Con l'annata '97, il 28 novembre 1999, divenne vino dell'anno per la Guida del Gambero Rosso: "...e così pensai di aggiungere Tunina al nome di mia figlia Sylvia nata esattamente lo stesso giorno..." Con l'annata '98 conquistò l'Oscar del vino per l'Associazione Italiana Sommelier.

Concludendo riportiamo una citazione dell'articolo di Cesare Pillon apparso su Civiltà del bere di ottobre 2000 "...ma il Vintage Tunina eccezionale lo è per molti altri versi. Nessuno finora se n'era mai reso conto, eppure è il più straordinario vino da meditazione che esista. E non lo è in senso passivo (vino da bere mentre si medita), ma in senso attivo: è un vino che fa meditare..."





Kellerei
Cantina **Terlan**

Selection
Vorberg
Riserva
2018



"Sul versante meridionale del Monzoccolo, nel territorio DOC di Terlan, sono situati dei vigneti soleggiati e ripidi dove, ad un'altitudine tra i 450 e 650 metri s.l.m., viene coltivato un pinot bianco emozionante. Questo vino sostanzioso e oltremodo complesso colpisce in modo particolare con la sua mineralità, la sua notevole capacità di sviluppo e sottolinea così la potenzialità di questa varietà."

Rudi Kofler



Vino

Provenienza: Alto Adige
Denominazione DOC: Alto Adige Terlan
Varietà: 100% Pinot Bianco
Annata: 2018
Resa: 52 hl/ha
Orientazione: Sud - Sudovest
Pendenza: 5 - 70 %
Altitudine: 450- 650 m s. l. m.

Vinificazione

Vendemmia e selezione delle uve manuali. Pigiatura delicata a grappolo intero e sfeccatura per sedimentazione naturale. Fermentazione lenta a temperatura controllata in botti di rovere grandi (70 & 30 hl). Fermentazione malolattica e affinamento per 12 mesi sui lieviti fini nelle botti di legno tradizionali.

carattere

Colore: giallo paglierino lucente con riflessi verdolini
Profumo: È un bouquet assai variegato e ricco di sfaccettature quello che si coglie in questo vino, con note fruttate mature di melone, pesca bianca, pera o mela delizia, ma anche con aromi di gelatina di cotogne camomilla e ananas, cui si affiancano note minerali di pietra focaia.
Sapore: La combinazione tra le componenti gustative fruttate, aromatiche e salate si ripropone anche al palato. La struttura compatta con una cremosità elegante si fonde in un retrogusto molto aromatico, persistente e spiccatamente minerale.

Abbinamenti semplici

È ideale in combinazione con zuppa di pesce piccante, pepata di cozze o spaghetti allo scoglio, ma è anche interessante abbinarlo a cozze gratinate, seppie alla griglia o salmerino, e si sposa bene anche coi carciofi alla romana - di solito difficili da abbinare - col pecorino maturo, o parmigiano stagionato con mostarda o Tête de Moine.

Abbinamenti dettagliati

Astice speziato e asparagi bianchi di Terlan grigliati con salsa al bacon e pistacchi tosti - Giancarlo Perbellini (Ristorante Perbellini)

2018 - 2017

Dati tecnici

Gradazione alcolica: 14 % vol
Zucchero residuo: 0,6 g/l
Acidità totale: 5,9 g/l

James Suckling : 95 punti
Gardiniotes.com - 98 punti
Decanter - 91 punti
Falstaff - 93 punti



SOGNO ROSSOROSA

INCROCIO MANZONI 2.15 ROSÉ
COLLI TREVIGIANI I.G.P.

TERRITORIO

Uve: Incrocio Manzoni 2.15, proveniente esclusivamente da vigneti di proprietà

Ubicazione: colline a sinistra del fiume Piave

Esposizione: sud

Tipologia suolo: tendenzialmente argilloso

VENDEMMIA

Resa per ettaro: 100 q.li

Epoca di vendemmia: 15-25 settembre

CANTINA

Vinificazione: dopo le operazioni di pigia-diraspatura si effettua una breve macerazione sulle bucce per poi procedere con la fermentazione. L'affinamento è eseguito in acciaio con una lunga maturazione a bassa temperatura. Il vino viene poi filtrato e imbottigliato.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 12% vol.

Acidità: 5 g/l

GROWING AREA

Grapes: Incrocio Manzoni 2.15, grown exclusively in our estate vineyards

Location: hills on the left bank of the Piave river

Aspect: south

Soils: predominantly clay

HARVEST

Yield per hectare: 70 quintals

Harvest period: 15-25 September

WINE PRODUCTION

Vinification: after the clusters are de-stemmed and pressed and the wine fermented, it macerates on the skins 8-10 days; the wine then undergoes spontaneous malolactic fermentation, is filtered, and then begins its maturation.

TECHNICAL ANALYSIS

Alcohol: 12% vol.

Acidity: 5 g/l



COLLALTO®

DEGUSTAZIONE

Nel calice ha un bel colore delicato rosa salmone. Il ventaglio di profumi che si avvertono al naso richiama la frutta rossa appena raccolta e delicate sfumature floreali, con una nota spiccata di lampone e ciliegia. Al palato risulta leggermente fresco, piacevole ma al tempo stesso austero, grazie alla sua conservata identità di vino rosso. Crediamo che il Manzoni Rosso, vinificato in rosa, abbia trovato un'espressione più giovane ed al passo con i tempi.

Si consiglia di servirlo leggermente fresco alla temperatura di 8-10°C. Accompagna alla perfezione aperitivi e piatti leggeri, pesce, carni bianche, ma risulta perfetto anche con formaggi freschi.

SENSORY PROFILE

The rosé appears a lovely, delicate salmon pink. A generous, multi-layered bouquet offers fragrant fresh-picked wild red berryfruit and a subtle florality, enlivened by crisp impressions of raspberry and cherry. The palate shows a nicely understated crispness, with flavours that are smooth and pleasurable yet at the same time on the austere side, as befits its underlying red-wine identity.

We believe that in this rosé version, Manzoni Rosso has successfully found a youthful and up-to-date expression. We recommend enjoying it slightly chilled, at 8-10°C. It is the perfect partner to aperitifs and delicate dishes, fish and lighter meats, and even with young, fresh cheeses.

Non solo siamo gli unici a vantare le quattro tipologie degli Incrocio Manzoni nel nostro assortimento, ma abbiamo voluto fare di qualcosa di più, sperimentando nuove strade, con questa versione in rosa della tipologia 2.15, comunemente conosciuta come Manzoni Rosso.

La ricerca e l'evoluzione in campo viticolo ed enologico per noi sono fondamentali e siamo convinti che il Manzoni Rosso, vinificato in rosa, abbia trovato un'espressione più giovane e moderna.

In questo modo coniughiamo la nostra volontà di mantenere i vitigni autoctoni e al tempo stesso esaudire una richiesta di mercato proponendo una versione innovativa e di tendenza.

Not only are we the only producer whose wine portfolio vaunts all four varieties of Incrocio Manzoni, but we wanted to take another important step and experiment with new directions for these grapes. The fruit of that research is this rosé version of the 2.15 variety, commonly known as Manzoni Rosso.

We regard research and constant evolution in viticulture and winemaking procedures of fundamental importance, and we are convinced that this rosé version of Manzoni Rosso embodies a more youthful and modern expression of that classic grape. In offering this innovative and trend-setting wine, we are combining our commitment to preserving our native grapes with our desire to answer consumer demands.



0,75 L



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

MASI®

COSTASERA

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

Fiero, maestoso, complesso, esuberante: è il gigante gentile di Masi. È punto di riferimento per la categoria degli Amaroni, che assieme a Barolo e Brunello rappresenta l'aristocrazia dei rossi italiani. È frutto dell'autorevole *expertise* di Masi nella tecnica dell'Appassimento: le varietà autoctone della Valpolicella Classica Corvina, Rondinella e Molinara riposano su graticci di bambù nei mesi invernali concentrando gli aromi.

VITIGNI

Corvina, Rondinella, Molinara.

APPASSIMENTO

L'expertise di Masi nella tecnica dei vini da uve appassite.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: rosso rubino molto intenso.

Olfatto: frutta cotta, prugna e ciliegia.

Palato: sentori fruttati, con note di caffè e cacao. Estremamente equilibrato.

ABBINAMENTI

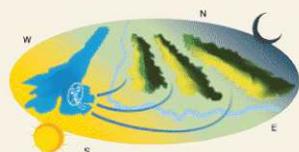
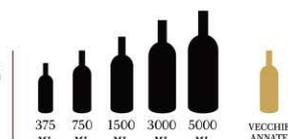
Si abbina a piatti importanti e saporiti, carni rosse grigliate o arrosto, cacciagione, formaggi saporiti e leggermente piccanti (ad es. parmigiano). Grande vino da fine pasto.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C

GRADAZIONE ALCOLICA: 15% vol.

VITA SULLO SCAFFALE: 30-35 anni



Costasera: da sempre per Masi le coste rivolte al tramonto, in Valpolicella Classica, sono le migliori per un Amarone di razza. Qui, dove è più lunga la giornata, le vigne che guardano il Lago di Garda si avvantaggiano del riflesso della sua luce e del suo clima più mite, portando i grappoli a perfetta maturazione.





SEREGO ALIGHIERI
DAL 1353

Vaio Armaron

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

È un Amarone importante, di straordinaria forza e complessità, un classico dell'enologia italiana. Rappresenta l'icona delle storiche tenute Serego Alighieri e proviene dall'omonimo vigneto da cui sembra derivi il nome Amarone. L'elegante personalità è enfatizzata dall'uso della Molinara clone Serego Alighieri e dall'affinamento in fusti di ciliegio, come tradizione di famiglia.

L'eccellenza di questo aristocratico vino da appassimento è stata riconosciuta da Wine Spectator, che l'ha selezionato tra i dieci migliori vini del mondo 2015.

VITIGNI

Corvina, Rondinella, Molinara clone Serego Alighieri.

APPASSIMENTO

L'expertise di Masi nella tecnica dei vini da uve appassite.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: rosso rubino profondo e brillante..

Olfatto: complesso, ciliegie surmature e prugne cotte.

Palato: "illusione di dolcezza", sentori di ciliegia e frutti di bosco. Speziato di cannella e vaniglia.

ABBINAMENTI

Perfetto con carni rosse, selvaggina, quaglie, arrostiti, piatti saporiti. Eccellente l'abbinamento con formaggi stagionati e piccanti come il parmigiano e il pecorino. Grande e ampolloso vino da fine pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C
GRADAZIONE ALCOLICA: 15,5% vol.
VITA SULLO SCAFFALE: 25-30 anni



Dante Alighieri visse a Verona alcuni anni del suo esilio. Suo figlio Pietro decise di rimanervi acquistando nel 1353 la possessione Casal dei Ronchi a Gargagnago, nel cuore della Valpolicella Classica. Dal 1500 cominciò la produzione vinicola: una tradizione che si è perpetrata nella storia e che ancora oggi continua. Casa e terreni, dopo venti generazioni, sono di proprietà dei Conti Serego Alighieri, discendenti diretti del Sommo Poeta. Questa nobile famiglia per più di sei secoli ha segnato la storia vitivinicola e culturale della Valpolicella e di Verona.



MASI
HISTORIC VENETIAN
ESTATES

LE FRAGHE BARDOLINO



UVE: Corvina e Rondinella

ZONA DI PRODUZIONE: Veneto - Comuni di Affi e Cavaion Veronese

ETA' dei VIGNETI: 12 anni

ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA: sud 190 m

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

RESA PER ETTARO: 90 q.li/Ha

DENSITA' D'IMPIANTO: 5000 ceppi/Ha

GRADO ALCOLICO: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15 °C

BICCHIERE CONSIGLIATO: Riedel serie Overture: Red Wine 408/00

DURATA: 2-3 anni

SCHEDA TECNICA

Le due uve, Corvina e Rondinella, vengono vinificate separatamente. La macerazione dura in media 7-8 giorni, ovvero

non viene protratta oltre la fine della fermentazione alcolica. La lavorazione del cappello, che viene effettuata

giornalmente, consiste in un delestage al mattino e un rimontaggio alla sera. Una volta svinato si attende lo svolgimento

totale della fermentazione malolattica, che di solito avviene entro il mese successivo, quindi il vino viene posto in

serbatoi di acciaio fino alla fine della primavera, periodo in cui viene messo in bottiglia.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il colore si presenta di un rosso rubino, non eccessivamente intenso, con riflessi violacei.

La complessità aromatica di questo vino nasce da un perfetto mix tra i sentori fruttati dell'amarena e dei mirtilli, e i

sentori speziati della cannella e del pepe nero. Il segno distintivo di questo vino è sicuramente l'eleganza che si

percepisce al palato. Benché si tratti di un vino rosso d'annata, si distingue infatti per la sua morbida struttura tannica e il

suo perfetto equilibrio tra l'acidità non troppo pronunciata e la sua sapidità, tipica di questo territorio.

Persistente in

bocca, presenta inoltre un buon corpo.

SCHEDA ABBINAMENTI

Ottimo in abbinamento con piatti di carni bianche e rosse dai sapori delicati e con formaggi non stagionati



Barolo Castiglione 2017

Denominazione: Barolo D.O.C.G.

Varietà: Nebbiolo 100%

Vinificazione: Uve provenienti da piccoli ma importantissimi vigneti sparsi nei diversi comuni della zona del Barolo, con età delle viti tra i 10 ed i 43 anni. Il terreno è calcareo-argilloso ed il sistema di allevamento a Guyot con una densità media per ettaro di circa 4.500 piante. Tutti i singoli cru vengono vinificati ed invecchiati separatamente, con modalità differenti in modo da esaltare singolarmente le tipiche caratteristiche di ogni "terroir".

Invecchiamento: dopo circa 30 mesi d'invecchiamento in barrique e botte grande, vengono assemblati prima dell'imbottigliamento.

Descrizione: Al naso è esplosivo, opulento, suadente ed immediato. Si percepiscono sentori di prugna, ciliegia rossa e nera matura, mora, amarena, petalo di rosa, tabacco. Al palato è classico, ricco, potente, con note di erbe alpine e un finale di cuoio. Il tannino è già ben integrato.

"Il Barolo Castiglione 2017 è un vino selvaggio ed esotico. Ciliegia rossa super matura, kirsch, cannella, tabacco, cuoio nuovo e petalo di rosa si concretizzano in questo ampio e voluttuoso Barolo di Vietti. Il 2017 è un vino di notevole peso nascosto dietro un muro di tannino. Dategli qualche anno affinché si ammorbida o apritelo con largo anticipo. Il tempo fa risaltare una sorprendente luminosità e finezza."

(A. Galloni, Febbraio 2021)

Abbinamenti: Stufato, selvaggina, carni rosse e formaggi.





Brunello di Montalcino D.O.C.G. Nastagio *Vendemmia 2012*

Zona di produzione: Terrazza fluviale alta del bacino del Fiume Orcia. Altitudine media 200 m s.l.m. Anno d'impianto: 2006.

Estensione: 8 Ha

Esposizione: Direzione filari Sud/Ovest **Portainnesti:** 420A - 1103P

Tipo di terreno: Franco argilloso di origine pliocenica con buono scheletro e drenaggio. Alcalino e tra i più ricchi di calcare attivo della tenuta Col d'Orcia. (40% Argilla, 39% Limo, 21% Sabbia - PH 8.2)

Sistema di allevamento: Guyot e Cordone Speronato.

Sesto d'impianto: 2,35 x 0,80 m **Densità d'impianto:** 5.300 piante/Ha

Resa media per ettaro: 43 q.li **Resa per pianta:** 0,8 Kg.

Andamento climatico: Dopo un inverno rigido e con fenomeni nevosi - eventi positivi che hanno favorito solo parzialmente accumulo di acqua nelle falde - la primavera è stata relativamente calda. L'estate è stata molta calda e priva di precipitazioni. Le piogge di inizio settembre hanno lievemente ristabilito l'equilibrio favorendo la maturazione dell'uva sangiovese. Un'annata caratterizzata da una grande siccità estiva che ha visto una forte riduzione delle rese: acini piccoli ed grande concentrazione delle uve.

Uva con cui è prodotto: Selezione massale ristretta di Sangiovese — effettuata su antichi vigneti della fattoria risalenti agli anni '40, risultato della collaborazione con l'Università di Firenze. Grappoli piccoli, spargoli e resistenti agli attacchi parassitari. Maturazione medio tardiva. Raccolta manuale, con rigorosa scelta dei grappoli migliori in vigneto e successivamente sul tavolo di cernita in cantina.

Vinificazione: Fermentazione sulle bucce della durata di 18-20 giorni, a temperatura controllata inferiore ai 28° C, in vasche di acciaio da 100 hl basse e larghe, appositamente realizzate per estrarre efficacemente ma delicatamente tannini e colore.

Invecchiamento: Primo anno in tonneaux di rovere francese da 5 hl, ed in seguito in botte di rovere. Successivo affinamento in bottiglia di almeno 12 mesi in locali a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore:** Rosso rubino, con riflessi granati.
Profumo: Ampio, intenso e complesso, con evidenti note di frutti rossi maturi integrate a spezie e vaniglia tipiche dell'affinamento in tonneaux e botti grandi.
Sapore: Vino di ottima struttura, con tannini maturi e persistenti in perfetto equilibrio con la freschezza acida della cultivar. Retrogusto lungo, morbido e piacevolmente fruttato.
Alcool: 14,5% **Acidità totale:** 6,0 g/l
Imbottigliato: 21 Luglio 2016
N. bottiglie: 9.692 **N. Magnum:** 240

Bosco del Merlo



CABERNET SAUVIGNON "NONO MIGLIO" DOC VENEZIA

IN VIGNA

Il Cabernet Sauvignon è un vitigno internazionale le cui caratteristiche sono molto influenzate dall'area in cui è coltivato. Grazie a un'attenta selezione clonale si sono propagati vitigni con un perfetto adattamento al territorio, che ci regalano ogni anno uve in perfetto stato. Le basse rese produttive, unite ad un'accurata gestione del verde, consentono il raggiungimento di un'ottimale maturità fenolica.

IN CANTINA

Le uve vengono fermentate alla temperatura media di 25° C e la macerazione si protrae per 18-20 giorni. L'esaltazione delle tipiche note varietali è ottenuta dopo un affinamento che avviene in acciaio.

IN DEGUSTAZIONE

Il Cabernet Sauvignon Nono Miglio si distingue per il suo incantevole colore rosso brillante e per il delizioso profumo con distinte note erbacee e speziate fresche e dolci. Il sapore è austero, corposo e vellutato.

PLUS

Pura razza Cabernet Sauvignon, vitigno internazionale che trova nel Veneto Orientale il suo habitat ideale. Bouquet ricco, fruttato e intenso. Al gusto esprime grande carattere per l'ampiezza del corpo e della persistenza.

COSA SIGNIFICA NONO MIGLIO

Annone Veneto prende il nome dalla nona pietra miliare posta sulla strada consolare Postumia: ad nonum lapidem. Con il nome di questo vino abbiamo evocato le origini antiche dei nostri luoghi.

ABBINAMENTI

Si accosta a piatti di carni rosse, al pollame e alla cacciagione. Ottimo anche con formaggi del territorio.

Degustare a 18 °C

PREMI E RICONOSCIMENTI



Medaglia d'Oro
al Concours International
des Cabernets

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 13% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: 110 mg/l (-27% limite legale)
- Zuccheri: 4 gr/l
- Acidità: 5,5
- PH: 3,60
- Nome Vigneto: Fornace
- Collocazione: Lison di Portogruaro
- Sesto d'impianto: 2,20 x 0,90 m
- Anno d'impianto: 2000
- Ettari: 5
- Densità: 5 050
- Resa: 75 q/Ha
- Bottiglie Prodotte annue: 30 000



TORRAI CABERNET RISERVA PIAVE D.O.C.

UVE: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Carmenère, in percentuali variabili a seconda dell'annata, provenienti esclusivamente da vigneti di proprietà

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

UBICAZIONE: terreni adiacenti il Castello di San Salvatore

ALTIMETRIA: 50 metri slm

ESPOSIZIONE: sud

TIPOLOGIA SUOLO: tendenzialmente argilloso

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4000 piante/ettaro

ETÀ DELLE VIGNE: 20 anni

DATI VENDEMMIALI

RESA PER ETTARO: 80 q.li

EPOCA DI VENDEMMIA: 20 settembre-10 ottobre

VINIFICAZIONE: è un vino prodotto con uve vendemmiate tardivamente ed assoggettate a parziale appassimento in appositi locali. Dopo le operazioni di pigiadiraspatura e quelle di fermentazione, con lunga macerazione a contatto con le bucce per circa 15 giorni, si procede alla svinatura e alla pressatura. Una volta effettuata la fermentazione malolattica, spontaneamente, il vino viene pulito e posto all'invecchiamento in tonneau da 5 ettolitri e botti grandi da 50 ettolitri. Il periodo di invecchiamento varia da 12 a 24 mesi, cui fa seguito l'assemblaggio delle cuvées ed il successivo imbottigliamento.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 8-12 mesi in caveau

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Acidità: 5 g/l

Ph: 3,6

NOTE DI DEGUSTAZIONE

È il classico taglio bordeaux di stile italico. Elegante, asciutto, caldo e ben bilanciato, armonico. Già dal colore la materia del vino si affaccia con un bel rosso rubino profondo, con lievi sfumature granata. Al naso il suo carattere austero, eppur gentile, si manifesta con note di piccoli frutti di bosco, fusi con una nota vanigliata, esaltati da una piacevolissima scala balsamica che funge da bilanciatore aromatico. Al palato spicca la componente tannica, di fitta setosità, bilanciata e dosata da una marcata acidità e da una polpa densa e calibrata. La sensazione alcolica risulta percepibile ma mai prevaricante sull'insieme del vino e la sua serbevolezza, nonostante struttura ed alcol, è garantita. L'abbinamento per elezione rimanda ai piatti della cucina invernale, come i brasati e le carni in umido, ed alle lunghe e dolci cotture. Anche lo sposalizio con gli arrostiti di maiale, capretto, agnello e quelli di cacciagione risulta vincente. Da provare con i formaggi di lunga stagionatura, la cui piccantezza e concentrazione aromatica ben si contrappongono alla struttura alcolica e speziata del vino.

NELLA CARTA DEI VINI: Torrai Cabernet Riserva Piave D.O.C. - Az. Agr. Conte Collalto



Fondazione

VILLA RUSSIZ

Cabernet Sauvignon

Classificazione: V.Q.P.R.D. D.O.C. Collio



Uve: 100% Cabernet Sauvignon

Collocazione geografica: Vigneti ubicati attorno al centro aziendale con esposizione differenziata a seconda dell'apezzamento su terreno intermente marnoso.

N° ceppi ettaro: 4500 – 5000 con allevamento a guyot

Vinificazione: Le uve vengono interamente raccolte a mano, a perfetta maturazione. In breve tempo giungono in cantina dove l'acino viene separato dal raspo, poi lasciate fermentare e quindi macerare per circa 15 giorni. Dopo la svinatura il vino viene fatto maturare per circa 18 mesi in botticelle di rovere, poi assemblato in vasche di acciaio e successivamente lasciato in bottiglia per 5 mesi.

Caratteri organolettici: Colore rosso rubino intenso, ricco di acidità e di tannino. Erbaceo da giovane, da vecchio si affina notevolmente e diventa elegante intenso e di gran stoffa.

Gastronomia: Adatto per carni fredde della grande cucina, arrostiti di carni bianche e rosse, pollame nobile, cacciagione e selvaggina.

MASI

CAMPOFIORIN ROSSO DEL VERONESE IGT

Ricco, rotondo e vellutato, ma cordiale ed eclettico a tavola. Sposa semplicità e grazia a forza e maestà. È l'originale *Supervenietian* di Masi nato nel 1964, internazionalmente riconosciuto "vino di taglia e complessità stupende", creatore di una nuova categoria di vini veneti ispirati alla tecnica dell'Amarone (Burton Anderson). Il suo metodo di produzione è stato definito da Hugh Johnson "ingenious technique".

VITIGNI

Corvina, Rondinella, Molinara.

APPASSIMENTO

L'expertise di Masi nella tecnica dei vini da uve appassite.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: rosso rubino intenso.

Olfatto: ciliegia matura e spezie dolci.

Palato: ricco e intenso di ciliegia e frutti di bosco, buona persistenza e tannini morbidi.

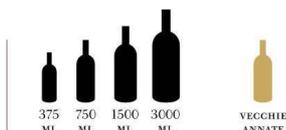
ABBINAMENTI

Vino di rara ecletticità. Si abbina a paste con sughi ricchi di carne o funghi; carni rosse importanti, grigliate o arrosto, e cacciagione. Ideale con i formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

VITA SULLO SCAFFALE: 15-20 anni



1964-2014: CINQUANT'ANNI DI CAMPOFIORIN

Il 30 settembre 1964, sulle dolci colline veronesi, iniziava la prima vendemmia del Campo Fiorin. Ha compiuto dunque cinquant'anni questo vino che ha segnato la storia della Valpolicella, diventando uno dei classici della tradizione italiana più amati al mondo.





Loredan Gasparini
VENEGAZZU

CAPO DI STATO

Doc Montello - Venegazzù Superiore

Creato dal Conte Loredan, venne spesso utilizzato in occasioni speciali nella città di Venezia, tanto che negli anni '60 annovera tra i suoi estimatori vari Capi di Stato ai quali deve così il suo nome. Il nostro "Capo di Stato" nasce da una selezione di uve, in particolare da quelle di una vecchia vigna del 1946 denominata "Le 100 Piante" che è situata a Venegazzù (TV), dove il *terroir* del Montello (50 km. a nord di Venezia) conferisce un carattere davvero unico. Le Uve sono: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Malbec di vecchi cloni. E' un vino sempre originale, profondo e caldo nel colore, dal profumo intenso e ricco di aromi di frutti di bosco e spezie. Di corpo e stoffa, dai tannini dolci, al palato si presenta suadente ed infinito. Quindi, un taglio di forte personalità, mai appiattito nello schema banale frutto/rovere, che si esprime sempre con notevole originalità aromatica ed una apprezzabile grinta gustativa.

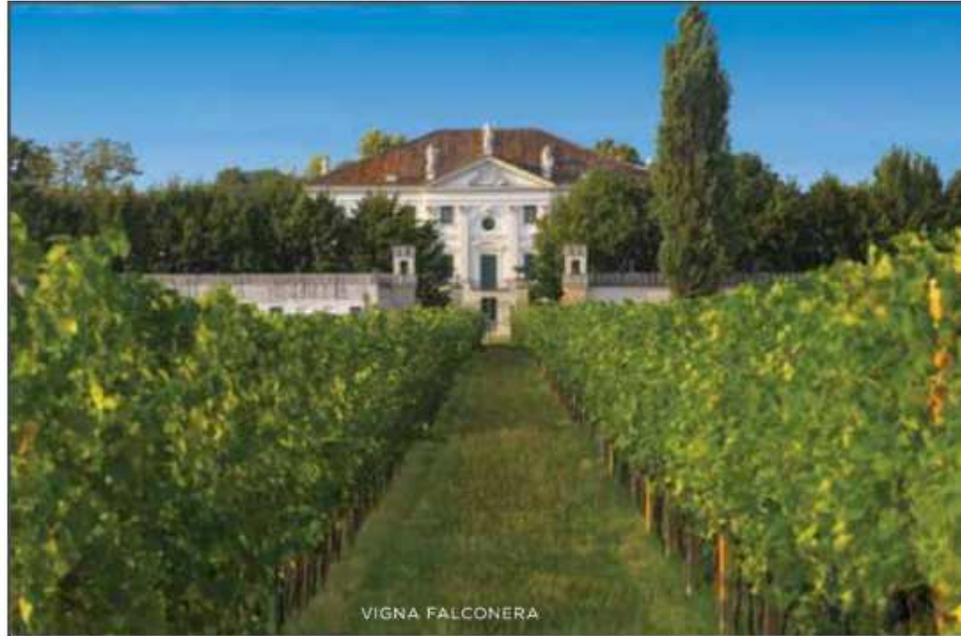
Created by Count Loredan, this wine was often used for special occasions in the city of Venice. Indeed, during the 1960s, this wine numbered many heads of state among its admirers – a fact which, of course, has led to the name it bears: 'Head of State'. Our Capo di Stato starts life in a selection of grapes, in particular those from an old vineyard planted in 1946 and known fondly as "the 100 Plants". This vineyard is located in Venegazzù (50 km north of Venice in the province of Treviso), where the Montello terroir confers its truly unique character. The grape varieties are: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot and Malbec from old clones. The wine is always original, profound, with a warm colour, intense boquet and rich aromas of soft fruits and spices. Through its body and fabric and its sweet tannins, it persuades the palate of an infinite silkiness. This wine has, then, a strong personality: never flattened, never fitting into the humdrum variations of fruit combed with oak: it will always express itself with aromatic originality, bringing a fighting spirit to its tasting.



www.loredangasparini.it



Loredan Gasparini
VENEGAZZÙ



DELLA CASA Doc Montello - Venegazzù

E' il vino storico del Conte Loredan ed è la piena espressione del territorio di Venegazzù, nell'Alta Marca Trevigiana a Nord di Venezia. Nato negli anni '50 come risultato della massima selezione di grappoli della Tenuta, ha sempre rappresentato un'avanguardia originale nell'interpretazione del taglio di Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Malbec, dove la bellissima freschezza dei terreni ferrosi di Venegazzù porta una naturale eleganza.

This is the historical wine of the Conte Loredan and is the expression of the terroir of Venegazzù in the Alta Marca of Treviso north of Venice. Created in the 50's as a result of the best selection of grapes from the estate, it has always represented an avant-garde originality in the interpretation of the Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc and Malbec denominations, where the beautiful freshness of the land of the Venegazzù terrain gives a natural elegance.

Rubino intenso e luminoso. Registro aromatico su note riduttive e animali che poi aprendosi si evolvono in una evidente complessità. Cuoio, goudron, confettura di ribes nero e prugna. Quindi sfalcio d'erba, ortica, resine, tè nero e infine rabarbaro e ricordi medicinali.

Al palato è deciso e intenso, scortato da una gradevole freschezza che presto lascia il passo alla sapidità che caratterizza il lungo finale.

Trama tannica ampia e ben integrata, chiusura fruttata e amaricante. In botti grandi per 30 mesi.

TIPOLOGIA: DOC
DENOMINAZIONE: Montello - Colli Asolani
VERSIONE: Venegazzù
CATEGORIA: Rosso
MODALITÀ VENDEMMIA: Raccolta manuale
EPOCA VENDEMMIA: Prima Decade Ottobre
VINIFICAZIONE: Fermentazione in acciaio
MATURAZIONE: Rovere
MESI MATURAZIONE: 30
GRADAZIONE: 13,5%

Composizione vitigni
Cabernet sauvignon (50%)
Merlot (35%)
Cabernet franc (10%)

Contiene solfiti



cod. 273
6 l

cod. 272
3 l

cod. 271
1,5 l

cod. 274
37,5 cl



cod. 270 - 75 cl

Guardamacchia

Toscana Igt

Vino dall'ottimo impatto, con frutta di grande maturità e in parte lavorata, spezie dolci come vaniglia e sentori di macchia mediterranea. Al palato è salino, strutturato, di lunga persistenza con ricordi tostati. Si abbina a primi piatti con sughi saporiti e su arrosti o carni alla brace.

Guardamacchia è il nome dei sovracalzonni in pelle che indossa il Buttero, figura legata alla storia ed alla tradizione maremmana, simbolo e anima di questa terra.

Annata:	2019
Uve:	Sangiovese 90% Carignan 10%
Vinificazione:	Macerazione e fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Maturazione:	9 mesi in acciaio e barrique
Affinamento:	3 mesi
Vol.:	14.5%
Abbinamenti:	Primi piatti con sughi saporiti, arrosti, carni alla brace
Temperatura di servizio:	16° - 18° C
Vigneti di origine:	Poggio, Valle, Pian del Dado
Tipologia del terreno:	Calcereo argilloso
Sistema di allevamento:	Cordone Speronato
Numero ceppi per ettaro:	5000
Resa per ettaro in quintali:	70 q
Numero di casse:	1708

Questo è un "vino biologico", frutto della scelta verso metodi di lavorazione, in campagna e in cantina, volti a garantire la rappresentazione massima del territorio. In vigna si usano solo sostanze di origine naturale. Inoltre si incoraggia la Biodiversità per consentire l'equilibrio tra ogni forma di vita, vegetale e animale.



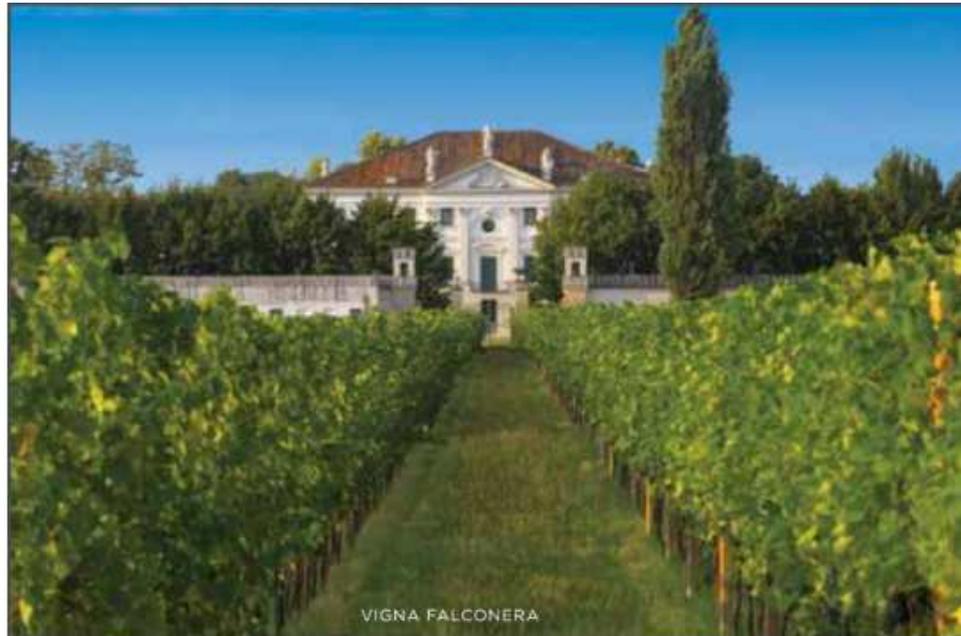
Nel 1929, epoca del catasto agrario, nello scansanese, tra i vitigni registrati, vi era il **Carignan**. Per recuperare questa antica varietà, presente nel bacino del Mediterraneo fin dai tempi antichi, nel 2005 furono piantate 4.408 barbatelle recuperate da piante secolari nel sud della Francia. Con l'Università di Milano è stata realizzata una valutazione delle attitudini qualitative del Carignan.

Poderi di Ghiaccioforte Soc. Agr.r.l.
Località Aquilaia, Colonna 215, 58054 Scansano (Gr)
Sede amministrativa e di confezionamento,
Via San Carlo 14, 25050 Provaglio d'Iseo (Bs)





Loredan Gasparini
VENEGAZZU'



MALBEC

Così tanti nomi per la stessa uva: Auxerrois a Cahors (Francia) da dove è originaria... ma anche Pressac o Cot nella Valle della Loira e poi Malbec nella zona di Bordeaux. Noi la coltiviamo da oltre 50 anni come parte del nostro Venegazzù. L'uva Malbec produce un vino dal colore intenso, ricco di sentori di frutta rossa con una delicata nota speziata. Ideale come aperitivo, con i fritti o in abbinamento alle carni rosse.

So many names for the same grape: Auxerrois in Cahors, France, from where it originates... but also Pressac or Cot in the Loire Valley and Malbec in the Bordeaux area. We have been cultivating it for more than 50 years as part of our Venegazzù. The Malbec grape produces a wine with an intense colour, rich with hints of red fruit and with a delicate spicy note. It is ideal as an aperitif, with fried foods or red meat.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista, color rosso rubino scuro. Il naso regala un bellissimo bouquet di frutta scura, ciliegia, mora, mirtillo, e di spezie, con un bel richiamo minerale e balsamico. In bocca, il sorso è pieno, morbido e avvolgente. Si distende con equilibrio, con finale armonico e persistente.

ABBINAMENTI

Il Merlot Falconera di Loredan Gasparini è un rosso molto versatile. Si accompagna a meraviglia a primi piatti di terra. Ottimo anche con peperoni al forno.

-  **Annata:** 2017
-  **Denominazione:** Colli Trevigiani IGT
-  **Vitigni:** merlot, malbec
-  **Alcol:** 13.5%
-  **Formato:** 0.75l
-  **Consumo ideale:** 2018/2022
-  **Temperatura di servizio:** 16/18 °C
-  **Momento per degustarlo:** Cena tra amici
-  **Giudizio di Tannico:** 7/10
-  **Tipologia:** Rosso
-  **Abbinamenti:** Primi di terra, Salumi



cod. 235

Giovanni Ederle
Viticoltore in San Mattia



VALPOLICELLA

- ✓ **Vitigni:** Corvina (50%), Corvinone (30%), Rondinella (20%)
- ✓ **Denominazione:** Dop - Bio
- ✓ **Terreni:** argilloso calcareo
- ✓ **Anno d'impianto:** 2005
- ✓ **Altitudine:** 220 m slm
- ✓ **Esposizione:** crinale Est-Sud-Ovest
- ✓ **Sistema di allevamento:** Guyot
- ✓ **Densità d'impianto:** 5700 ceppi/ha
- ✓ **Resa Uva per ettaro:** 90 q.li
- ✓ **Epoca di vendemmia:** fine settembre
- ✓ **Vendemmia:** manuale
- ✓ **T° di fermentazione:** 20°C
- ✓ **Durata fermentazione:** 15 gg
- ✓ **Affinamento:** acciaio
- ✓ **Potenziale di invecchiamento:** medio
- ✓ **Gradazione alcolica:** 12,5% vol
- ✓ **Colore:** rosso rubino brillante
- ✓ **Al naso:** ciliegia e marasca croccante, rose selvatiche e bastoncino di liquirizia. Seguono una nota minerale di grafite e un pizzico di pepe rosa
- ✓ **In bocca:** agile, fresco, dotato di una gustosa sapidità. Gradevoli ritorni di fiori e piccoli frutti rossi allietano il finale

Il Valpolicella è illuminato da un rosso rubino brillante, dotato di buona trasparenza, si muove leggiadro nel bicchiere. All'olfatto esprime subito piacevoli sentori di ciliegia e di marasca croccanti, accompagnati da un bouquet di rose selvatiche e da un ricordo di bastoncino di liquirizia. Seguono una nota minerale di grafite e un intrigante pizzico di pepe rosa.

Al palato si dimostra agile, dotato di una gustosa sapidità e di una freschezza succosa che invita al nuovo assaggio e compensa bene la nota alcolica. Gradevoli ritorni di fiori e piccoli frutti rossi allietano il finale.

Valpolicella ha una beva piacevole e non troppo impegnativa, che lo rende adatto a molti abbinamenti:

un bel piatto di salumi e formaggi, un primo di pasta fresca con il ragù, o anche una bella bistecca di manzo ai ferri.



