

dal 1995



### Selezione di Vini Italiani

C.T.G. Trambusti Gigliola snc

Via Fontemezzina, 36 - 50019 Sesto F.no (Fi) Italia

Tel. 055 4490873 Fax 055 4489433

E-mail [info@ctg-vini.com](mailto:info@ctg-vini.com) [www.ctg-vini.com](http://www.ctg-vini.com)

更多资讯请联系Jojo +8613826437145 - [Lily2006311@126.com](mailto:Lily2006311@126.com)



*Una azienda familiare con una grande passione per il vino*

**CTG** Trambusti Gigliola rappresenta varie aziende vinicole Italiane.

**CTG** offre una gamma di vini di qualità rappresentativi della loro tradizione, territorio e della cultura locale. Le cantine sono tutte aziende agricole a conduzione familiare. I produttori di vino esprimono la loro personalità e arte con la creazione di vini di qualità, che conciliano tradizione antica e tecnologia.

*Barolo, Barbaresco, Roero Riserva, Nebbiolo d'Alba,  
Barbera d'Alba, Dolcetto, Roero Arneis, Grignolino,  
Teroldego Rotaliano, Pinot Nero,  
Gewürztraminer, Müller Thurgau  
Amarone della Valpolicella, Valpolicella Superiore,  
Ripasso, Soave Superiore,  
Recioto della Valpolicella, Valdobbiadene Prosecco,  
Prosecco Treviso, Collio Friulano,  
Collio Chardonnay, Collio Sauvignon,  
Collio Pinot Grigio, Collio Merlot,  
Brunello e Rosso di Montalcino, Sant'Antimo, Bolgheri,  
Vermentino, Chianti Classico, Chianti,  
Chianti Riserva,  
Monteregio Massa Marittima, Maremma Toscana,  
Montefalco Sagrantino, Montefalco Rosso,  
Grechetto dei Colli Martani, Rosso Conero,  
Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore,  
Colli Maceratesi, Colli Maceratesi Ribona,  
Marche Passerina, Marche Chardonnay, Marche  
Sauvignon, Rosso Piceno, Montepulciano e Trebbiano  
d'Abruzzo, Passerina, Pecorino, Passito Bianco, Passito  
Rosso, Malvasia Bianca e Chardonnay Salento,  
Primitivo Salento, Negroamaro Salento, Fiano Puglia,  
Salice Salentino, Primitivo di Manduria*



*Grappa del Trentino  
Acqua San Felice*

## **I NOSTRI SERVIZI**

- Sostegno per il **marketing**.
- **Campioni gratuiti** con una piccola spesa di trasporto.
- **Visite alle cantine dei nostri partners** dove potete degustare i vini ed apprezzare la tipicità e cultura locale.
- **Degustazioni dei vini** presso la cantina attigua al nostro ufficio. Un'ottima opportunità per degustare un'ampia gamma di vini e concedervi del tempo per turismo e shopping nella splendida città di Firenze
- Organizziamo **Wine Tour** in Italia
- **Assistenza nella logistica**, dalla proposta d'ordine alla consegna della merce.
- Assemblaggio di ordini provenienti da più fornitori per un **unico ritiro**.

**CTG** Trambusti Gigliola ha clienti in Germania, Regno Unito, Irlanda, Olanda, Belgio, Danimarca, Francia, Svizzera, Norvegia, Svezia, Romania, Emirati Arabi, USA, Canada, Brasile, Russia, Azerbaijan.

# I nostri Partners



*Guido e Franco  
(Az. Agricola Ceste)*



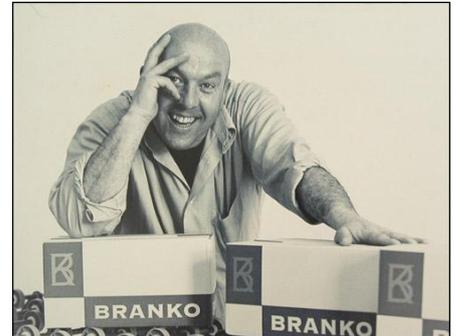
*Cav. Luigi, Michele e Mauro  
(Cantine Campo Maseri  
Villa de Varda)*



*Silvio e Alberto  
(Az. Agr. Villa Erbice)*



*Alessandra e Oscar  
(Spumanti Dal Din)*



*Igor  
(Az. Agr. Branko)*



*Luigi, Lidia e Giorgio  
(Az. Agr. Serni)*



*Stefano e Chiaradonata  
(Az. Agr. Muralia)*



*Cecilia, Vittorio e Francesco  
(Az. Agr. La Piombaia)*



Franco, Franca, Jennifer e Lorenzo  
*(Podere Ciona)*



Giovanni, Maria Pia e Silvio  
*(Podere di Marcialla)*



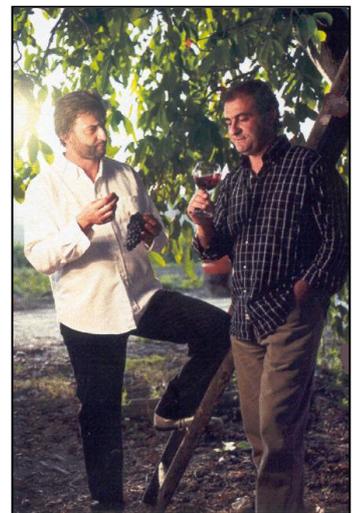
Maurizio  
*(Az. Agr. Marchetti)*



Costantino, Devis e Fabio  
*(Az. Agr. Romanelli)*



Maria Grazia, Alvaro, Andrea,  
Leonardo e Giulia  
*(Az. Agr. Saputi)*



Remo e Luciano  
*(Az. Agr. De Luca)*



Giuseppe  
*(Az. Agr. Schiena)*



Vieri  
*(Acqua di Toscana San Felice)*

# AZ. AGRICOLA CESTE

Govone - Piemonte

cestevini.com



Ceste Franco verso la fine degli anni '60, terminati gli studi, affiancò il padre Guido nell'attività di produttore vinicolo. Il giovane Franco in pochi anni acquistò diverse terre e vi impiantò i vigneti che sono ancora oggi il fulcro della produzione. Con impegno, costanza e dedizione si dedicò alla produzione, quando ancora le distanze chilometriche erano barriere e freno allo sviluppo delle comunicazioni, partì allargando i propri orizzonti e iniziò a promuovere i suoi vini dapprima in tutto il Piemonte e poi sempre più lontano, fino al di fuori dei confini nazionali.

A partire dai primi anni '90 si consolidarono le basi per l'attività di export, si ampliò la varietà di vitigni introducendo varietà non autoctone, si sperimentarono innesti e vendemmie tardive, arrivando fino ai giorni nostri, con una produzione fedele alla più antica tradizione locale. Presso la Cantina Ceste si degusta solo il meglio di



Barolo, Barbaresco, Roero, Nebbiolo d'Alba, Bonarda, Dolcetto e Grignolino; a questi si affianca, dal 2001, il prestigioso Langhe Rosso "Tubleu", frutto del sapiente assemblaggio di uva Merlot, Cabernet Sauvignon, e Barbera coltivati e vinificati direttamente in azienda. Lo stesso impegno viene dedicato alla produzione dei bianchi, primo di tutti l'Arneis. Gli appassionati di cucina e di buon vino che raggiungono Govone, provengono oggi da tutto il mondo. Presso la Cantina Ceste ogni visitatore viene accolto con cortesia, professionalità e un buon bicchiere di vino.

22 Ettari - produzione annua 250.000 bottiglie

## TRADE LINE

### BAROLO DOCG

**UVAGGIO:** Nebbiolo 100% con allevamento a Guyot

**AFFINAMENTO:** in botti di rovere da 40/50 hl per circa 30 mesi

**COLORE:** rosso granato tenue con riflessi arancione

**BOUQUET:** profumo caratteristico, etereo, gradevole, intenso

**SAPORE:** asciutto, pieno, robusto, austero ma vellutato, armonico

**ABBINAMENTO:** carni rosse, cacciagione e formaggi. E' perfetto a conclusione di pasti abbondanti. Versare il vino nel decanter e lasciarlo riposare per circa un'ora prima di servirlo

**ALCOHOL:** 14,5%

### BARBARESCO DOCG

**UVAGGIO:** Nebbiolo 100% con allevamento a Guyot

**AFFINAMENTO:** in botti di rovere da 40/50 hl per circa 30 mesi

**COLORE:** rosso tenue, con ombreggiature granata

**BOUQUET:** ricco di aromi delicati che ricordano lamponi, geranei e violette

**SAPORE:** asciutto, pieno, robusto, aspro ma armonioso

**ABBINAMENTO:** il suo naturale abbinamento è con secondi piatti di carni rosse saporiti e speziati, tutta la selvaggina ed i formaggi molto stagionati

**ALCOHOL:** 14% vol

### ROERO RISERVA DOCG "Palliano"

**UVAGGIO:** Nebbiolo 100% con allevamento a Guyot

**AFFINAMENTO:** in botti di rovere da 40/50 hl per circa 30 mesi

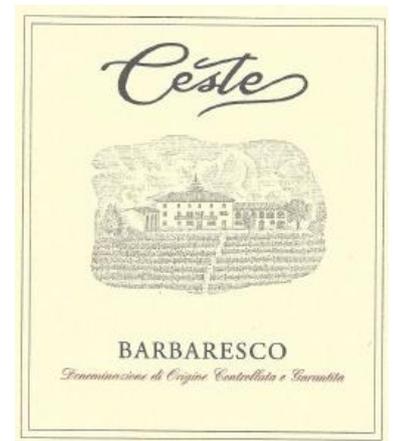
**COLORE:** rosso granata con riflessi aranciati

**BOUQUET:** intenso, gradevole, speziato con sentori di viola, cannella e fieno

**SAPORE:** sapore caldo, pieno, molto persistente. Domina il lampone e l'amarena, poco tannico

**ABBINAMENTO:** Si accompagna bene a secondi piatti saporiti, arrostiti, brasati e cacciagione

**ALCOHOL:** 14%



## NEBBIOLO D'ALBA DOC "La Guardia"

**UVAGGIO:** Nebbiolo 100 % con allevamento a Guyot  
**AFFINAMENTO:** in botti di rovere da 40/50 hl per circa 30 mesi  
**COLORE:** rosso tenue, con riflessi aranciati  
**BOUQUET:** vellutato, delicato, fragrante, con sentori di crosta di pane  
**SAPORE:** secco, di buon corpo, pieno, vellutato, armonico e persistente  
**ABBINAMENTO:** carni rosse e formaggi  
**ALCOHOL:** 14,5%

## BARBERA D'ALBA DOC "Superiore"

**UVAGGIO:** Barbera 100 % con allevamento a Guyot  
**AFFINAMENTO:** in botti di rovere da 40/50 hl per circa 30 mesi  
**COLORE:** colore rosso rubino intenso con riflessi violacei  
**BOUQUET:** vinoso persistente, leggermente vanigliato, etereo con sentori di cannella e frutta secca  
**SAPORE:** molto pieno ed armonico. Acidità morbida favorita anche dall'invecchiamento in legni pregiati  
**ABBINAMENTO:** ottimo con insaccati, formaggi a mezza stagionatura e piatti di carne delicati  
**ALCOHOL:** 14,5% vol

## BARBERA D'ALBA DOC "Sposabella"

**UVAGGIO:** Barbera 100 % con allevamento a Guyot  
**VINIFICAZIONE:** serbatoi in acciaio  
**COLORE:** rosso rubino intenso con riflessi brillanti  
**BOUQUET:** intenso, caratteristico, floreale, con sentori di rosa  
**SAPORE:** corposo, pieno, fruttato, con acidità morbida e piacevole  
**ABBINAMENTO:** perfetto con insaccati, formaggi a mezza stagionatura e piatti di carne delicati  
**ALCOHOL:** 14,% vol

## LANGHE DOC PINOT NERO "Campo del Frate"

**UVAGGIO:** Pinot Nero 100%  
**AFFINAMENTO:** in botte di rovere da 40 hl  
**COLORE:** rosso scarico brillante con riflessi granato. Tendenza al mattone ed al rosso aranciato  
**BOUQUET:** aromi freschi e ben definiti di frutta come ciliegia, lampone, fragola, mora e prugna, oltre ad aromi floreali come la rosa e la violetta  
**SAPORE:** lievemente tannico, armonico, di corpo. Con l'affinamento il colore prende toni mattonati, i profumi acquistano in complessità e finezza  
**ABBINAMENTO:** carni alla griglia, carni bollite e formaggi di mezza stagionatura  
**ALCOHOL:** 14% vol

## ROERO ARNEIS DOCG

**UVAGGIO:** Arneis 100% con allevamento a Guyot  
**VINIFICAZIONE:** in serbatoi di acciaio  
**COLORE:** giallo tenue con riflessi verdognoli  
**BOUQUET:** dominanti i profumi floreali, erba secca, miele e banana  
**SAPORE:** fruttato, morbido, pieno e persistente. Piacevole nota di agrumi. Amarognolo se molto giovane  
**ABBINAMENTO:** ottimo come aperitivo con pesce e frutti di mare  
**ALCOHOL:** 13,5% vol

## MOSCATO D'ASTI DOCG

**UVAGGIO:** Moscato 100% con allevamento a Guyot  
**VINIFICAZIONE:** la trasformazione del mosto è costantemente effettuata a bassa temperatura per preservare aromi e profumi.  
**COLORE:** limpido, giallo tenue intenso, paglierino  
**BOUQUET:** sentori di agrumi e di miele millefiori  
**SAPORE:** sapore dolce, ben bilanciato e delicatamente frizzante naturale  
**ABBINAMENTO:** si adatta perfettamente alla fine di ogni pasto, per accompagnare torte e pasticceria secca. Ottimo con formaggi erborinati a pasta molle  
**ALCOHOL:** 5,5% vol



## EVERYDAY LINE

### BARBERA PIEMONTE DOC

**UVAGGIO:** Barbera 100% con allevamento a Guyot  
**VINIFICAZIONE:** in serbatoi di acciaio  
**COLORE:** rosso intenso con riflessi porpora  
**BOUQUET:** profumo delicato, caratteristico e fruttato  
**SAPORE:** amabile, leggermente vivace e piacevole di pronta beva  
**ABBINAMENTO:** eccellente con le carni rosse e bianche alla griglia e con i formaggi  
**ALCOHOL:** 12,5% vol

### BONARDA PIEMONTE

**UVAGGIO:** Bonarda 100% con allevamento a Guyot  
**VINIFICAZIONE:** in serbatoi di acciaio  
**COLORE:** colore rosso granato intenso  
**BOUQUET:** profumo che ricorda la vinaccia fresca  
**SAPORE:** amabile, leggermente vivace  
**ABBINAMENTO:** adatto ad accompagnare i piatti di ogni giorno, ma soprattutto salumi  
**ALCOHOL:** 13%

### GRIGNOLINO PIEMONTE DOC

**UVAGGIO:** Barbera 100% con allevamento a Guyot.  
**VINIFICAZIONE:** l'uva viene vinificata con attenzione, con breve permanenza delle bucce nel mosto; viene poi messa in serbatoi di acciaio  
**COLORE:** rosso tenue tendente al rosato  
**BOUQUET:** profumo delicato e molto floreale  
**SAPORE:** leggero e pastoso, piacevolmente amarognolo.  
**ABBINAMENTO:** con piatti delicati di carni bianche e rosse  
**ALCOHOL:** 14,5% vol

### DOLCETTO LANGHE DOC

**UVAGGIO:** Dolcetto 100% con allevamento a Guyot  
**VINIFICAZIONE:** in serbatoi di acciaio.  
**COLORE:** colore rosso rubino con riflessi scuri e violacei  
**BOUQUET:** profumo di viola e ciliegia  
**SAPORE:** gusto amarognolo, morbido con sentori di vinaccia fresca  
**ABBINAMENTO:** è il classico vino giovane, ottimo compagno per i pasti di tutti i giorni  
**ALCOHOL:** 13,5% vol

### NEBBIOLO LANGHE DOC

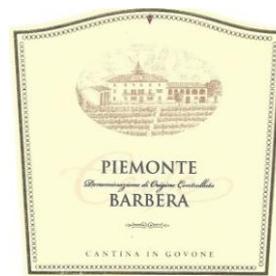
**UVAGGIO:** Nebbiolo d'Alba con allevamento a Guyot  
**AFFINAMENTO:** in botti di Rovere da 40/50 hl per 24 mesi  
**COLORE:** rosso tenue, con riflessi aranciati  
**BOUQUET:** floreale, con sentori di fieno e di sottobosco  
**SAPORE:** gradevolmente secco, di buon corpo vellutato e persistente. Tannicità morbida  
**ABBINAMENTO:** è particolarmente consigliato in abbinamento ai piatti di carne rosse e selvaggina in quanto riesce ad esaltarne gusti ed aromi. Ottimo anche con insaccati e formaggi di media stagionatura.  
**ALCOHOL:** 14,5% vol

### NEBBIOLO D'ALBA DOC

**UVAGGIO:** Nebbiolo d'Alba con allevamento a Guyot  
**AFFINAMENTO:** in botti di Rovere da 40/50 hl per 24 mesi  
**COLORE:** rosso tenue, con riflessi aranciati  
**BOUQUET:** floreale, con sentori di fieno e di sottobosco  
**SAPORE:** gradevolmente secco, di buon corpo vellutato e persistente. Tannicità morbida  
**ABBINAMENTO:** è particolarmente consigliato in abbinamento ai piatti di carne rosse e selvaggina in quanto riesce ad esaltarne gusti ed aromi. Ottimo anche con insaccati e formaggi di media stagionatura.  
**ALCOHOL:** 14,5%

### PREMI:

**WINE ENTHUSIAST 2017**  
BARBARESCO DOCG 2012: 93/100



# CANTINA CAMPO MASERI

Trento - Trentino

villadevarda.com



Il Trentino, felice provincia viticola incastonata tra le vette alpine delle Dolomiti, è la patria storica della grappa, prodotto tipico di questa terra fin dalla notte dei secoli. Nel cuore del Trentino è la Piana Rotaliana, zona viticola per eccellenza, culla dei più prestigiosi prodotti dell'enologia trentina. È stata definita da Cesare Battisti " il più bel giardino vitato d'Europa".

Quest'estensione di pergolati, percorsa dalle limpide acque del torrente Noce e dal fiume Adige, è un vasto triangolo alluvionale, perciò una terra fertile e generosa, con una particolare conformazione del terreno, ricco di elementi calcarei, porfirici e ben drenato. Le montagne circostanti digradano dolcemente in soleggiate, meravigliose colline, ideali per la viticoltura. Il clima continentale qui s'incontra con quello mediterraneo, nel cuore delle Dolomiti. Una felicissima combinazione che in estate regala temperature miti, con notevoli escursioni termiche fra il giorno e la notte, le quali conferiscono ai vini particolari profumi ed aromi. Anticamente a Mezzolombardo, nel cuore della Piana Rotaliana, c'era una masseria detta "Màseri", ossia luogo dove si macina. I contadini qui portavano a far tritare i loro prodotti agricoli come il grano, il frumento, la segale, il tabacco e vi facevano torchiare l'uva per poi portare il mosto nelle loro cantine. Quest'antica struttura venne in seguito acquistata dalla famiglia Dolzan, che ne è ancor oggi proprietaria. Proprio perché questa costruzione è in mezzo ai vigneti, Luigi Dolzan, il titolare, ha voluto, dopo un accurato restauro, chiamare la sua cantina "Campo Maseri" e mettere a disposizione dei cultori del vino i suoi prodotti in un ambiente che sa di tradizione, aperto però alle più aggiornate innovazioni tecniche.



20 Ettari - produzione annua 80.000 bottiglie

## TEROLDEGO ROTALIANO DOC SUPERIORE RISERVA "Broilet"

**UVAGGIO:** Teroldego 100%

**VINIFICAZIONE:** fermentazione a temperatura controllata a 30° circa della durata di 14 giorni con due rimontaggi al giorno. A fine fermentazione il vino viene messo in barrique, dove avviene la fermentazione malolattica che garantisce al vino una lenta e graduale maturazione

**COLORE:** rosso rubino con riflesso granato

**BOUQUET:** intenso, fruttato di piccoli frutti, in particolare lampone e mirtillo; ampio ed etereo

**SAPORE:** secco, sapido, di buona struttura e grande equilibrio

**ABBINAMENTI:** piatti importanti di carne rossa, selvaggina e formaggi

**ALCOHOL:** 13,5%



## TEROLDEGO ROTALIANO DOC "Zardine"

**UVAGGIO:** Teroldego 100%

**VINIFICAZIONE:** fermentazione a temperatura controllata a 30°C circa della durata di 12 giorni con due rimontaggi al giorno. A fine fermentazione il vino viene messo in legno dove avviene la fermentazione malolattica

**COLORE:** rosso rubino con riflessi violacei

**BOUQUET:** intenso, fruttato di piccoli frutti, in particolare lampone e mirtillo; ampio ed etereo

**SAPORE:** secco, sapido, di buona struttura e grande equilibrio

**ABBINAMENTI:** arrostiti di maiale e di manzo, formaggi stagionati e pasta dura

**ALCOHOL:** 12,5%



## PINOT NERO TRENINO DOC "Cortalta"

**UVAGGIO:** Pinot Nero 100%

**VINIFICAZIONE:** le uve, accuratamente scelte, pigiate, diraspate e vinificate in inox a temperature di 25°C stanno a contatto con le bucce per 10 giorni. Rimontaggi frequenti nei primi giorni in macerazione, ridotti a due nell'ultima settimana

**COLORE:** rosso intenso con riflessi granato

**BOUQUET:** intenso, ampio, floreale, fruttato, che ricorda la ciliegia selvatica

**GUSTO:** ricco di corpo armonico, speziato, elegante, di buon equilibrio e persistenza

**ABBINAMENTI:** carni alla griglia, bollito misto e formaggi di media stagionatura

**ALCOHOL:** 13%



## GEWÜRZTRAMINER TRENTINO DOC "Gaggio"

**UVAGGIO:** Traminer o Gewürztraminer Aromatico 100%

**VINIFICAZIONE:** breve macerazione a freddo del mosto con le bucce, prima della fermentazione, poi sosta del vino nuovo sui suoi lieviti fini per almeno 5 mesi

**COLORE:** luminoso, giallo paglierino leggermente carico

**BOUQUET:** aromatico intenso e caratteristico con sfumature che ricordano il miele, la rosa appassita e la frutta esotica

**SAPORE:** secco, di grande complessità, sapido, fine, aromatico, con note persistenti floreali e fruttate

**ABBINAMENTI:** ottimo con antipasti a base di pesce, primi piatti con verdure e secondi piatti con carni bianche e formaggi

**ALCOHOL:** 14.5%



## MÜLLER THURGAU TRENTINO DOC "Roncola"

**UVAGGIO:** Müller Thurgau 100%

**VINIFICAZIONE:** viene effettuata seguendo lo schema "in bianco" con pulizia del mosto.

Questo viene decantato e successivamente inoculato con lieviti selezionati e la fermentazione è controllata ad una temperatura di 20°C che dura mediamente 15 giorni

**COLORE:** giallo paglierino con riflessi verdognoli

**BOUQUET:** floreale, leggermente aromatico e fruttato

**SAPORE:** secco, piacevole e di buona struttura

**ABBINAMENTI:** elegante come aperitivo e con antipasti a base di molluschi e conchiglie, frittatine alle erbe e con frittiture di pesce

**ALCOHOL:** 12.5%



# AZ. AGRICOLA VILLA ERBICE

Verona - Veneto

[villaerbice.it](http://villaerbice.it)



La storia di VILLA ERBICE nasce da molto lontano, quando il nonno Narciso, iniziò a produrre vino nel lontano 1870. Il nome VILLA ERBICE è determinato dalla sede storica dell'azienda, ubicata in una villa seicentesca importante rilievo storico. In questa sede la famiglia Erbice ha iniziato a produrre vini di ottima qualità, sempre provenienti dalle uve dei propri vigneti. Oggi l'intera famiglia è coinvolta nella conduzione dell'azienda.

Il vigneto di proprietà, circa 13 ettari, è situato nel comune di Mezzane ad un'altitudine che varia dai 250 mt ai 450 mt s.l.m.; è coltivato nel rispetto dell'ambiente e della sua integrità, privilegiando l'uso di prodotti antiparassitari naturali, quali rame e zolfo: inoltre

tutte le lavorazioni legate alla produzione avvengono a mano. La cantina è organizzata in modo tradizionale e prevede la fermentazione delle uve sulle bucce in tini di acciaio inox a temperatura controllata; l'invecchiamento dei vini in barriques da 225 lt. in legno francese.

I vini di Villa Erbice sono tipicamente espressivi del territorio e dello stile della famiglia Erbice. Vini dal colore classico e intenso, dai profumi eleganti, di buona struttura e tannicità, adatti ad un lungo invecchiamento.

13 ettari - produzione annua 50.000 bottiglie



## AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC *Tremenel*

**UVAGGIO:** Corvina grossa, Corvina Gentile, Rondinella, Molinara

**VINIFICAZIONE:** l'uva selezionata viene raccolta a mano e riposta in piccole casse ed appassita secondo il sistema tradizionale, privo quindi di qualsiasi forzatura, in appositi locali chiamati "Fruttai". A fine gennaio l'uva viene pigiata e fermentata tradizionalmente a bassa temperatura con fermentazione spontanea. Dopo 20-25 giorni viene spremuto dolcemente e il vino ottenuto viene lasciato affinare in Barriques per almeno 24 mesi. Il vino affina in bottiglia almeno 10 mesi prima di essere messo in vendita.

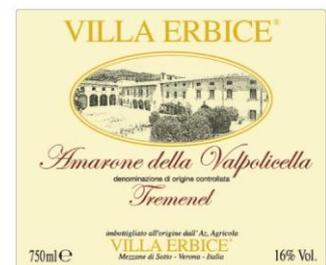
**COLORE:** profondo rosso granato

**BOUQUET:** intenso ed etereo

**SAPORE:** pieno armonico e di lunga durata con grande morbidezza ed equilibrio

**ABBINAMENTI:** questo vino austero e strutturato si abbina con selvaggina, brasati, carni rosse e formaggi stagionati.

**ALCOHOL:** 15% vol



## VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO DOC

**UVAGGIO:** Corvina Veronese, Rondinella, Molinara

**VINIFICAZIONE:** le uve sono raccolte la seconda decina di Ottobre a mano e poste in ceste da 15 kg. Le uve vengono pressate e fermentate usando metodi tradizionali.

Una selezione della migliore Valpolicella viene poi mescolata alle bucce dell'Amarone e lasciata alcuni giorni per una seconda fermentazione.

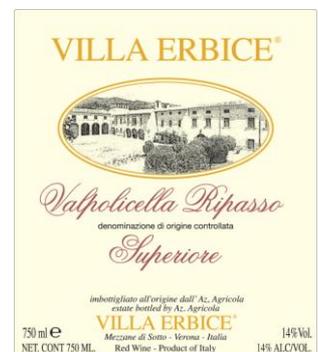
**COLORE:** rosso rubino intenso con leggere sfumature violacee.

**BOUQUET:** intenso sentore di frutta matura: ciliegia e prugna.

**SAPORE:** ottima struttura ed eleganza, un gusto morbido e molto bilanciato.

**ABBINAMENTI:** eccellente con la cucina tradizionale e piatti saporiti, carni rosse e formaggio maturo.

**ALCOHOL:** 14%



## VALPOLICELLA SUPERIORE DOC "Monte Tombole"

**UVAGGIO:** Corvina grossa, Corvina gentile, Rondinella e Molinara

**VINIFICAZIONE:** l'uva selezionata viene raccolta, con cernita, manualmente riposta in casse da 15 kg verso la seconda decade di ottobre. L'uva viene pigiata e fermentata tradizionalmente. L'affinamento del vino e la fermentazione malolattica avviene in Barriques per 18 mesi. Dopo l'imbottigliamento riposa in bottiglia per almeno sei mesi prima di essere messo in commercio.

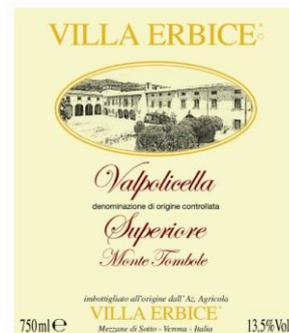
**COLORE:** rosso intenso con sfumature viola.

**BOUQUET:** il profumo è intenso con sentori di frutta rossa matura (marasca, ciliegia e prugna)

**SAPORE:** il gusto è pieno e armonico con grande morbidezza ed equilibrio

**ABBINAMENTI:** vino di struttura e piacevolezza eccellente con i bolliti, carni rosse e formaggi invecchiati.

**ALCOHOL:** 13,5% vol.



## SOAVE SUPERIORE DOCG "Villa Erbice"

**UVAGGIO:** 100% Garganega

**VINIFICAZIONE:** diraspatura dell'uva e pigiatura. Leggera macerazione pellicolare per 2-3 ore. Pressatura. Stabulazione del mosto a freddo per 24-36 ore. Travaso, fermentazione alcolica a temperatura controllata, fermentazione malolattica al 50% e affinamento in serbatoio di acciaio a temperatura controllata per 12 mesi. Dopo l'imbottigliamento segue affinamento di 6 mesi in bottiglia

**COLORE:** giallo paglierino intenso

**BOUQUET:** intenso floreale con sensazione di frutta matura.

**SAPORE:** il gusto è ampio, vellutato con una equilibrata sensazione acida.

**ABBINAMENTI:** si abbina con tutti i primi piatti anche con sapore intenso, pesci crostacei, carni bianche e formaggi.

**ALCOHOL:** 12,5% vol.



## SOAVE SUPERIORE DOCG "Panvinio"

**UVAGGIO:** 100% Garganega

**VINIFICAZIONE:** l'uva selezionata viene vendemmiata in leggera sovrarmaturazione verso la prima decade di ottobre. La raccolta con cernita in campagna è manuale. Dopo una breve macerazione, viene spremuta dolcemente e il mosto ottenuto è fatto fermentare in Barriques per sei mesi. Affina in bottiglia per almeno sei mesi prima di essere messo in vendita.

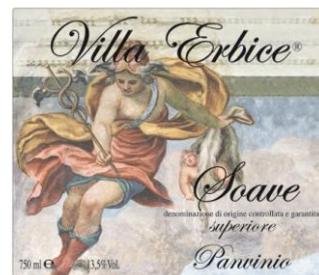
**COLORE:** giallo intenso.

**BOUQUET:** il profumo è intenso con note di frutta matura, mandorla dolce, con una leggera nota di vaniglia.

**SAPORE:** gusto pieno e armonico con piacevole retrogusto di frutta bianca.

**ABBINAMENTI:** vino di struttura, si abbina perfettamente con i primi piatti compresi quelli con sapori forti, secondi piatti di carne bianca e formaggi.

**ALCOHOL:** 13,5%



## RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOC - Vigneto Torrazzine

**UVAGGIO:** Corvina grossa, Corvina gentile, Rondinella, Molinara

**VINIFICAZIONE:** l'uva selezionata viene raccolta a mano e riposta in piccole casse ed appassita secondo il sistema tradizionale privo quindi di qualsiasi forzatura in appositi locali chiamati "Fruttai". A fine febbraio inizio marzo l'uva viene pigiata e fermentata tradizionalmente a bassa temperatura con fermentazione spontanea. Dopo 35-40 giorni viene spremuto dolcemente il vino ottenuto e fatto fermentare in Barriques per 24 mesi. Affina in bottiglia per almeno sei mesi prima di essere messo in vendita

**COLORE:** rosso carico con riflessi violacei

**BOUQUET:** profumo intenso con note di frutta matura, marasca, ciliegia sotto spirito.

**SAPORE:** gusto pieno e armonico con una equilibrata sensazione dolce

**ABBINAMENTI:** eccellente vino da meditazione si abbina bene con tradizionali dolci secchi, ma anche con formaggi stagionati o fermentati assieme a salse speziate di vegetali o frutta

**ALCOHOL:** 13,5% vol.



### PREMI:

WINE ENTHUSIAST 2017 AMARONE DELLA VALPOLICELLA "VIGNETO TREMENEL" 2010: 91/100

GILBERT & GAILLARDS 2017

VILLA ERBICE PANVINO 2014: Medaglia d'Oro

VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUPERIORE 2012: Medaglia d'Oro con punteggio di 90+

GILBERT & GAILLARDS 2015

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC "VIGNETO TREMENEL" 2009:

VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUPERIORE 2011: Medaglia d'Oro

SELECTIONS MONDIALES DES VINS

VALPOLICELLA RIPASSO 2011: Medaglia d'Oro

WINE ENTHUSIAST 2015

AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2008 "TREMENEL": 91/100

# SPUMANTI DAL DIN

Vidor Valdobbiadene – Veneto

daldin.it



Partendo da Valdobbiadene, seguendo la discesa modellata dalle rive del Piave, si giunge a Vidor dove ha sede l'Azienda Dal Din fondata nel 1960.

La famiglia Dal Din, con Norma Passamai, donna del vino, la figlia Alessandra e la consulenza enologica di Andrea Pancotto, conduce direttamente l'attività aziendale.

Il Prosecco, il prodotto di punta della Dal Din, ha la sua origine nella rinomata sottozona di San Pietro di Barbozza dei terreni vitati proprio a Prosecco e Cartizze. L'adozione di moderne autoclavi per la fase della spumatizzazione, di un impianto di microfiltrazione per l'imbottigliamento sterile a freddo e la buona abitudine a vinificare quasi esclusivamente le uve prodotte all'interno dell'azienda costituiscono una conferma della passione e professionalità con le quali questa casa persegue l'obiettivo della massima qualità.

Il Prosecco Dal Din è disponibile nelle seguenti tipologie: Frizzante, Spumante Brut, Extra Dry, Dry, Millesimato e Superiore di Cartizze.

10 ettari – produzione annua 300.000 bottiglie

## VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

### *Millesimato Dry "Vidoro"*

**UVAGGIO:** Glera (già conosciuto come prosecco)

**VINIFICAZIONE:** in bianco con pressatura soffice

**COLORE:** giallo paglierino

**BOUQUET:** fragrante, floreale, aromatico, con sentori di lievito

**SAPORE:** elegante, armonico, morbido e vellutato

**ABBINAMENTI:** con aperitivi, molluschi e piatti di pesce ma può essere servito anche con macedonia e alla fine di un pasto.

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 22 g/l

**ALCOHOL:** 11% vol.



## VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

### *Millesimato Brut "Tre Dame"*

**UVAGGIO:** Glera (già conosciuto come Prosecco) Chardonnay

**VINIFICAZIONE:** in bianco con pressatura soffice

**COLORE:** giallo paglierino

**BOUQUET:** fragrante, floreale, aromatico, con sentori di lievito

**SAPORE:** asciutto sapido ed armonico di buona lunghezza

**ABBINAMENTI:** pesce e molluschi

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 8 g/l

**ALCOHOL:** 11% vol



## VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG Brut

**UVAGGIO:** Glera (già conosciuto come Prosecco)

**VINIFICAZIONE:** in bianco con pressatura soffice

**COLORE:** giallo paglierino dai riflessi verdognoli

**BOUQUET:** fine, fresco e fruttato

**SAPORE:** fresco, asciutto sapido

**ABBINAMENTI:** raccomandato come aperitivo ma accompagna anche pesce e molluschi, ostriche e formaggi stagionati

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 6g/l

**ALCOHOL:** 11% vol.



## VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG Extra Dry

**UVAGGIO:** Glera (già conosciuto come Prosecco)

**VINIFICAZIONE:** in bianco con pressatura soffice

**COLORE:** giallo paglierino con riflessi verdognoli

**BOUQUET:** fine, fresco e fruttato

**SAPORE:** fresco, armonico e vellutato

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 17g/l

**ABBINAMENTI:** come aperitivo, con molluschi, macedonie e alla fine dei pasti

**ALCOHOL:** 11% vol.



## VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG

**UVAGGIO:** Glera (già conosciuto come Prosecco)

**VINIFICAZIONE:** in bianco con pressatura soffice, metodo di spumantizzazione Charmat.

Fermentazione primaria a temperatura controllata e con lieviti selezionati

**COLORE:** giallo paglierino

**BOUQUET:** fine, intenso, fruttato e aromatico

**SAPORE:** armonico, elegante, morbido e fresco

**ABBINAMENTI:** pasticceria, frutta

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 29 g/l

**ALCOHOL:** 11 % Vol.



## PROSECCO DOC TREVISO BRUT "MESAI"

**UVAGGIO:** Glera (già conosciuto come Prosecco)

**VINIFICAZIONE:** in bianco con pressatura soffice

**COLORE:** giallo paglierino

**BOUQUET:** fine, fresco e fruttato

**SAPORE:** fresco, asciutto e sapido

**ABBINAMENTI:** raccomandato come aperitivo, si accompagna bene con molluschi, tartufi, ostriche e formaggi stagionati

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 8 g/l

**ALCOHOL:** 11% by Vol.



## PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY "MESAI"

**UVAGGIO:** Glera (già conosciuto come Prosecco)

**VINIFICAZIONE:** in bianco con pressatura soffice

**COLORE:** giallo paglierino luminoso

**BOUQUET:** fine e persistente

**SAPORE:** fresco armonico e vellutato

**ABBINAMENTI:** ideale come aperitivo, si abbina bene con molluschi e alla fine dei pasti con macedonia

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 16 g/l

**ALCOHOL:** 11% by Vol.



## SPUMANTE Extra Dry Dongjone

**UVAGGIO:** Glera (già conosciuto come Prosecco), Bianchetta, Perera

**VINIFICAZIONE:** in bianco con pressatura soffice

**COLORE:** giallo paglierino con riflessi verdognoli

**BOUQUET:** fine e fresco

**SAPORE:** fresco e armonico

**ABBINAMENTI:** raccomandato come aperitivo, con molluschi e ostriche

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 18 g/l

**ALCOHOL:** 11% by Vol.



## SPUMANTE Brut Dongjone

**UVAGGIO:** Glera (già conosciuto come Prosecco), Bianchetta, Perera

**VINIFICAZIONE:** in bianco con pressatura soffice

**COLORE:** giallo paglierino con riflessi verdognoli

**BOUQUET:** fine, fresco

**SAPORE:** fresco e armonico

**ABBINAMENTI:** raccomandato come aperitivo, con molluschi e ostriche

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 8 g/l

**ALCOHOL:** 11% by Vol.



## ROSE' SPUMANTE BRUT Cuveé

**UVAGGIO:** Glera (già conosciuto come Prosecco) 90% e Raboso Piave 10%

**VINIFICAZIONE:** breve macerazione sulle bucce dell'uva Raboso prima della pressatura soffice

**COLORE:** rosa delicato setoso, vivo e brillante

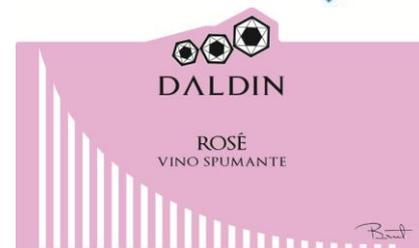
**BOUQUET:** raffinato e delicato che ricorda i frutti rossi e gli agrumi

**SAPORE:** intenso, asciutto, vellutato con lungo finale di frutto

**ABBINAMENTI:** è raccomandato come aperitivo ma accompagna bene anche il pesce in generale, carne bianca e formaggi

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 7 g/l

**ALCOHOL:** 11 % vol.



### PREMI:

**GAMBERO ROSSO 2017**

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG VIDORO 2015: 2\* bicchieri

**MERUM 2016**

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY: 2 cuori

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT: 2 cuori

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG VIDORO 2015: 2 cuori

# AZ. AGRICOLA BRANKO

Cormos - Friuli  
brankowines.com



Il vino dell'azienda nasce nel Collio, la fascia di colline di marne e arenarie fra la pianura friulana e le Alpi caratterizzata da un microclima dolce e mitigato, che favorisce lo sviluppo della vite.

L'azienda ha cominciato a produrre nel 1998 ma la sua storia, iniziata con un ettaro, dura da circa mezzo secolo.

Recentemente Igor, giovane enotecnico, ha preso in mano la gestione ed elabora progetti che in breve realizza: il rifacimento dei vigneti con varietà richieste dal mercato nazionale ed estero, terrazzamenti delle pendenze, gli impianti realizzati con criteri di qualità, e tutto nelle dimensioni richieste per risultati di eccellenza, le strutture nuove per gli impegni e le capacità attuali e future. Ora l'insieme comprende una superficie estesa quattro volte tanto, che dà la possibilità di cesellare vigna e vino.



Tutta la famiglia crede molto nella simpatia e nell'accoglienza e chi va a trovarli potrà rendersene facilmente conto: per gli assaggi che sono inevitabilmente intensivi e spesso accompagnati da qualcosa di fatto in casa. Viene voglia di ridere, di scherzare e di berci sopra un bicchiere in compagnia.

7 ettari - produzione annua 50.000 bottiglie

## COLLIO FRIULANO DOC

**UVAGGIO:** 100% Tocai

**VINIFICAZIONE:** in acciaio inox e solo il 5% viene affinato in botti di rovere francese da 500 litri

**COLORE:** giallo chiaro

**BOUQUET:** floreale e fruttato con note di mandorle amare

**SAPORE:** aromi sfumati e complessi di pesche, mandorle e leggero caramello che precedono un nucleo solido di frutta bilanciata da ampie note minerali e di spezie

**ABBINAMENTI:** speciale con Prosciutto di Parma può essere servito in ogni occasione.

**ALCOHOL:** 14% vol



## COLLIO CHARDONNAY DOC

**UVAGGIO:** 100% Chardonnay

**VINIFICAZIONE:** 80% in acciaio 20% in tonneaux

**COLORE:** giallo

**BOUQUET:** nel legno il vino si è arricchito di complessità aromatiche che ben si compenetrano con le caratteristiche olfattive genetiche, sentori di banana e ananas.

**SAPORE:** in bottiglia l'evoluzione ha dato, nel tempo, sensazioni di dolcezza, morbidezza, struttura e appagamento. E' un vino di carattere importante, con margini di crescita organolettica notevoli al secondo e terzo anno.

**ABBINAMENTI:** è un vino di carattere che ben accompagna piatti a base di pesce. Per le caratteristiche del vino barricato, non va mai bevuto freddo, bensì a 14 C°

**ALCOHOL:** 13,5% vol.



## COLLIO SAUVIGNON DOC

**UVAGGIO:** 100% Sauvignon

**VINIFICAZIONE:** in acciaio 100%

**BOUQUET:** con spiccate componenti aromatiche, molto caratteristiche, il Sauvignon di Branko si presta a piacevoli analogie organolettiche, che richiamano la mentuccia, la salvia e il rosmarino, il fiore di sambuco e danno una sensazione coinvolgente che induce ad appagamenti olfattivi. Sono aromi genetici, in cui Igor non ha ritenuto opportuno far compenetrare i seppur eleganti sentori di tostatura da affinamento in barrique, pratica esclusa per questa tipologia

**COLORE:** giallo chiaro

**SAPORE:** struttura e sapidità sono in perfetto equilibrio.

**ABBINAMENTI:** E' vino per piatti a base di pesce e si consiglia di berlo ad una temperatura non inferiore a 14 C°

**ALCOHOL:** 13,5% vol.



## COLLIO PINOT GRIGIO DOC

**UVAGGIO:** 100% Pinot Grigio

**VINIFICAZIONE:** in acciaio e 10% in tonnaux

**COLORE:** giallo paglierino brillante con riflessi ambrati

**BOUQUET:** è un vino di carattere, fruttato, in cui si compenetrano, per fermentazione e maturazione parziale del legno, aromi particolari, inizialmente di forte personalità, poi più armonici che stimolano emozioni olfattive. Alla degustazione si sente il fieno secco, il mallo della noce, il profumo di pesca noce e di crema pasticcera. Sono analogie istintive e ben definite.

**SAPORE:** è un vino morbido caldo, di acidità molto discreta e piacevole sensazione di pienezza e finezza, armonizzate dall'affinamento in tonneau di almeno il 10% dello stesso vino.

**ABBINAMENTI:** speciale con piatti di pesce, si può gustare in ogni occasione.

**ALCOHOL:** 13,5% vol.



## CAPOBRANKO IGT

**UVAGGIO:** 70% Malvasia Istriana, 20% Tocai Friulano e 10% Sauvignon

**VINIFICAZIONE:** fermentato e affinato in botti di rovere Francese di 400 litri usate, non nuove

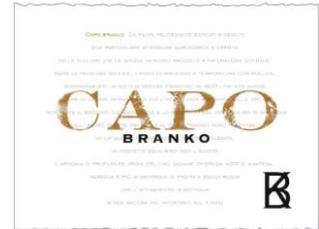
**COLORE:** rosso rubino

**BOUQUET:** sentore di amarena, marasca e altra frutta a bacca rossa. La fermentazione controllata in barrique non altera l'eccellenza aromatica delle tre uve, l'affinamento in bottiglia invece, nel tempo, la esalta.

**SAPORE:** le basse rese e la struttura del vino sono funzionali a un'alcolicità naturale giustamente elevata, in perfetto equilibrio con l'acidità.

**ABBINAMENTO:** formaggi, blue-cheese carni bianche e pesce fritto

**ALCOHOL:** 12,5% Vol.



## BRANKO RED IGT

**UVAGGIO:** 90% Merlot e 10% Cabernet Sauvignon.

**VINIFICAZIONE:** 100% in acciaio e un anno in tonnaux

**COLORE:** rosso rubino

**BOUQUET:** questo rosso ricorda i profumi dei frutti di sottobosco come il lampone, la mora ed il mirtillo ai quali si aggiunge il sentore elegante dell'amarena.

**SAPORE:** è ampio robusto e generoso, atto ad essere bevuto giovane e che può diventare sicuramente grande con moderato invecchiamento.

**ABBINAMENTO:** carni rosse e formaggi stagionati

**ALCOHOL:** 14% vol.



### PREMI:

#### GAMBERO ROSSO 2016

COLLIO PINOT GRIGIO 2014: 3 Bicchieri

#### GAMBERO ROSSO 2015

CAPO BRANKO 2013: 2 bicchieri

COLLIO CHARDONNAY 2013: 2 Bicchieri

# AZ. AGRICOLA PODERE CIONA

Gaiole in Chianti - Toscana

podere-ciona.com



Franca e Franco Gatteschi acquistarono il podere all'inizio del 1990. Una casa colonica di fine '800 con una vista senza pari sulle colline Chiantigiane, con Siena all'orizzonte. 40 ha di terreno, di cui 4 coltivabili: 1 ha con vigne e 3 abbandonati. Allestirono poi una piccola cantina, moderna e ben attrezzata, in previsione di una futura produzione di vino. Il 1997 vide la nascita, dall'unico ettaro di vigna esistente, del primo vino "ufficiale" di Podere Ciona: il Chianti Classico DOCG Riserva. Tra il 2000 ed il 2003, i Gatteschi decisero di ripiantare tutti i vigneti, costruire una nuova cantina e di acquistare un'altra casa colonica vicino alla proprietà per trasformarla in agriturismo, oggi Le Diacce.



'Podere Ciona' si trova nel Comune di Gaiole in Chianti, nella regione del Chianti Classico Gallo Nero. Il terreno deriva da roccia madre arenaria ed è ideale per la viticoltura di qualità. I vigneti, che oggi si estendono su un'area di circa 4 ettari, sono orientati a sud - sud ovest. Sono stati piantati principalmente con uve Sangiovese e Merlot, e con un po' di Alicante Bouschet.

La produzione è tenuta appositamente bassa per ottenere vino di qualità.

5,2 ettari - produzione annua 25.000 bottiglie

## CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA

**UVAGGIO:** 90% Sangiovese, 9% Merlot, 1% Alicante Bouschet

**VINIFICAZIONE:** 7/10 giorni di fermentazione alcolica a temperatura controllata in tini di acciaio da 60 hl. Lunga macerazione, a fermentazione finita, delle vinacce (circa 25-30 giorni). Malolattica in tini di acciaio da 30 hl.

**COLORE:** rosso rubino chiaro

**BOUQUET:** elegante fragranza di frutti rossi e spezie

**SAPORE:** equilibrato, fresco, ben strutturato

**ABBINAMENTI:** Pasta, carni bianche e rosse, formaggi freschi e stagionati

**ALCOOL:** 12,5%



## CHIANTI CLASSICO DOCG

**UVAGGIO:** 95% Sangiovese, 4% Merlot, 1% Alicante Bouschet

**VINIFICAZIONE:** 7/10 giorni di fermentazione alcolica a temperatura controllata in tini di rovere Francese da 30 hl. Lunga macerazione, a fermentazione finita, delle vinacce (circa 25 giorni). Malolattica in tini di rovere Francese da 30 hl.

**COLORE:** rosso rubino intenso

**BOUQUET:** elegante fragranza di frutti rossi e spezie

**SAPORE:** ben equilibrato, vellutato e persistente

**ABBINAMENTI:** carni rosse arrosto oppure alla griglia, cacciagione, formaggi stagionati.

**ALCOOL:** 13%



## MERLOT TOSCANA IGT "LE DIACCE"

**UVAGGIO:** 90% Merlot, 10% Alicante Bouschet

**VINIFICAZIONE:** 7/10 giorni di fermentazione alcolica a temperatura controllata in tini di rovere Francese da 30 hl. Lunga macerazione, a fermentazione finita, delle vinacce (circa 25 giorni). Malolattica in barriques di rovere Francese da 225 lt.

**COLORE:** rosso rubino scuro

**BOUQUET:** fragranza di frutti rossi maturi, spezie e cacao tostato

**SAPORE:** concentrato ma ben equilibrato, vellutato e persistente

**ABBINAMENTI:** carni rosse arrosto oppure alla griglia, cacciagione, formaggi stagionati.

**ALCOOL:** 13%



## ROSSO TOSCANO IGT "MONTEGROSSOLI"

**UVAGGIO:** 90% Merlot, 10% Alicante Bouschet

**VINIFICAZIONE:** 7/10 giorni di fermentazione alcolica a temperatura controllata in tini d'acciaio da 30 hl. Lunga macerazione, a fermentazione finite, delle vinacce (circa 15-20 giorni). Malolattica in tini d'acciaio da 30 hl,

**COLORE:** rosso rubino

**BOUQUET:** elegante fragranza di frutti rossi e spezie.

**SAPORE:** equilibrato, leggero ma ben strutturato

**ABBINAMENTI:** pasta, pesce, carni bianche e rosse, formaggi freschi

**ALCOHOL:** 13,50%



## TOSCANA ROSSO IGT "SEMIFONTE"

**UVAGGIO:** 75% Merlot, 25% Alicante Bouschet

**VINIFICAZIONE:** 7/10 giorni di fermentazione alcolica a temperatura controllata in tini d'acciaio da 60 hl. Lunga macerazione, a fermentazione finita, delle vinacce (circa 15-20 giorni). Malolattica in tini d'acciaio da 30 hl..

**COLORE:** rosso porpora

**BOUQUET:** elegante fragranza di frutti rossi maturi e spezie

**SAPORE:** morbido, equilibrato, ben strutturato e persistente

**ABBINAMENTI:** pasta, pesce, carni bianche e rosse, formaggi freschi.

**ALCOHOL:** 13,60%



## TOSCANA IGT "CIONA ROSE"

**UVAGGIO:** 100% Sangiovese

**VINIFICAZIONE:** 7/10 giorni di fermentazione alcolica a temperatura controllata in un tino d'acciaio da 10 hl. Brevissimo contatto con le vinacce (circa 10-12 ore).

**COLORE:** rosa salmone

**BOUQUET:** elegante fragranza di pesche bianche e spezie

**SAPORE:** ben equilibrato, fresco e persistente

**ABBINAMENTI:** ottimo aperitivo; pasta, pesce e carni bianche

**ALCOHOL:** 13,5%



### PREMI:

#### FALSTAFF 2016

CHIANTI CLASSICO RISERVA 2012: 91/100

CHIANTI CLASSICO RISERVA 2009: 91/100

ROSSO DI TOSCANA IGT "LE DIACCE" 2007: 90/100

#### VINHULEN 2016

CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA: 1 Bicchiere

# AZ. AGRICOLA PODERE di MARCIALLA

## METODO BIOLOGICO

Chianti - Toscana



L'azienda agricola biologica Podere Marcialla è situata su una verde collina del Chianti a metà strada fra Firenze e Siena. Nata nel 2009 dalla fusione di due piccole aziende delle famiglie Anichini e Passaponti che da oltre 150 anni producevano vino ed olio nei territori dei comuni di Barberino Val d'Elsa e Certaldo.

Silvio Anichini, Giovanni e Maria Pia Passaponti conducono l'azienda di 28 ettari di cui 12 a vigneto e 8 a oliveta con il metodo dell'agricoltura biologica certificata da ICEA, scelta intrapresa da Giovanni nel lontano 1988, nel rispetto dell'ambiente e delle tradizioni con la ricerca di un continuo miglioramento.



L'altitudine media dell'azienda è di circa 350 metri sopra il livello del mare, su terreni sassosi di medio impasto, ottimo per l'ottenimento di vini e di olio di eccellente qualità.

Le raccolte e le principali operazioni colturali vengono eseguite completamente a mano. La compattezza dell'azienda fa sì che le uve giungano immediatamente nella cantina dove le moderne tecnologie di vinificazione si coniugano con quelle più tradizionali di maturazione di vino.

12 ettari – produzione annua 70.000 bottiglie

### CHIANTI DOCG

**UVAGGIO:** Sangiovese 90 %, Canaiolo 5%, Colorino 5%

**VINIFICAZIONE:** fermentazione naturale con lieviti indigeni e macerazione di 20/22 giorni in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Successiva malolattica in vasche di cemento vetrificate. Affinamento in vasche di cemento vetrificate per 10/12 mesi e in bottiglia per 3 mesi

**COLORE:** rosso rubino carico tendente al granato

**BOUQUET:** elegante fruttato

**SAPORE:** sapore asciutto sapido intensamente vinoso, leggermente tannico ma equilibrato

**ABBINAMENTI:** abbinare con arrosti di carne rossa, cacciagione, formaggi saporiti o stagionati

**ALCOHOL:** 13,5 %



### CHIANTI RISERVA DOCG

**UVAGGIO:** Sangiovese 95 %, Canaiolo 5%

**VINIFICAZIONE:** fermentazione naturale con lieviti indigeni e macerazione di 20/22 giorni in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Successiva malolattica in botti di rovere. Affinamento in botti di rovere per 18 mesi e in bottiglia per 3 mesi

**COLORE:** rosso rubino intenso con sfumature violacee

**BOUQUET:** complesso e vinoso con sentori di viola e frutti rossi maturi

**SAPORE:** asciutto e armonioso leggermente tannico, buona persistenza

**ABBINAMENTI:** con arrosti di carne rossa, cacciagione, formaggi saporiti o stagionati

**ALCOHOL:** 13,5%



### ROSSO TOSCANA IGT "Capitozza"

**UVAGGIO:** Sangiovese 40%, Cabernet 30%, Merlot 30%

**VINIFICAZIONE:** fermentazione naturale con lieviti indigeni e macerazione di 20/22 giorni in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Successiva malolattica in legno. Affinamento in barrique da 225 litri di primo e secondo passaggio per 18 mesi e in bottiglia per 6 mesi

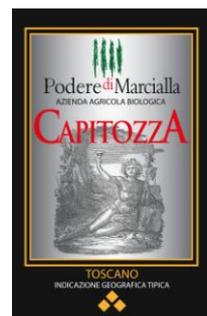
**COLORE:** rosso rubino molto intenso

**BOUQUET:** elegante e complesso, leggermente speziato

**SAPORE:** sapore ricco, armonico, vinoso, nerbo molto persistente pieno di carattere

**ABBINAMENTI:** con arrosti ricchi, bistecche fiorentine, piatti in umido, cacciagione

**ALCOHOL:** 14%

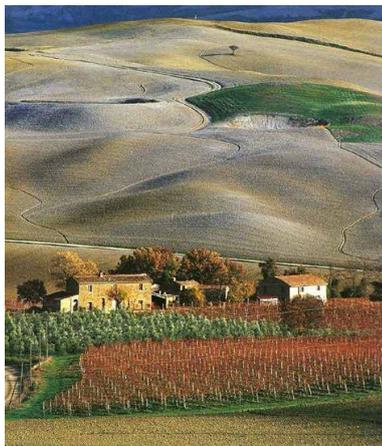


# AZ. AGRICOLA PIOMBAIA

## METODO BIODINAMICO

Montalcino - Toscana

piombaia.com



La storia dell'Azienda Agricola Piombaia nasce dalla unione di due famiglie: i Rossi e i Cantini. La famiglia Rossi è originaria della zona di Montalcino. Nel 1950 Lida Rossi sposò Vittorio Cantini, e questa unione ha consentito l'acquisto di altre terre, tra cui il podere Piombaia. La storia e l'esperienza di queste due famiglie ha permesso all'azienda di svilupparsi e migliorarsi, grazie al profondo e radicato amore per la terra. Oggi l'Azienda Agricola Piombaia si estende su 210 ettari di vigneti, oliveti e cereali. La zona si trova a sud-est della collina di Montalcino ed i suoi terreni nascono in un ideale microclima geologico e pedoclimatico. La lavorazione delle uve e degli altri prodotti sono curati dagli stessi proprietari che riescono a coniugare perfettamente l'antica tradizione contadina alle moderne innovazioni. L'attività agricola si è ampliata ulteriormente quando la famiglia fece il restauro della fattoria La Crocina, che diventò ben presto uno degli Agriturismi più belli di Montalcino, dove

poter assaporare le vere gioie della campagna. L'Azienda oggi è portata avanti dalla terza generazione della famiglia: Vittorio, Francesco e Cecilia, che mostrano devozione, diligenza nel lavoro e pieno rispetto ed amore per la loro terra, per questo hanno scelto il metodo biodinamico, secondo il quale, la fertilità e la vitalità del terreno devono essere ottenute con mezzi naturali: compost prodotto da concime solido da cortile, materiale vegetale come fertilizzante, rotazioni colturali, lotta antiparassitaria meccanica e pesticidi a base di sostanze minerali e vegetali.

12 ettari - produzione annua 25.000 bottiglie

### BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

**UVAGGIO:** 100% Sangiovese

**VINIFICAZIONE:** sulle bucce, in vasche d'acciaio senza controllo della temperatura per una durata di 10 giorni.

**COLORE:** rosso rubino brillante

**BOUQUET:** fruttato con sentori di mora e ciliegia marasca, balsamico e speziato.

**SAPORE:** fresco e con buona acidità che riporta le note fruttate e speziate, tannini soffici.

Fine, bella persistenza.

**ABBINAMENTI:** cacciagione, carni alla brace, arrostiti, formaggi stagionati.

**ALCOHOL:** 13,5 % vol.



### ROSSO DI MONTALCINO DOCG

**UVAGGIO:** 100% Sangiovese

**VINIFICAZIONE:** in vasche d'acciaio

**COLORE:** rosso rubino, vivace, brillante.

**BOUQUET:** fresco, fruttato, si sentono frutti di bacca rossa e il sangiovese

**SAPORE:** fresco, pulito, minerale, buona salivazione dovuta alla piacevole acidità, ritornano i frutti a bacca rossa, buona la persistenza

**ABBINAMENTI:** primi piatti con sugo di carne, formaggi freschi e di media stagionatura, si può bere anche come aperitivo in buona compagnia con stuzzichini

**ALCOHOL:** 13,5% vol.



### SANT'ANTIMO DOC "Gattonero"

**UVAGGIO:** 90% Sangiovese grosso clone Montalcino, 10% Merlot

**VINIFICAZIONE:** separati i due vitigni, sulle bucce, in vasche di acciaio senza il controllo della temperatura, con un 20% di fermentazione spontanea, per una durata di 8 giorni

**COLORE:** rosso rubino intenso con sfumature porpora

**BOUQUET:** fresco, floreale e con profumi più profondi di frutti a bacca rossa

**SAPORE:** fresco ma con buona struttura e buona morbidezza bella persistenza

**ABBINAMENTI:** primi piatti carni rosse e bianche, zuppe di pesce, formaggi freschi e a media stagionatura, salumi

**ALCOHOL:** 13 % vol.



#### PREMI

INTRAVINO - BRUNELLO 2010: 86-88/100

ALDO FIORELLI - BRUNELLO 2010: 89/100

SMAG - BRUNELLO 2010: 17/20

# AZ. AGRICOLA MURALIA

Maremma – Toscana

[muralia.it](http://muralia.it)



L'Azienda Agricola Muralia si trova nel comune di Roccastrada, nel territorio della Maremma alta, dove il tempo scorre lento, il silenzio è interrotto dai suoni della natura, l'aria è tersa e i tramonti sono indimenticabili. L'attuale assetto dell'Azienda, risale al 1997, quando gli attuali proprietari Chiaradonata e Stefano Casali, decidono di trasferirsi in Maremma, lasciando Milano per seguire il loro sogno. I vigneti si estendono su 14 ettari di terra calcarea, ciottolosa e argillosa. Le varietà dei ceppi allevati e la coltivazione, a basso impatto ambientale, delle viti in tre zone climatiche a diverse altitudini - una, pianeggiante, al Poggiarello, le altre due, collinari, a Sassofortino - che risentono la vicinanza del mare, aggiungono pregio al prodotto. La filosofia portante dell'Azienda è quella di produrre un vino unico, con interventi chimici ridotti all'essenziale, che interpreti con semplicità un dono della terra. L'Azienda ha a disposizione anche un Agriturismo "Il Poggiardello" che costituisce un luogo ideale per trascorrere le vacanze nel cuore della Maremma in piena libertà. La cantina, costruita dentro la collina, è il luogo ideale per la produzione dei nostri vini. La particolare forma architettonica e il parziale interrimento garantiscono temperature ed umidità favorevoli per un buon invecchiamento dei vini.

La tecnologia delle strumentazioni e gli elementi naturali del sottosuolo collaborano al fine di creare le condizioni ideali per l'invecchiamento dei vini.

14 ettari – produzione annua 65.000 bottiglie

## MAREMMA TOSCANA ROSSO IGT "Muralia"

**UVAGGIO:** Syrah 50%, Sangiovese 20%, Cabernet-Sauvignon 30%

**VINIFICAZIONE:** diraspatura e successiva pigiatura soffice, la fermentazione avviene in acciaio inox a temperatura controllata

**COLORE:** rosso intenso

**BOUQUET:** note di frutta nera e tabacco da pipa, bacche di ginepro, pepe nero e mirto.

**SAPORE:** lascia la bocca ricca di materiale, intenso e graffiante. Lunghezza e persistenza di gran classe.

**ABBINAMENTI:** bistecca alla fiorentina

**ALCOHOL:** 14,5 % vol.



## MAREMMA TOSCANA ROSSO IGT "Babone"

**UVAGGIO:** Sangiovese 65%, Syrah 35%

**VINIFICAZIONE:** diraspatura e successiva pigiatura soffice, la fermentazione avviene in acciaio inox

**COLORE:** rosso intenso

**BOUQUET:** note di frutta rossa, liquirizia nera e sfumature vegetali di pregevole eleganza.

Sottofondo balsamico di spiccata freschezza

**SAPORE:** tannini morbidi, bel finale lungo potente e ricco.

**ABBINAMENTO:** arista con riduzione al vino, cinghiale alla cacciatora

**ALCOHOL:** 14 % vol.



## MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA DOC "Altana"

**UVAGGIO:** Sangiovese 80%, Cabernet S. 10%, Merlot 10%

**VINIFICAZIONE:** diraspatura seguita da pressatura soffice

**COLORE:** rosso rubino intenso

**BOUQUET:** ha sentori di ciliegia matura, foglie di tabacco, ribes rosso e marmellata di rabarbaro

**SAPORE:** eleganza mediterranea allo stato puro. La fragranza di questo vino è squisito e complesso. Caldo, seducente e in un equilibrio perfetto con una profonda freschezza che termina in godimento perfetto.

**ABBINAMENTI:** sughi di carne, zuppe di farro e fagioli, carni rosse

**ALCOHOL:** 14 % vol.



## ROSSO TOSCANA MAREMMA IGT "Manolibera"

**UVAGGIO:** Sangiovese 60%, Merlot 20%, Cabernet-Sauvignon 20%

**VINIFICAZIONE:** diraspatura e successiva pigiatura soffice, la fermentazione avviene in acciaio inox a temperatura controllata

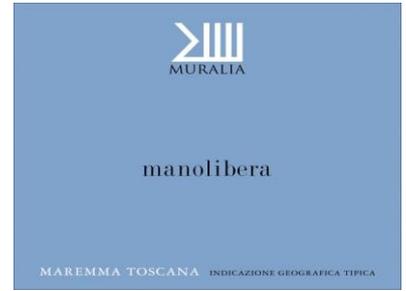
**COLORE:** rosso intenso

**BOUQUET:** note di frutta rossa, con sferzate di erbe aromatiche.

**SAPORE:** preciso e ben delineato.

**ABBINAMENTI:** primi piatti a base di carne, pesce in guazzetto, secondi piatti a base di pollame

**ALCOHOL:** 14%



## BIANCO TOSCANA MAREMMA IGT "Chiaraluna"

**UVAGGIO:** Viognier 100%

**VINIFICAZIONE:** pigiatura soffice senza diraspatura, la fermentazione avviene in acciaio inox a temperatura controllata, successivamente in barrique con battonage.

**COLORE:** giallo paglierino

**BOUQUET:** note di agrumi canditi, crema pasticcera e pepe bianco.

**SAPORE:** grintoso con spiccata sapidità. Gustoso e di buona lunghezza.

**ABBINAMENTI:** carni rosse e bianche, zuppe di pesce, formaggi freschi o di media stagionatura, salumi

**ALCOHOL:** 13,5 % vol.



## ROSATO TOSCANA MAREMMA IGT "Corbizzo"

**UVAGGIO:** Syrah 100%

**VINIFICAZIONE:** dopo la diraspatura e una pressatura soffice la fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata

**COLORE:** rosé

**BOUQUET:** sentori di fragoline di bosco, petali di rosa e cioccolato al latte

**SAPORE:** delizioso sapore fruttato fresco e gustoso. Il suo sapore gradevole dura per un tempo abbastanza lungo

**ABBINAMENTI:** antipasto di salumi, carni bianche e "scottiglia"

**ALCOHOL:** 13,5 % vol.



### PREMI:

#### GAMBERO ROSSO 2015

BIANCO "Chiaraluna" 2013: 2 Bicchieri

MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA "Altana" 2011: 2 Bicchieri

MAREMMA TOSCANA ROSSO "Muralia" 2010: 2 Bicchieri

#### VINHULEN

MAREMMA TOSCANA ROSSO "Muralia" 2011: 2 Bicchieri

#### I VINI DI VERONELLI 2015

MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA "Altana" 2011: 3 stelle rossa 91/100

MAREMMA TOSCANA ROSSO "Babone" 2010: 3 stelle blu 93/100

MAREMMA TOSCANA ROSSO "Muralia" 2010: 3 stelle blu 94/100

#### VINUM 2015

MAREMMA TOSCANA ROSSO "Babone" IGT 2010: 16.5/20

MAREMMA TOSCANA ROSSO "Muralia" 2011: 16.5/20

# AZ. AGRICOLA SERNI

Bolgheri - Toscana  
sernifulvioluigi.it



L'Azienda Agricola Serni si trova nel comune di Castagneto Carducci, sul litorale tirrenico, a pochi



chilometri dal mare e ai piedi delle colline. La gestione è familiare con una lunga tradizione agricola. I coniugi Lidia e Luigi Serni sono sposati da 43 anni e hanno una filosofia che ha sempre guidato la loro vita: i sogni si possono realizzare ma solo con il lavoro, la fatica e la pazienza, solo mettendo passione in tutto quello che si fa, curando ogni particolare con attenzione. Anche loro avevano un sogno e sono riusciti a realizzarlo. Nel 1974 hanno fondato la loro azienda agricola e l'hanno plasmata e fatta crescere trovando il suo vero scopo nella lavorazione dei vigneti facendo diventare l'attività vitivinicola il centro di tutto il loro

lavoro e la loro maggiore soddisfazione. Con gli anni hanno migliorato le tecniche di lavorazione sia in vigna che in cantina arrivando alla produzione di 3 vini. Ma non si sono fermati qui perché, come loro sostengono, non bisogna mai smettere di credere nei propri sogni e hanno continuato il loro lavoro specializzandosi sempre di più. Nel 2001 così nasce il vino di punta dell'azienda, un Bolgheri Rosso affinato in barriques, e nel 2003 la gamma di vini si completa con un Vermentino in purezza. Tutto questo è stato trasmesso al figlio Giorgio che oggi guida l'azienda insieme ai genitori e ha deciso di portare avanti quel sogno che ora è anche il suo continuando ad investire in questa passione. Infatti con la vendemmia del 2009 è stata inaugurata la nuova cantina.

Ettari 3,5 - produzione annua 22.000 bottiglie

## BOLGHERI ROSSO DOC "Tegoleto"

**UVAGGIO:** 60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah, 10% Sangiovese

**VINIFICAZIONE:** accurata selezione delle uve in vendemmia, raccolta manuale in cassette forate, fermentazione a 28/30° C in vasche di acciaio. Macerazione per 8-10 giorni, separazione del vino fiore dal torchiato, fermentazione malolattica in vasca. Un 30% della massa fa affinamento in barriques di rovere francese per 6 mesi e il restante maturazione in acciaio per 12 mesi

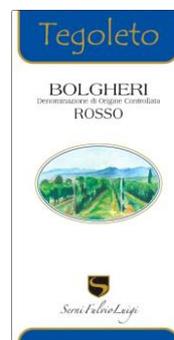
**COLORE:** luminoso rosso rubino

**BOUQUET:** piacevoli note di frutti a bacca nera e prugne

**SAPORE:** liscio e arrotondato. Elegante e di lunga durata con sentori di frutta

**ABBINAMENTI:** cacciagione, carni rosse, formaggi di media stagionatura

**ALCOHOL:** 13.5% vol.



## BOLGHERI ROSSO DOC "Acciderba"

**UVAGGIO:** 60% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% Syrah, 10% Sangiovese

**VINIFICAZIONE:** accurata selezione delle uve in vendemmia, raccolta manuale in cassette forate, fermentazione 30° C in vasche di acciaio, lunga macerazione (18 giorni circa), l'estrazione dei polifenoli delle bucce è stata favorita da follature manuali alternate a délestages, fermentazione malolattica in legno, maturazione di 12 mesi in barriques di rovere francese, affinamento in bottiglia di 5 mesi.

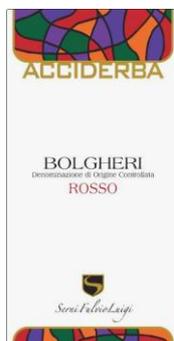
**COLORE:** rosso rubino intenso con riflessi viola.

**BOUQUET:** elegante con note di frutti di bacca maturi.

**SAPORE:** liscio e arrotondato. Vivace e fresco gusto di frutta, texture stratificata e vellutata, tannico, finale lungo.

**ABBINAMENTI:** cacciagione, carni rosse, formaggi stagionati, salumi

**ALCOHOL:** 14.5% vol.



## **BOLGHERI ROSATO DOC "Arcanto"**

**UVAGGIO:** Sangiovese, Merlot, Syrah

**VINIFICAZIONE:** raccolta manuale in cassette forate, breve contatto con le bucce fino a conferire il rosato "buccia di cipolla", fermentazione a temperatura controllata di 16° C in vasche di acciaio. Il vino non subisce processi fisici di stabilizzazione tartarica.

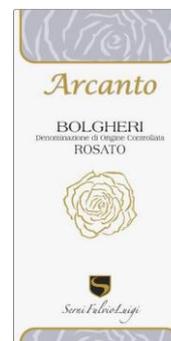
**COLORE:** rosato "buccia di cipolla"

**BOUQUET:** intenso, vinoso

**SAPORE:** secco, armonioso

**ABBINAMENTI:** affettati, antipasti, minestrone, pasta in salsa di pomodoro, risotto, pesce cotto in salsa

**ALCOHOL:** 13% vol.



## **VERMENTINO DI TOSCANA IGT "Campofitto"**

**UVAGGIO:** 100% Vermentino

**VINIFICAZIONE:** raccolta manuale. Pressatura soffice delle uve intere. Fermentazione a temperatura controllata di 16° C in acciaio. Il perfezionamento sui lieviti fino all'imbottigliamento.

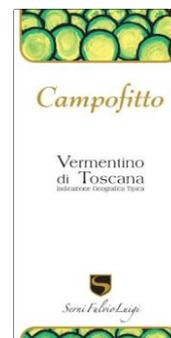
**COLORE:** giallo oro.

**BOUQUET:** fresco e fruttato.

**SAPORE:** ampio e fresco, con acidità moderata.

**ABBINAMENTI:** piatti di pesce, insalate estive e antipasti.

**ALCOHOL:** 13.5% vol.



### **PREMI:**

**WINE ADVOCATE - Robert Parker - 2016**

Bolgheri Rosso "Acciderba" 2013 : 91/100

**GUIDA VERONELLI 2016**

Bolgheri Rosso "Acciderba" 2013 : 92/100

**LUCA GARDINI 2016**

Bolgheri Rosso "Tegoleto" 2014: 92/100

**VINUM 2016**

Bolgheri Rosso "Tegoleto" 2014: 16/20

**VINHULEN 2016**

BOLGHERI ROSSO "Acciderba" 2011: 2 Bicchieri

**WINE ADVOCATE 2015**

BOLGHERI ROSSO "Tegoleto" 2012: 90/100

**GAMBERO ROSSO 2015**

BOLGHERI ROSSO "Acciderba" 2011: 2 Bicchieri

BOLGHERI ROSSO "Tegoleto" 2012: 2 Bicchieri

# Az. Agricola ROMANELLI

Montefalco - Umbria

[romanelli.wine](http://romanelli.wine)



Sul colle di Montefalco, nel cuore dell'Umbria, in un territorio straordinario cinto da vigne ed ulivi, la famiglia Romanelli cura e preserva da tre generazioni ciò che la Natura ha donato così generosamente. Lavorano affinché il vino e l'olio che producono testimonino l'eccellenza delle qualità uniche e irripetibili dei terreni, delle piante, dei microclimi che interagiscono nell'ecosistema del luogo. Per questo praticano un'agricoltura attenta alle esigenze del territorio e al mantenimento degli equilibri che caratterizzano l'ambiente. Nascono così, da agricoltura biologica, gli olii estratti a freddo, particolarmente equilibrati e ricchi di sostanze antiossidanti. Allo stesso modo, solo dai vigneti di proprietà, vengono prodotti i vini dell'azienda che, complessi e strutturati, esprimono la storia, il territorio e il

lavoro della famiglia Romanelli. Sono nati così i due progetti "Romanelli Natura" e "Romanelli Turismo", testimoni della filosofia agricola perseguita. Romanelli Natura è un progetto di eco-sostenibilità agricola sviluppato per consegnare un contributo importante a favore della biodiversità e della cura dell'ambiente, ad esempio attraverso l'installazione di nidi artificiali nelle vigne. Romanelli Turismo è il progetto "enoturistico" collegato all'attività produttiva, scommettendo sul concetto di Ecoturismo.

8 ettari - produzione annua 45.000 bottiglie



## MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG "Medeo"

**UVAGGIO:** 100% Sagrantino

**VINIFICAZIONE:** raccolta a mano delle uve. Macerazione con le bucce per 60 giorni

**AFFINAMENTO:** 24 mesi in botti di legno francese da 225 litri. Almeno 18 mesi in bottiglia.

**COLORE:** rosso rubino intenso dai riflessi granati.

**BOUQUET:** note balsamiche e speziate che si integrano a frutta rossa e sottili sentori di legno

**SAPORE:** al palato è di grande struttura, con un tannino equilibrato ed una lunga persistenza

**ABBINAMENTI:** cacciagione, grandi arrosti e formaggi piccanti

**ALCOHOL:** 16%



## MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

**UVAGGIO:** 100% Sagrantino

**VINIFICAZIONE:** raccolta a mano delle uve. Macerazione con le bucce per 45/60 giorni

**AFFINAMENTO:** 18 mesi in botti di legno francese di dimensioni che variano tra i 225 e 2500 litri. Almeno 12 mesi in bottiglia

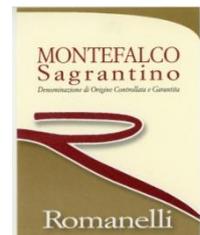
**COLORE:** rosso rubino intenso dai riflessi granati

**BOUQUET:** caratterizzato da eleganti toni fruttati con note di mora e prugna e sottili sentori di legno dolce dal retrogusto balsamico

**SAPORE:** al palato è di grande struttura, molto persistente ed equilibrato

**ABBINAMENTI:** cacciagione, grandi arrosti e formaggi piccanti

**ALCOHOL:** 15%



## MONTEFALCO ROSSO RISERVA DOC "Molinetta"

**UVAGGIO:** Sangiovese 65% Sagrantino 15% Merlot 20%

**VINIFICAZIONE:** raccolta a mano delle uve. Fermentazione con le bucce per 45/60 giorni

**AFFINAMENTO:** 24 mesi in botti di legno francese da 225 litri. Almeno 18 mesi in bottiglia

**COLORE:** rosso rubino

**BOUQUET:** frutti di bosco, ciliegia e prugna e sensazioni tostate

**SAPORE:** grande struttura, eleganza e rotondità integrano una tannicità importante

**ABBINAMENTI:** carni rosse alla brace arrosti, salumi e formaggi stagionati

**ALCOHOL:** 15,5%



## MONTEFALCO ROSSO DOC

**UVAGGIO:** Sangiovese 65% Sagrantino 15%, Merlot 10%, Cabernet Sauvignon 10%

**VINIFICAZIONE:** raccolta a mano delle uve. Fermentazione con le bucce per 30-45 giorni

**AFFINAMENTO:** 12 mesi in botti di legno francese di dimensioni che variano tra i 225 e 2500 litri. Almeno 6 mesi in bottiglia

**COLORE:** rosso rubino

**BOUQUET:** al naso frutti di bosco, ciliegia e prugna e avvolgenti sensazioni tostate

**SAPORE:** in bocca è ampio, caldo e di un'equilibrata complessità

**ABBINAMENTI:** carni rosse e bianche, salumi e formaggi stagionati

**ALCOHOL:** 14%



## GRECHETTO DEI COLLI MARTANI DOC

**UVAGGIO:** Grechetto 100%

**VINIFICAZIONE:** raccolta a mano delle uve. Fermentazione: illimpidimento naturale, poi fermentazione alla temperatura di 15° C. Permanenza prolungata sui lieviti al termine della fermentazione

**AFFINAMENTO:** serbatoi in acciaio, almeno 12 mesi in bottiglia

**COLORE:** giallo paglierino con riflessi dorati

**BOUQUET:** si apre all'olfatto con eleganza: intenso, pulito con note di pesca, mandorlo e biancospino

**SAPORE:** in bocca un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcohol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza

**ABBINAMENTI:** antipasti e primi piatti. Zuppe e minestre di legumi e cereali, grigliate di pesce e carni bianche, formaggi freschi e salumi speziati

**ALCOHOL:** 13.5%



## MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG *Passito*

**UVAGGIO:** Sagrantino 100%

**VINIFICAZIONE:** raccolta a mano. Appassimento naturale su graticci per circa 2 mesi

**AFFINAMENTO:** 12 mesi in botti di legno francese da 225 litri. Almeno sei mesi in bottiglia

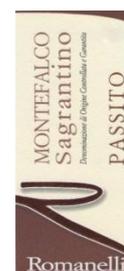
**COLORE:** rosso rubino tendente al granato

**BOUQUET:** ricco di note di mora, ribes nero e confettura al lampone, elegante, speziato con sfumature di cannella

**SAPORE:** fine, equilibrato negli zuccheri con un finale di frutta rossa

**ABBINAMENTI:** crostate di frutta rossa, pasticceria secca, cioccolata, formaggi stagionati

**ALCOHOL:** 14.5%



### PREMI:

**SLOW WINE 2016**

Molinetta 2010

### I VINI DI VERONELLI 2016

Molinetta 2010: 94/100 Migliore Esordio

### GAMBERO ROSSO 2016

Montefalco Sagrantino 2011: 3 Bicchieri

### GAMBERO ROSSO 2015

Montefalco Sagrantino 2010: 3 Bicchieri

### GUIDA BERE BENE

Montefalco Rosso 2009: Oscar Regionale

### GUIDA GRANDE VINO 2015

Montefalco Sagrantino 2010: Grande Vino

### ESPRESSO 2016

Montefalco Sagrantino 2011: Eccellenza

# AZ. AGRICOLA MARCHETTI

Ancona - Marche  
marchettiwines.com



L'Azienda nacque alla fine del 19° secolo. La prima cantina fu costruita a Varano (che adesso fa parte del Parco Nazionale del Conero) e successivamente spostata a Pontelungo di Ancona in prossimità della storica Villa Bonomi. L'area è conosciuta come "l'Antico Castro Romano di San Silvestro" perché è stata una fortezza degli antichi Romani.

Mario Marchetti, padre dell'attuale proprietario Dott. Maurizio Marchetti, cominciò ad imbottigliare il Rosso Conero nel 1968. La denominazione Rosso Conero DOC fu creata nel 1967.

22,5 ettari - produzione annua 50.000 bottiglie

## CONERO RISERVA DOCG "Villa Bonomi"

**UVAGGIO:** 100% Montepulciano

**VINIFICAZIONE:** tradizionale con lunga macerazione di 20 giorni a temperatura controllata, seguita dalla maturazione in barrique per 14 mesi

**COLORE:** rosso rubino tendente al granato

**BOUQUET:** intenso bouquet floreale con complesso carattere legnoso

**SAPORE:** notevoli sapori intensi con tannini maturi e sentori di vaniglia finale persistente

**ABBINAMENTO:** perfetto per carni importanti e cacciagione

**ALCOHOL:** 13,5%



## ROSSO CONERO DOC "Castro di San Silvestro"

**UVAGGIO:** 95% Montepulciano 5% Sangiovese

**VINIFICAZIONE:** tradizionale con lunga macerazione a temperatura controllata seguita dalla maturazione in rovere di Slavonia per 8/10 mesi

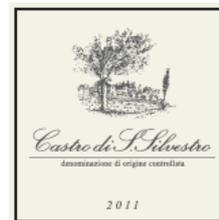
**COLORE:** rosso rubino

**BOUQUET:** bouquet floreale con il complesso carattere legnoso

**SAPORE:** sapori intensi con tannini maturi e finale persistente

**ABBINAMENTO:** carni e formaggi stagionati

**ALCOHOL:** 13,5%



## ROSSO CONERO DOC

**UVAGGIO:** Montepulciano, Sangiovese

**VINIFICAZIONE:** tradizionale con lunga macerazione a temperatura controllata seguita dalla maturazione in rovere di Slavonia per 8/10 mesi

**COLORE:** rosso rubino

**BOUQUET:** bouquet floreale con il complesso carattere legnoso

**SAPORE:** sapori intensi con tannini maturi e finale persistente

**ABBINAMENTO:** carni e formaggi stagionati

**ALCOHOL:** 13,5%



## VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO DOC

**UVAGGIO:** 100% Verdicchio

**VINIFICAZIONE:** fermentazione a temperatura controllata seguito da quattro mesi in vasche di acciaio inox.

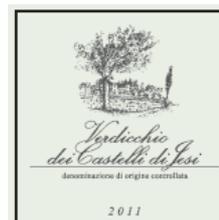
**COLORE:** giallo paglierino con sfumature verdognole

**BOUQUET:** intenso bouquet floreale con complesso carattere fruttato

**SAPORE:** fresco, elegante e ben equilibrato, intenso carattere fruttato con note di banana e mele verdi, finale lungo

**ABBINAMENTI:** piatti di pesce e piatti vegetariani, semplici cibi estivi.

**ALCOHOL:** 12%



## VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE DOC "Tenuta del Cavaliere"

**UVAGGIO:** 100% Verdicchio

**VINIFICAZIONE:** la vendemmia è leggermente ritardata, deriva dal solo mosto fiore, la fermentazione è a temperatura controllata e dura almeno un mese e mezzo (per inibire e ritardare la fermentazione malolattica)

**COLORE:** giallo paglierino con sfumature verdi

**BOUQUET:** intenso bouquet floreale con complesso carattere fruttato

**SAPORE:** fresco, elegante e ben equilibrato con note di mela verde e un pizzico di vaniglia, finale lungo

**ABBINAMENTI:** tutti i tipi di pesce preferibilmente alla griglia o in forno

**ALCOHOL:** 13,5%



## SPUMANTE BRUT "7 Note" - METODO MARTINOTTI

**UVAGGIO:** Verdicchio e Malvasia dalla valle dell'Esino

**VINIFICAZIONE:** la raccolta delle uve inizia nei primi dieci giorni di settembre. Viene fatta a mano selezionando i migliori grappoli e poi raccolti in piccole cassette che vengono immediatamente trasferite in cantina, diraspate e pressate sofficemente. Il mosto ottenuto viene mantenuto per 16 ore ad una temperatura di 10°C per indurre la chiarificazione naturale. Poi viene versato in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, dove avviene la fermentazione ad una temperatura che non è superiore a 18 °C. Il vino viene poi messo in vasche per un periodo di 90 giorni per eseguire "la spumantizzazione" attraverso il metodo Charmat Martinotti

**COLORE:** pallido giallo paglierino

**BOUQUET:** fruttato con note floreali

**SAPORE:** persistente ed equilibrato con un persistente retrogusto amaro caratteristica dell'uvaggio Verdicchio

**ABBINAMENTI:** antipasti e piatti di pesce ottimo come aperitivo.

**ALCOHOL:** 12%



### PREMI:

**KYLE PHILLIPS**

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE DOC "Tenuta del Cavaliere" 2014: 3,5 stelle

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO 2014: 2 stelle

**VINI BUONI D'ITALIA**

CONERO RISERVA DOCG "Villa Bonomi" 2012: Corona

**GAMBERO ROSSO 2015**

CONERO RISERVA DOCG "Villa Bonomi" 2011: 2 Bicchieri

TENUTA DEL CAVALIERE 2013: 2 bicchieri

ROSSO CONERO DOC "Castro di San Silvestro" 2013: 2 Bicchieri

VERDICCHIO CASTELLI DI JESI CL. SUP. DOC "Tenuta del Cavaliere" 2013: 2 Bicchieri

**I VINI VERONELLI 2015**

CONERO RISERVA "Villa Bonomi" 2011: 3 stelle rosse 90/100



# CANTINE SAPUTI

Macerata - Marche

saputi.it



L'Azienda Saputi è situata nel cuore delle Marche, sulle dolci colline maceratesi. I suoi vigneti si trovano a circa 400 metri di quota, accarezzati dalle brezze marine dell'Adriatico e dai venti dei monti Sibillini.

Questo contesto caratterizza fortemente la territorialità dei prodotti Saputi. La famiglia Saputi fonda la sua Azienda Vinicola negli anni '60, attingendo dalle antiche tradizioni contadine marchigiane.

Dopo la fondazione da parte del bisnonno Angelo, l'Azienda è stata tramandata da padre in figlio ed è arrivata attualmente alla sua quarta generazione. Alvaro, con l'aiuto dei figli Leonardo e Andrea, ha il merito di aver fatto diventare il nome Saputi un marchio sinonimo di qualità e passione.

L'Azienda è strettamente legata al territorio in cui coltiva con devozione i propri vigneti, in particolar modo al vecchio e originario insediamento colmuranese, chiamato fin dai tempi dei Piceni "Castru Vecchiu".

In questa cornice si trova anche l'Agriturismo "Villa le Vigne" di proprietà della famiglia stessa.

25 ettari - produzione annua 100.000 bottiglie



## MARCHE MERLOT IGT "Abate Pallia"

**UVAGGIO:** 100 % Merlot

**VINIFICAZIONE:** fermentazione con rimontaggi naturali, periodici e programmati a temperatura controllata per tutto il periodo senza uso di pompe, sfruttando il gas naturalmente prodotto dalla fermentazione grazie al modernissimo metodo "Ganimede"

**AFFINAMENTO:** circa quattordici mesi in barriques.

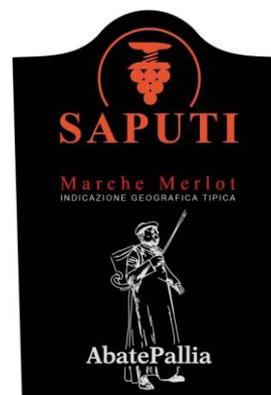
**COLORE:** rosso rubino intenso e polposo con lievi riflessi violacei

**BOUQUET:** altamente intenso, persistente, fruttato e speziato con sentori di frutti maturi a bacca rossa

**SAPORE:** severo, setoso al palato con impatto forte e infallibile e con eccellente armonia tra dolcezza, sapidità e tannini

**ABBINAMENTI:** carni rosse

**ALCOHOL:** 14,5%



## ROSSO PICENO DOC "Castru Vecchiu"

**UVAGGI:** Montepulciano 70% e Sangiovese 30%.

**VINIFICAZIONE:** fermentazione con rimontaggi naturali, periodici e programmatica temperatura controllata per tutto il periodo senza uso di pompe, sfruttando il gas naturalmente prodotto dalla fermentazione grazie al modernissimo metodo "Ganimede"

**AFFINAMENTO:** circa 8 mesi in barriques

**COLORE:** rosso rubino intenso e carico con lievi riflessi violacei

**BOUQUET:** intenso, persistente, fruttato, speziato ed elegantemente balsamico con sentori di frutti maturi a bacca rossa, polposa ciliegia e morbida vaniglia

**SAPORE:** palpitanti note di ciliegia matura, tabacco, liquirizia, pepe e vaniglia. Gusto persistente caldo e di gran corpo, è un vino deciso e armonico allo stesso tempo

**ABBINAMENTI:** carni rosse e cacciagione

**ALCOHOL:** 14%



## COLLI MACERATESI ROSSO DOC "Apezzana"

**UVAGGIO:** Sangiovese 60% e Lacrima 40%

**VINIFICAZIONE:** fermentazione con rimontaggi naturali, periodici programmati a temperatura controllata per tutto il periodo, senza uso di pompe, sfruttando il gas naturalmente prodotto dalla fermentazione grazie al modernissimo metodo "Ganimede".

Invecchiamento di circa 4 mesi in vasche d'acciaio.

**AFFINAMENTO:** circa sei mesi in bottiglia

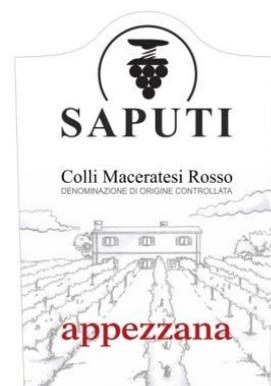
**COLORE:** rosso rubino con riflessi violacei

**BOUQUET:** caratteristico, gradevole e vinoso con sfumature di piccoli frutti rossi

**SAPORE:** sapido, asciutto, armonico e con buona persistenza aromatica in finale. Non eccessivamente impegnativo

**ABBINAMENTI:** carne rossa

**ALCOHOL:** 12,5%



## ROSSO PICENO DOC "Monte Nereto"

**UVAGGIO:** Sangiovese 60% e Montepulciano 40%

**VINIFICAZIONE:** fermentazione con rimontaggi naturali, periodici e programmati a temperatura controllata per tutto il periodo, senza uso di pompe, sfruttando il gas naturalmente prodotto dalla fermentazione grazie al modernissimo metodo "GANIMEDE"

**AFFINAMENTO:** circa 6 mesi in bottiglia

**COLORE:** rosso rubino con riflessi violacei

**BOUQUET:** intenso, persistente, fruttato con sentori di frutti rossi di sottobosco

**SAPORE:** sapido, con carattere fruttato e sapore asciutto di lievi tannini, buona persistenza aromatica in finale

**ABBINAMENTI:** carni e formaggi stagionati

**ALCOHOL:** 12,5%



## COLLI MACERATESI BIANCO DOC "Monte Nereto"

**UVAGGIO:** Maceratino Ribona 100%

**VINIFICAZIONE:** pigiatura ultra soffice e rapida, fermentazione a bassissima temperatura di 12°C per tutto il periodo per esaltare la delicata fragranza di questo vino.

**AFFINAMENTO:** circa un mese in bottiglia

**COLORE:** cristallino, tenue giallo paglierino con riflessi verdolini, di buona consistenza

**BOUQUET:** di buona intensità, presenta un panorama olfattivo che spazia da fiori a frutti, quali acacia, tiglio, mela verde e agrumi per chiudere su sfumature minerali

**SAPORE:** equilibrato intenso e persistente, fino alla fine manifesta il suo buon corpo

**ABBINAMENTI:** vongole, riso e carni bianche

**ALCOHOL:** 12%



## COLLI MACERATESI RIBONA DOC

**UVAGGIO:** 100% Ribona

**VINIFICAZIONE:** pigiatura ultra soffice e rapida fermentazione a bassissima temperatura di 12°C per tutto il periodo per esaltare la delicata fragranza di questo vino

**AFFINAMENTO:** circa un mese in bottiglia

**COLORE:** giallo paglierino con riflessi verdolini, cristallino e consistente

**BOUQUET:** al naso intenso e complesso, sentori di pesca gialla, albicocca, mango, mimosa, camomilla e rosa tea. Note minerali e di erbe aromatiche.

**SAPORE:** gradevolmente fresco, caldo, morbido e di piacevole sapidità. Intenso e di buona lunghezza, il finale è piacevolmente fresco e minerale

**ABBINAMENTI:** piatti serviti con sughi di carni rosse e bianche e cacciagione. Si sposa bene anche con piatti principali di pesce arrosto, pollo o formaggi stagionati

**ALCOHOL:** 12,5%



## MARCHE CHARDONNAY IGT "NoiDue"

**UVAGGIO:** Chardonnay 95%, Riesling 5%

**VINIFICAZIONE:** fermentazione in speciali botti a temperatura controllata di 12°C per tutto il periodo

**AFFINAMENTO:** circa un mese.

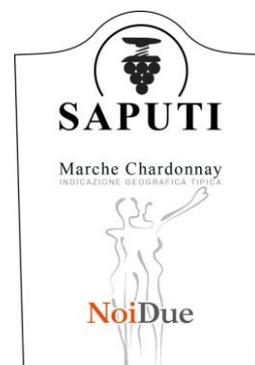
**COLORE:** giallo paglierino consistente e cristallino

**BOUQUET:** intenso, abbastanza complesso. Fruttato di pera, mela, pesca bianca matura, esprime fiori di biancospino e giglio

**SAPORE:** fine, elegante, gradevolmente fresco con piacevole sapidità, persistente con bocca colma di frutta a polpa bianca

**ABBINAMENTI:** carni bianche e curry

**ALCOHOL:** 13%



## MARCHE PASSERINA IGT "1° Senso"

**UVAGGIO:** 100% Passerina

**VINIFICAZIONE:** pigiatura ultra soffice e rapida, fermentazione a bassissima temperatura di 12°C per tutto il periodo

**AFFINAMENTO:** circa un mese in bottiglia

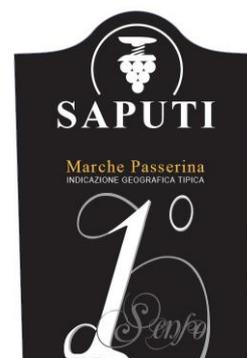
**COLORE:** giallo paglierino con riflessi verdolini, cristallino

**BOUQUET:** intenso, floreale-fruttato con sentori di ginestra, mimosa, mela golden e pera angelica

**SAPORE:** è di decisa freschezza e sapidità. Ben strutturato, intenso e persistente con indugio di frutta matura

**ABBINAMENTI:** piatti di pesce

**ALCOHOL:** 12%



## MARCHE SAUVIGNON BLANC

**UVAGGIO:** Sauvignon 100%

**VINIFICAZIONE:** fermentazione in speciali botti a temperatura controllata di 12°C per tutto il periodo. Invecchiamento serbatoi in acciaio per tre mesi.

**COLORE:** giallo paglierino con lievi riflessi verdolini, consistente e cristallino.

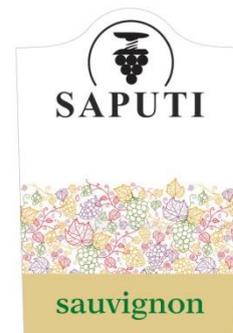
**BOUQUET:** intenso, molto aromatico. Fruttato di pera, mela, pesca bianca matura.

Floreale, esprime fiori di biancospino e giglio. Finale molto lungo e persistente

**SAPORE:** fine, elegante, gradevolmente fresco con piacevole sapidità, con bocca colma di frutta a polpa bianca, ben equilibrato, il grande corpo e l'alcool bilanciano l'elevata freschezza. Molto persistente e lungo

**ABBINAMENTI:** piatti di pesce

**ALCOHOL:** 14%



## COLLI MACERATESI RIBONA DOC SPUMANTE BRUT

**UVAGGIO:** Ribona 100%

**VINIFICAZIONE:** prima fermentazione in speciali botti a temperatura controllata di 12°C per tutto il periodo

**COLORE:** giallo paglierino con riflessi verdolini tipico del Ribona di alta collina. Il

perlage è fine, ricco e persistente

**BOUQUET:** di buona intensità, esprime note floreali di rosa bianca, tiglio e gelsomino.

Piacevolmente fruttato di pomace croccanti e agrumi

**SAPORE:** ricco, di buona struttura, fresco, fragrante, con finale persistente e

perfettamente bilanciato. Chiusura su fresche note di pompelmo

**ABBINAMENTI:** piatti di pesce

**ALCOHOL:** 11,5%



### PREMI:

**BERLINER WEIN TROPHY 2016:**

COLLI MACERATESI RIBONA 2015: Medaglia d'Oro

MARCHE SAUVIGNON 2015: Medaglia d'Oro

ROSSO PICENO 2013: Medaglia d'Oro

**DECANTER WORLD WINE AWARDS 2016**

COLLI MACERATESI RIBONA DOC 2015: Medaglia di Bronzo

MARCHE SAUVIGNON BLANC 2014 : Raccomandato

**THE WINE HUNTER**

MARCHE MERLOT IGT "Abate Pallia" 2012: Certificato di Eccellenza

**INTERNATIONAL WINE 2016**

SAUVIGNON BLANC 2014: Medaglia di Bronzo

COLLI MACERATESI RIBONA 2015: raccomandato

**BERLINER WEIN TROPHY 2015:**

COLLI MACERATESI RIBONA "Castru Vecchiu" 2014: Medaglia d'Oro

MARCHE SAUVIGNON BLANC 2014: Medaglia d'Oro

**JAPAN WINE CHALLENGE 2015**

ROSSO PICENO DOC "Castru Vecchiu" 2012: Medaglia di Bronzo

# AZIENDA AGRICOLA DE LUCA

Chieti - Abruzzo

[cantinedeluca.it](http://cantinedeluca.it)



L'azienda Agricola dei fratelli "De Luca" nasce nel 1970 dalla passione per la vite e per l'uva di zio Remo e papà Nunziato. I due ettari di vigneto, impiantati e coltivati con mille attenzioni, col tempo sono diventati i ventidue dell'azienda guidata con competenza, professionalità e rinnovata passione dai fratelli Luciano e Remo. L'eredità che Remo e Nunziato hanno trasmesso ai più giovani è una grande passione per la vite ed un immenso amore per la propria terra, che si



riflettono oggi in una gestione moderna e di alto profilo specialistico ed etico dell'azienda di famiglia. Il territorio esclusivamente collinare di Mozzagrogna rappresenta l'habitat ideale per la coltivazione della vite. Già un secolo fa il conte Genoino di Castel di Septe aveva intuito i pregi di questo piccolo, ma incantevole lembo d'Abruzzo. Così oltre costruirvi la sua dimora, diede inizio ad una tradizione esaltata oggi dalla realizzazione di un sogno che coincide con la vocazione vitivinicola di una regione intera: la nascita della cantina De Luca. Luciano e Remo hanno selezionato vitigni autoctoni, impiantando sistemi di allevamento moderni, filari ad alta densità e basse produzioni per ettaro, ed operando secondo principi di rispetto ambientale: pali in legno, raccolta a mano delle uve e vinificazione termico condizionata. Questo il curatissimo iter qualitativo degli splendidi "vini d'autore" della linea Castel di Septe. Prodotti a regola d'arte, che racchiudono profumi intensi e sentori irripetibili.

27 ettari - produzione annua 120.000 bottiglie

## TREBBIANO D'ABRUZZO DOC "Sipario"

**UVAGGIO:** 100% Trebbiano d'Abruzzo

**VINIFICAZIONE:** le uve vengono trasportate alla cantina quindi diraspate e pigiate; segue una macerazione pellicolare di 24 ore, e quindi la pressatura soffice; il mosto fiore è addizionato di lieviti selezionati; al termine della fermentazione alcolica a temperatura controllata il prodotto riposa sulle fecce fini per 120 giorni, dopodiché viene posto in bottiglia

**COLORE:** giallo paglierino

**BOUQUET:** speziato e floreale

**SAPORE:** la freschezza e la viva sapidità si accompagnano alla pienezza e alla fluidità

**ABBINAMENTI:** ideale per antipasti, pesce e formaggi freschi

**ALCOHOL:** 12.5% vol.



## CERASUOLO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC "Sipario"

**UVAGGIO:** 100% Montepulciano d'Abruzzo

**VINIFICAZIONE:** le uve, raccolte a mano, e poste in cassetta, vengono trasportate alla cantina, e raffreddate in locali termocondizionati quindi diraspate e pigiate, segue una macerazione pellicolare di 24 ore, dopo la quale il mosto fiore viene prelevato dal serbatoio di macerazione senza alcuna pressione e aggiunto di lieviti selezionati; dopo la fermentazione alcolica, a temperatura controllata riposa sulle fecce fini per circa 120 giorni, dopodiché viene imbottigliato

**COLORE:** rosso ciliegia vivo

**BOUQUET:** colpisce l'esplosione di profumi

**SAPORE:** la grande freschezza e la viva sapidità si accompagnano alla pienezza e alla grande fluidità

**ABBINAMENTI:** primi piatti a base di pomodoro e carni bianche elaborate, piatti a base di pesce sapido, ottimo con la pizza

**ALCOHOL:** 12.5% vol.



## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC "Sipario"

**UVAGGIO:** 100% Montepulciano d'Abruzzo

**VINIFICAZIONE:** le uve vengono trasportate alla cantine per essere diraspate, pigiate e aggiunte di lieviti selezionati. La macerazione a temperatura controllata si protrae per 15 giorni, al termine dei quali avviene la pressatura soffice; il vino dopo una breve decantazione naturale, sosta 180 giorni in vasi d'acciaio per poi essere imbottigliato

**COLORE:** rosso vivo dalle sfumature violacee

**BOUQUET:** esprime subito un sentore di ciliegia marasca e frutta matura

**SAPORE:** al gusto mantiene la freschezza suggerita dall'olfatto, sostenendola con la potenza e la pienezza del tannino caratteristiche del vitigno

**ABBINAMENTI:** primi piatti saporiti, arrostiti di carne, formaggi e salumi stagionati

**ALCOHOL:** 13% vol.



## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC "DiRè"

**UVAGGIO:** 100% Montepulciano d'Abruzzo

**VINIFICAZIONE:** le uve, raccolte a mano, poste in cassetta, vengono trasportate alla cantina per essere dirasate, pigiate e aggiunte di lieviti selezionati. La macerazione a temperatura controllata si protrae per 30 giorni, al termine dei quali avviene la pressatura soffice; il vino dopo una breve decantazione naturale, sosta in botti di rovere per 12 mesi, per poi essere messo in bottiglia, dove si affina per altri 90 giorni

**COLORE:** rosso intenso dalle sfumature violacee

**BOUQUET:** sentore di ciliegia marasca a cui segue la confettura di prugne ed il cioccolato fondente.

**SAPORE:** al gusto mantiene la freschezza suggerita all'olfatto, sostenendola con la potenza del tannino. Le note retro olfattive riportano alla marasca

**ABBINAMENTI:** accompagna piatti della cucina tipica abruzzese "cacao e uovo", minestre saporite, timballi, paste fresche con ragù, arrostiti, stracotti e baccalà in umido. Formaggi stagionati e salumi tipici famosi in tutto il mondo come la ventricina

**ALCOHOL:** 13% vol.



## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC "Conte Genoino"

**UVAGGIO:** 100% Montepulciano d'Abruzzo

**VINIFICAZIONE:** in acciaio inox con fermentazione sulle bucce a temperatura controllata per 30 giorni. Invecchiato per 24 mesi in barriques

**COLORE:** rosso granato intenso

**BOUQUET:** sentore di frutti di bosco maturi e spezie

**SAPORE:** corpo pieno e fruttato morbido e lungo finale con grande mineralità

**ABBINAMENTI:** ideale con piatti di pasta ricchi, specialmente con salse di carne e piccanti, ottimo con formaggio pecorino.

**ALCOHOL:** 14.5% vol.



## PECORINO IGP "Armannia"

**UVAGGIO:** 100% Pecorino

**VINIFICAZIONE:** le uve vengono trasportate alla cantina quindi dirasate e pigiate; segue una macerazione pellicolare di 24 ore; il pigiato viene poi pressato a bassa temperatura sino a 0'4 atmosfere, quindi il mosto fiore è addizionato di lieviti selezionati. Al termine della fermentazione alcolica, che si svolge a temperatura inferiore a 16 °C, il prodotto sosta sulle fecce fini per 180 giorni "Sur Lié" con Bottonage, dopodiché viene posto in bottiglia

**COLORE:** giallo paglierino carico

**BOUQUET:** note di pesche bianche e canditi

**SAPORE:** piena sapidità accompagnata da una grande mineralità

**ABBINAMENTI:** ideale con antipasti, pesce e formaggi freschi

**ALCOHOL:** 13 % vol



## PASSERINA IGP "Armannia"

**UVAGGIO:** 100% Passerina

**VINIFICAZIONE:** le uve vengono raccolte al mattino presto a mano e poste in cassette forate, trasportate in cantina e poste in cella frigo a raffreddare, segue la diraspatura e la pigiatura. Il pigiato viene sottoposto a pressatura soffice ed al mosto fiore ottenuto si addizionano lieviti selezionati che svolgono la fermentazione a temperatura controllata. Il prodotto sosta sulle fecce vini per 120 giorni, dopodiché segue una filtrazione tangenziale e l'imbottigliamento

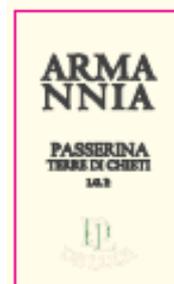
**COLORE:** brillante colore giallo paglierino con riflessi verdognoli

**BOUQUET:** note floreali

**SAPORE:** piena sapidità accompagnata da una grande pienezza con piacevole finale

**ABBINAMENTI:** ideale con antipasti, piatti di pesce carni bianche molluschi e crostacei

**ALCOHOL:** 12% vol



## ROSSO IGP "Ritratto di Costa"

**UVAGGIO:** Montepulciano, Merlot

**VINIFICAZIONE:** le uve vengono raccolte e trasportate in cantina, per essere diraspate, pigiate e poste in fermentatori in acciaio termo-condizionati, con aggiunta di lieviti selezionati. La macerazione avviene a temperatura controllata per 10 giorni. Al termine si effettua una pressatura soffice. Il vino dopo una breve decantazione naturale sosta in contenitori di acciaio per circa sei mesi, per poi essere imbottigliato.

**COLORE:** rosso intenso, dalle sfumature violacee

**BOUQUET:** esprime da subito un sentore di ciliegia marasca, a cui segue la confettura di prugne ed il cioccolato fondente

**SAPORE:** al gusto mantiene la fragranza suggerita all'olfatto, complessata da un tannino morbido e avvolgente. Le note retro olfattive riportano alla marasca.

**ABBINAMENTI:** ideale in abbinamento con primi piatti saporiti, carni rosse, formaggi e salumi stagionati.

**ALCOHOL :** 13%



## BIANCO IGP "Ritratto di Costa"

**UVAGGIO:** Pecorino e Passerina

**VINIFICAZIONE:** uve vengono raccolte il mattino presto a mano e poste in cassette forate, trasportate in cantina e poste in cella frigo a raffreddare, segue la diraspatura e la pigiatura. Il pigiato viene sottoposto a pressatura soffice ed al mosto fiore ottenuto si aggiungono lieviti selezionati, che svolgono la fermentazione a temperatura controllata.

**COLORE:** colore giallo paglierino, dalle sfumature verdognole

**BOUQUET:** esprime da subito un sentore di pesca bianca, a cui seguono delicati sentori agrumati e tropicali.

**SAPORE:** al gusto mantiene la freschezza suggerita all'olfatto, oltre ad una buona acidità malica.

**ABBINAMENTI:** primi piatti a base di pesce, antipasti di pesce, formaggi a pasta morbida.

**ALCOHOL :** 12%



## ROSATO IGP "Ritratto di Costa"

**UVAGGIO:** Montepulciano, Merlot

**VINIFICAZIONE:** le uve vengono raccolte il mattino presto, trasportate in cantina, segue la diraspatura e la pigiatura. Il pigiato viene sottoposto a pressatura soffice ed al mosto fiore ottenuto si aggiungono lieviti selezionati, che svolgono la fermentazione a temperatura controllata.

**COLORE:** colore rosa, dalle sfumature ambrate

**BOUQUET:** esprime da subito un sentore di fragola, a cui seguono sentori di pasticceria.

**SAPORE:** al gusto esprime un ottimo equilibrio tra la freschezza e la cremosità

**ABBINAMENTI:** primi piatti a base di pesce, crostacei e molluschi, formaggi a pasta morbida.

**ALCOHOL :** 12.50%



## PINOT GRIGIO TERRE DI CHIETI IGP "Ritratto di Costa"

**UVAGGIO:** Pinot Grigio 100%

**VINIFICAZIONE** in bianco a temperatura controllata

**COLORE:** giallo paglierino con sfumature tendenti al verdognolo

**BOUQUET:** intenso ed equilibrato, esprime profumi di mela ai quali si accostano la pesca e l'ananás

**SAPORE:** al palato resta fresco ed armonico, un buon tenore acido ed una ottima mineralità nelle fragranze di questo vino

**ABBINAMENTI:** ottimo come aperitivo, si abbina a molluschi, crostacei e minestre a base di pesce

**ALCOHOL:** 13%



## PASSITO ROSSO IGT "Gocce del Conte Genoino"

**UVAGGIO:** Montepulciano d'Abruzzo

**VINIFICAZIONE:** le uve sono raccolte a mano e poste in ceste in un ambiente areato a seccare. Alla fine di Dicembre l'uva viene pressata e fermentata a basse temperature con aggiunta di lieviti selezionati. Dopo 35-40 giorni il mosto viene pressato e il vino fermentato e poi fatto invecchiare in Tonneau per 18 mesi. Viene raffinato in bottiglia per 6 mesi prima di essere lanciato sul mercato.

**COLORE:** rosso con riflessi violacei.

**BOUQUET:** pieno, frutti rossi e cioccolata

**SAPORE:** pieno, armonioso con una dolcezza ben bilanciata

**ABBINAMENTI:** : con dessert, mousse al cioccolato, dolci tipici come il "BOCCONOTTO AL CIOCCOLATO" fatto di pasticceria secca riempito di crema al cioccolato

**ALCOHOL:** 14,5%

## VINO PASSITO BIANCO "Gocce di Profuso"

**UVAGGIO:** uve secche di Pecorino 50 % e Moscato di Castiglione 50%

**VINIFICAZIONE:** le uve sono raccolte a mano e messe in cassette e conservate in locali ventilati. Alla fine di dicembre vengono spremute e fermentate a basse temperature con l'aggiunta di lieviti selezionati. Dopo 35-40 giorni il mosto viene spremuto e il vino fermentato e affinato in tonneau per 18 mesi. Si affina in bottiglia per almeno 6 mesi prima di essere venduto

**COLORE:** ambrato

**BOUQUET:** frutta secca, albicocche

**SAPORE:** questo vino da dessert è complesso elegante di stile, al palato la dolcezza è ben bilanciata con l'acidità di grande durata

**ABBINAMENTI:** dessert, formaggi maturi e pasticceria secca

**ALCOHOL:** 13,5%



GOCCE di PROFUSO

PASSITO  
BIANCO  
Terre di Chieti  
I.G.T.

DE LUCA

# AZ. AGRICOLA SCHIENA VINI

Francavilla Fontana (Brindisi) - Puglia  
schiena vini.com



Il progetto Schiena Vini nasce nel 1991, quando Giuseppe Schiena, nato e cresciuto in una famiglia di viticoltori, prende in gestione e poi acquista, nel 1993, circa 30 ettari di vigneto nell'agro di Francavilla Fontana, la nota "Terra degli Imperiali" nell'alto Salento. Dall'immediato successo dei primi vini prodotti, nasce la voglia di investire sulla produzione, ampliando significativamente la varietà di vini prodotti.

Oggi l'azienda produce rossi di notevole struttura e complessità aromatica da uve di Negroamaro e Primitivo, e bianchi dalla spiccata freschezza e mineralità da uve di Chardonnay, Malvasia Bianca e Fiano. Il frutto integro e profumato è l'unica possibile base di partenza per un vino dalla qualità impeccabile. Da questo presupposto nasce l'impegno a porre massima cura e attenzione verso la gestione dei vigneti. I terreni sono a medio impasto-limosi, con buona presenza di scheletro e godono di un microclima generalmente favorevole allo sviluppo di uve ricche di sostanze coloranti e aromatiche. **Siamo nella terra dei trulli**, dove il sole intenso scalda il frutto e lo concentra, mentre la notte gli dona refrigerio e delicati profumi.



Ettari 30 – Bottiglie annuali 40.000

## NEGROAMARO SALENTO IGP "Enneoro"

**UVAGGI:** 100% Negroamaro

**VINIFICAZIONE:** dopo la pigiatura e la diraspatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per 8-10 giorni. La temperatura di fermentazione viene mantenuta entro i 23-24° C con rimontaggi periodici.

**AFFINAMENTO:** 5 mesi in serbatoi di acciaio, 1 mese in bottiglia.

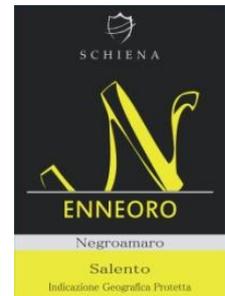
**COLORE:** rosso intenso con riflessi viola

**BOUQUET:** profumo fragrante e caratteristico di frutta matura, confettura di ribes e lamponi

**SAPORE:** gusto pieno, equilibrato e di buona freschezza

**ABBINAMENTI:** ideale con piatti della cucina mediterranea, primi elaborati, arrostiti di carne e ottimo con i formaggi.

**ALCOHOL:** 13%



## SALICE SALENTINO DOP "Messapico"

**UVAGGIO:** 80% Negroamaro, 20% Malvasia Nera

**VINIFICAZIONE:** dopo la diraspatura e la pigiatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per 12-15 giorni, durante i quali vengono effettuati rimontaggi e déléstage. La temperatura di fermentazione viene mantenuta entro i 23-24° C.

**AFFINAMENTO:** 18 mesi in serbatoi d'acciaio e 6 mesi in bottiglia.

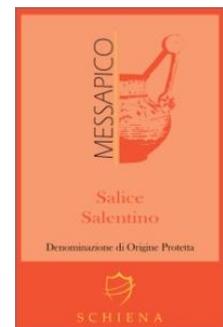
**COLORE:** rosso rubino intenso con riflessi granati

**BOUQUET:** profumo elegante, gradevole, fruttato e leggermente floreale

**SAPORE:** gusto pieno e giustamente tannico

**ABBINAMENTI:** ottimo con la cacciagione, arrostiti di carne e formaggi

**ALCOHOL:** 13,5 %



## PRIMITIVO SALENTO IGP "Tre Compari"

**UVAGGIO:** 100% Primitivo

**VINIFICAZIONE:** dopo la pigiatura e la diraspatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per 8-10 giorni. La temperatura di fermentazione viene mantenuta entro i 23-24° C con rimontaggi periodici.

**AFFINAMENTO:** 5 mesi in serbatoi di acciaio, 1 mese in bottiglia.

**COLORE:** rosso rubino brillante con riflessi violacei

**BOUQUET:** profumo complesso e fragrante con sentori di ciliegia e piccoli frutti rossi

**SAPORE:** gusto morbido e avvolgente con finale persistente.

**ABBINAMENTI:** ottimo con primi elaborati, carni rosse, arrostiti di pollame nobile e formaggi a media stagionatura.

**ALCOHOL:** 13,5%



## PRIMITIVO DI MANDURIA DOP "Impero"

**UVAGGI:** 100% Primitivo

**VINIFICAZIONE:** dopo la diraspatura e la pigiatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per 12-15 giorni, durante i quali vengono effettuati rimontaggi periodici. La temperatura di fermentazione viene mantenuta intorno ai 23-24° C.

**AFFINAMENTO:** 3 mesi in barriques di rovere americano e 3 mesi in serbatoio d'acciaio.

**COLORE:** rosso intenso

**BOUQUET:** intenso e piacevolmente speziato

**SAPORE:** centro bocca importante e bilanciato, finale persistente

**ABBINAMENTI:** consigliato su primi piatti a base di sughi, carni rosse e cacciagione

**ALCOHOL:** 14,5%



## PRIMITIVO DI MANDURIA DOP "Angioino"

**UVAGGIO:** 100% Primitivo

**VINIFICAZIONE:** dopo la diraspatura e la pigiatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per 12-15 giorni, durante i quali vengono effettuati periodicamente rimontaggi e un delestage. La temperatura di fermentazione viene mantenuta entro i 23-24° C

**AFFINAMENTO:** 6 mesi in barriques di rovere americano e 6 mesi in serbatoi d'acciaio.

**COLORE:** rosso rubino intenso con riflessi porpora

**BOUQUET:** piacevolmente speziato

**SAPORI:** centro bocca importante e bilanciato, finale persistente.

**ABBINAMENTI:** formaggi stagionati, salumi affumicati e speziati. Carni rosse con cotture saporite e cacciagione. Primi elaborati. Vino anche da meditazione.

**ALCOHOL:** 14%



## NEGROAMARO ROSATO SALENTO IGP "Dama"

**UVAGGIO:** 100% Negroamaro

**VINIFICAZIONE:** le uve vengono tenute a macerare per 6-8 ore al fine di estrarre dalle bucce la giusta tonalità di colore e le sostanze aromatiche tipiche del vitigno Negroamaro. Il mosto fiore viene fatto fermentare a 11-12° C in recipienti di acciaio inossidabile.

**AFFINAMENTO:** 4-5 mesi in serbatoi d'acciaio, 1 mese in bottiglia

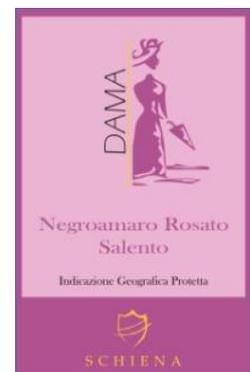
**COLORE:** rosato vivace con riflessi importanti

**BOUQUET:** fruttato di lampone e fragola

**SAPORE:** retrogusto piacevolmente fruttato di fragola e lampone, ottima la pienezza e la lunghezza

**ABBINAMENTI:** consigliato come aperitivo o in abbinamento a pasta, carni bianche e pesce.

**ALCOHOL:** 12,5 %



## MALVASIA BIANCA SALENTO IGP "Alba Chiara"

**UVAGGIO:** 100% Malvasia Bianca

**VINIFICAZIONE:** le uve vengono diraspate, pigiate e pressate in maniera soffice. Il mosto così ottenuto viene raffreddato a 10° C per consentire una naturale chiarificazione. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox a 15° C.

**AFFINAMENTO:** 4 mesi in serbatoi di acciaio, 1 mese in bottiglia.

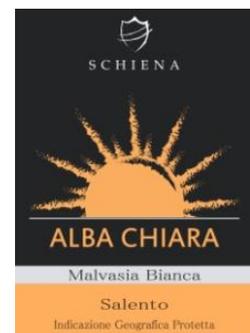
**COLORE:** giallo paglierino tenue

**BOUQUET:** melone e mango

**SAPORE:** gusto morbido, fresco, equilibrato e persistente; retrogusto di melone e mango.

**ABBINAMENTI:** da abbinare a piatti a base di pesce e frutti di mare, oppure da servire come aperitivo.

**ALCOHOL:** 12,5 %



## CHARDONNAY SALENTO IGP "Rugiada"

**UVAGGIO:** Chardonnay 100%

**VINIFICAZIONE:** le uve vengono diraspate, pigiate e pressate in maniera soffice. Il mosto così ottenuto viene raffreddato a 10° C per consentire una naturale chiarificazione. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox a 15° C.

**AFFINAMENTO:** 4 mesi in serbatoi d'acciaio, 1 mese in bottiglia.

**COLORE:** colore giallo paglierino

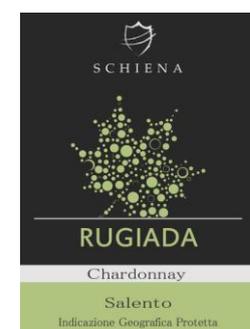
**BOUQUET:** profumo fresco, fruttato

**SAPORI:** sapore secco, delicato, armonico, piacevolmente acidulo, fruttato, che permane lungamente in bocca

**ABBINAMENTI:** insalate, frittate di pesce, molluschi, antipasti di mare, minestre leggere.

Ben fresco è ottimo anche come aperitivo.

**ALCOHOL:** 13%



## FIANO PUGLIA IGP "Il Castellano"

**UVAGGIO:** 100% Fiano

**VINIFICAZIONE:** le uve vengono diraspate, pigiate e pressate in maniera soffice. Il mosto così ottenuto viene raffreddato a 10° C per consentire una naturale chiarificazione. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox a 15° C.

**AFFINAMENTO:** 3 mesi in serbatoi d'acciaio, 1 mese in bottiglia

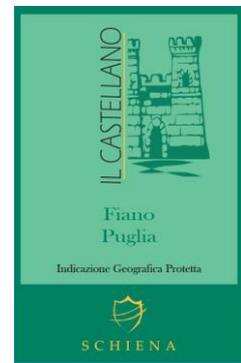
**COLORE:** giallo paglierino con riflessi verdognoli

**BOUQUET:** frutta tropicale e fiori

**SAPORI:** gusto equilibrato con buona acidità; retrogusto di frutta tropicale, come melone e banana.

**ABBINAMENTI:** da abbinare a piatti a base di pesce, ideale anche con molluschi e crostacei. Carni bianche, verdure e formaggi.

**ALCOHOL:** 13%



### PREMI:

#### MUNDUS VINI INTERNATIONAL AWARDS 2017

NEGROAMARO SALENTO "Enneoro" : Medaglia d'Argento

#### I MIGLIORI VINI ITALIANI Luca Maroni 2017

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP 2014 "Angioino": 91/100

ROSATO NEGROAMARO 2015 "Dama": 90/100

PRIMITIVO SALENTO "Tre Compari" 2015: 90/100

#### MUNDUS VINI 2016

SALICE SALENTINO "Messapico": Medaglia d'Oro

NEGROAMARO SALENTO "Enneoro": Medaglia d'Oro

#### DECANTER WORLD WINE AWARDS 2016

PRIMITIVO DI MANDURIA "Impero" 2013: Medaglia di Bronzo

SALICE SALENTINO "Messapico" 2013: Medaglia di Bronzo

#### CONCOURS INTERATIONAL DE LYON 2016

SALICE SALENTINO DOC "Messapico" 2013: Medaglia d'Oro

#### ANNUARIO I MIGLIORI VINI ITALIANI - Luca Maroni 2016

PRIMITIVO DI MANDURIA "Angioino" 2012 91/100

# VILLA DE VARDA

Trento - Trentino

villadevarda.com



Il Trentino, felice provincia viticola incastonata tra le vette alpine delle Dolomiti, è la patria storica della grappa, prodotto tipico di questa terra fin dalla notte dei secoli.

A Mezzolombardo, capoluogo rotaliano, i De Varda, famiglia nobile dal 1678, erano proprietari di vigneti, produttori di vino e di grappa. Agli inizi del 1800, il bisnonno Michele Dolzan in quelle stesse cantine avvia la sua attività dell'arte distillatoria. Erede appassionato delle tradizioni e degli insegnamenti di papà Giovanni, il Cav. Luigi Dolzan assieme ai figli Michele e Mauro, prosegue l'attività con questi radicati ideali, attento ai cambiamenti di mercato, con tecnologie moderne, ma secondo gli insegnamenti di famiglia.

*"La grappa è una passione che amo trasmettere." Cav. Luigi Dolzan*



## MITO TRENINO:

*Grappa Gran Riserva*  
*Grappa Teroldego*  
*Grappa Chardonnay*  
*Grappa Moscato*  
*Grappa Riserva "Triè"*  
*Grappa Barriccata "Più"*  
*Grappa Pinot Nero Riserva*  
*Grappa Teroldego Riserva*  
*Grappa Muller Thurgau Riserva*  
*Grappa Moscato Riserva*  
*Grappa Prosecco Riserva*  
*Acquavite di Vino "Brandy"*



## TOP SELECTION:

*Grappa Stravecchia "Bisnonno Francesco"*  
*Grappa Stravecchia "Nonno Giovanni"*  
*Grappa Moscato Stravecchia "Albarel"*  
*Grappa Muller Thurgau Stravecchia "Roncola"*  
*Grappa Pinot Nero Stravecchia "Cortalta"*  
*Grappa Teroldego Stravecchia "Broilet"*  
*Grappa Amarone Stravecchia*  
*Grappa Gran Cuvée Stravecchia "Slave"*



## GRAN CRU:

*Grappa Amarone Riserva*  
*Acquavite di vino*  
*Grappa Trentina Barriccata (invecchiata oltre 15 anni)*  
*Grappa "Nosiola" (ottenuta con vinacce provenienti da colture biologiche)*



## PREMI:

ISW INTERNATIONAL SPIRITUOSEN WETTBEWERB 2015  
GRAPPA RISERVA TRENINA INVECCHIATA: Medaglia d'Oro



# ACQUA DI TOSCANA "SAN FELICE"

Pistoia - Toscana

sanfelice.org



A nord ovest della Toscana, tra le pendici dell'Appennino e l'antica città di Pistoia, sgorga un'acqua purissima, equilibrata e leggera.

E' l'Acqua di Toscana San Felice. Nasce dalle montagne dell'Abetone e dopo un lungo percorso sotterraneo tra le rocce arenarie, tipiche della zona, sgorga in superficie da una sorgente naturale. Il percorso tra le rocce le conferisce particolari qualità diuretiche, un perfetto equilibrio di sali minerali e un gusto molto gradevole.



Viene raccolta in un bacino di mosaico di vetro immerso in un suggestivo e incontaminato bosco di felci, conservato intatto dalla proprietà. Ancora oggi la gente del paese la viene a prendere direttamente dalla fonte. La portata della sorgente è di circa 120 milioni di litri all'anno.

Lo stabilimento San Felice nasce nel 1964 in prossimità della sorgente omonima, alla quale è collegata da un condotto sotterraneo che ne permette l'imbottigliamento. Acqua di Toscana San Felice è una delle poche acque che sgorgano da una sorgente naturale di roccia arenaria. Dopo un lungo viaggio sotterraneo, trova una via di fuga e viene in superficie arricchita con proprietà diuretiche, una eccellente armonia di sali minerali che le conferiscono un sapore puro molto piacevole, leggero e perfettamente equilibrato. Studi recenti hanno dimostrato i suoi straordinari benefici sia drenanti che per il nostro metabolismo che confermano la scelta degli Etruschi i quali ne esaltavano la leggerezza e la purezza di quest'acqua diventata la loro fonte di benessere, un trattamento naturale per il corpo e lo spirito che porta felicità e bellezza.

Acqua di Toscana San Felice è imbottigliata alla sorgente per preservare inalterati tutti i suoi elementi

## NATURALE:

L'acqua oligominerale Naturale è perfettamente equilibrata in sali minerali. Utilizzata fin dagli Etruschi per le sue straordinarie qualità terapeutiche e di benessere. Ideale per sapori delicati, è ben equilibrata nei sali minerali. Il gusto leggero e naturale la rende una ottima acqua da bere anche lontano dai pasti.

Viene imbottigliata in prossimità della sorgente e conserva intatte le caratteristiche del luogo incontaminato in cui sgorga. Con una etichetta nera si presenta in due formati, da 75 cl e da 375 ml.



## FRIZZANTE:

Con una etichetta rossa, l'acqua oligominerale Frizzante ha uno splendido perlage finissimo e fittissimo reso possibile dalla bassa temperatura dell'acqua della sorgente San Felice. Questa acqua è perfetta per accompagnare cibi dal sapore potente e vini strutturati. Lascia una meravigliosa percezione nel retrogusto. Anche la versione frizzante si presenta nei due formati, da 75 cl e da 375 ml, con etichetta bordeaux.



## LEggermente FRIZZANTE:

Con un'elegante etichetta argentata, l'acqua oligominerale Leggermente Frizzante è la nuova proposta di Acqua di Toscana San Felice: delicata e perfettamente bilanciata, conserva intatte le caratteristiche dell'acqua naturale ma con un leggero movimento in più che la rende piacevole al gusto.

Stesso stile delle classiche, una elegante etichetta argento è il suo segno distintivo

