

A MANO

A MANO BIANCO



Zona di Produzione

PUGLIA: Locorotondo, Martina Franca, Massafra, Gravina in Puglia



Vino Bianco - Igt - Riposa 3 mesi in vasche di acciaio e 3 mesi in bottiglia.



Fiano Minutolo - Falanghina - Greco



12 °



0,75 Lt

A MANO ROSATO



Zona di Produzione

PUGLIA: Gioia del Colle, Castellaneta, Gravina in Puglia, Laterza



Vino Rosato - Igt - Riposa per 3 mesi in vasche di acciaio e minimo 3 mesi in bottiglia.



Primitivo - Aleatico



13 °



0,75 Lt

A MANO NEGROAMARO



Zona di Produzione

PUGLIA: Singolo vigneto in Salento



Vino Rosso - Igt - Riposa per 6 mesi in vasche di acciaio e minimo 6 mesi in bottiglia.



Negroamaro



13 °



0,75 Lt

IMPRINT SUSUMANIELLO



Zona di Produzione

PUGLIA: Brindisi, San Vito dei Normanni



Vino Rosso - Igt - Riposa in vasche di cemento per 6 mesi e affinamento in bottiglia per 6 mesi.



Susumaniello



12,5 °



0,75 Lt



L'ARCHETIPO

MARASCO



Zona di Produzione PUGLIA: Castellaneta (TA)

Vino Spumante - Igp Salento Millesimato- Coltivazione agricola sinergica



La fermentazione è svolta a basse temperature (13-14°C) per circa 40 giorni. Prima dell'esaurimento totale degli zuccheri dell'uva, viene abbassata ulteriormente la temperatura (11-12°C) e travasato in autoclave, ove avviene la presa di spuma nell'arco dei successivi 2 mesi.



Maresco, vinificato in purezza - Senza solfiti aggiunti



12 °



0,75 Lt

FIANO



Zona di Produzione PUGLIA: Castellaneta (TA)



Vino Bianco - Igp Salento - Coltivazione agricola sinergica
Previa pigia-diraspatura e pressatura soffice, la fermentazione avviene per mezzo di una piccola massa di uva raccolta 10 giorni prima, che assicura un pied de cuve di lieviti autoctoni, gli unici in grado di far esprimere al meglio il nostro terroir.



Fiano Minutolo, vinificato in purezza - Senza solfiti aggiunti



12,5 °



0,75 Lt

GRECO



Zona di Produzione PUGLIA: Castellaneta (TA)



Vino Bianco - Igp Salento - Coltivazione agricola sinergica
Previa pigia-diraspatura e pressatura soffice, la fermentazione avviene per mezzo di una piccola massa di uva raccolta 10 giorni prima, che assicura un pied de cuve di lieviti autoctoni, gli unici in grado di far esprimere al meglio il nostro terroir.



Greco bianco, vinificato in purezza - Senza solfiti aggiunti



12,5 °



0,75 Lt

PRIMITIVO



Zona di Produzione PUGLIA: Castellaneta (TA)



Vino Rosso - Igp Salento - Coltivazione agricola sinergica
Previa pigia-diraspatura meccanica, la fermentazione viene agevolata per mezzo di una piccola massa di uva vendemmiata 10 giorni prima. Dopo 20-30 giorni, a fine fermentazione, si separano gli acini ottenendo il giovane vino mediante una leggera pressatura.



Primitivo, vinificato in purezza - Senza solfiti aggiunti



13 °



0,75 Lt

NIURU MARU



Zona di Produzione PUGLIA: Castellaneta (TA)



Vino Rosso - Igp Salento - Coltivazione agricola sinergica
Previa pigia-diraspatura, la fermentazione avviene per mezzo di una piccola massa di uva vendemmiata 10 giorni prima che assicura un pied de cuve di lieviti autoctoni, gli unici in grado di interpretare al meglio il nostro terroir. Dopo 20-30 giorni, a fine fermentazione, si separano gli acini ottenendo il giovane vino mediante una leggera pressatura.



Negroamaro, vinificato in purezza - Senza solfiti aggiunti



13 °



0,75 Lt

MICHELE BIANCARDI

L'INSOLITO



Zona di Produzione

PUGLIA: nell'agro di Cerignola (Fg)



Vino Bianco Biologico - Igt - I grappoli vengono rigorosamente raccolti a mano e messi in celle frigo alla temperatura di 0 °C per 24 ore per preservare tutta la componente aromatica. Dopo una breve chiarifica pre-fermentativa, fermenta alla temperatura di 12°-14° C.



Minutolo



12 °



0,75 Lt

Zona di Produzione

PUGLIA: nell'agro di Cerignola (Fg)

ROSALIA



Vino Rosato Biologico - Igt - I grappoli di uva di Troia vengono rigorosamente raccolti a mano, in cassette.

Dopo pochissime ore dalla pigia-diraspatura, il mosto viene separato dalle bucce e posto in serbatoi di acciaio inox. Lì ha inizio il processo di fermentazione a 18-20° C per 10-12 giorni.



Nero di Troia



13 °



0,75 Lt

Zona di Produzione

PUGLIA: nell'agro di Cerignola (Fg)

ANIMA DI NERO



Vino Rosso Biologico - Igt - Affinato in grossi tini di rovere da 20 hl, per 14 mesi. Viene imbottigliato e lasciato affinare per almeno 3 mesi.



Nero di Troia



13,5 °



0,75 Lt

Zona di Produzione

PUGLIA: nell'agro di Cerignola (Fg)

MILLE CEPPI AFFINATO IN ANFORA



Vino Rosso Biologico - Igt - Affinato in grosse anfore di terracotta, per 8 mesi. Infine, senza alcuna chiarifica, viene imbottigliato e lasciato affinare per almeno 3 mesi.



Nero di Troia



13,5 °



0,75 Lt

GIANCARLO CECI

APNEA BRUT



Zona di Produzione
PUGLIA: Castel del Monte

 Spumante Metodo Charmat Biologico - Igt
Vinificazione in autoclave.
Affinato in acciaio inox per 3-5 mesi.

 Pampanuto

 12 °

 0,75 Lt

APNEA BRUT ROSÈ



Zona di Produzione

PUGLIA: Castel del Monte

 Spumante Metodo Charmat Rosato Biologico - Igt
Vinificazione in autoclave.
Affinato in acciaio inox per 3-5 mesi.

 Nero di Troia

 12 °

 0,75 Lt

PANASCIO



Zona di Produzione

PUGLIA: Castel del Monte

 Vino Bianco Biologico - Castel del Monte Doc
Affinato in acciaio inox, con batonnage frequenti per
circa 4-6 mesi.

 Bombino Bianco

 12,5 °

 0,75 Lt

PARCHITELLO



Zona di Produzione

PUGLIA: Castel del Monte

 Vino Rosato Biologico - Docg
Affinato in contenitori in acciaio inox per circa 4-6 mesi.

 Bombino Nero

 12 °

 0,75 Lt

ALMAGIA



Zona di Produzione

PUGLIA: Castel del Monte

 Vino Rosso Biodinamico senza solfiti aggiunti. - Doc
Affinato in acciaio alla temperatura di 13°C per 4 mesi
con regolari batonnage per evitare fenomeni ossidativi.

 Uva di Troia - Montepulciano

 13 °

 0,75 Lt

FELICE CECI RISERVA



Zona di Produzione

PUGLIA: Castel del Monte

 *Vino Rosso Biologico - Doc
Affinato in tonneau di rovere francese per circa 12 -
14 mesi.*

 Nero di Troia in purezza

 13 °

 0,75 Lt

ATTANASIO

PRIMITIVO DI MANDURIA



Zona di Produzione

PUGLIA: Manduria

 *Vino Rosato - Igt - La vinificazione si compie nell'arco di 10
ore dalla vendemmia. La fermentazione si svolge a basse
temperature. Affinato 7 mesi in acciaio.*

 Primitivo

 14 °

 0,75 Lt

PRIMITIVO DI MANDURIA



Zona di Produzione

PUGLIA: Manduria

 *Vino Rosso - Doc - Affinato in acciaio 11 mesi, barriques 15
mesi (20% barriques nuove, 40% barriques di tre, quattro anni,
40% barriques di cinque anni).*

 Primitivo

 16,5 °

 0,75 Lt

TENUTE CHIAROMONTE

Zona di Produzione

PUGLIA: Acquaviva delle Fonti

 *Vino Bianco- Igp Puglia - La vinificazione avviene in acciaio e
matura 10 mesi in acciaio. Permanenza sui lieviti per 30 giorni.
Affinamento in bottiglia per 3 mesi.*

 Fiano

 12,5 °

 0,75 Lt

KIMIA BIANCO



Zona di Produzione

KIMIA ROSATO



 *Vino Rosato - Igp Puglia - La vinificazione avviene in acciaio.*

 Pinot Nero

 12,5 °

 0,75 Lt

Zona di Produzione

MURO SANT'ANGELO CONTRADA BARBATO



 *Vino Rosso - Doc Gioia del Colle - La vinificazione avviene in acciaio e matura 12 mesi in acciaio, 12-18 mesi in Legno Francese. Permanenza sui lieviti per 30 giorni. Affinamento in bottiglia per 3 mesi.*

 Primitivo

 16,5 °

 0,75 Lt

MONACI

Zona di Produzione

FALANGHINA BENEVENTANA



 *Vino Bianco - Igt - Maturazione classica con fermentazione a temperatura controllata. Affinato 1 mese in bottiglia.*

 Falanghina

 13 °

 0,75 Lt

Zona di Produzione

FIANO DI AVELLINO



 *Vino Bianco - Docg - Maturazione classica con fermentazione a temperatura controllata. Affinato sur lies per 1 mese e in acciaio per 4 mesi.*

 Fiano

 13,5 °

 0,75 Lt

Zona di Produzione

GRECO DI TUFO



 *Vino Bianco - Docg - Maturazione classica con fermentazione a temperatura controllata. Affinato sur lies per un 1 mese e in acciaio per 4 mesi.*

 Greco di Tufo

 13 °

 0,75 Lt

TAURASI



Zona di Produzione

CAMPANIA: Santa Paolina (BN)



Vino Rosso - Docg - Maturazione classica, con fermentazione in botti di legno a temperatura controllata. Affinato in tonneaux e botte grande per 24 mesi ed infine almeno 12 mesi in bottiglia.



Aglanico



13,5 °



0,75 Lt

D'ANGELO

AGLIANICO DEL VULTURE



Zona di Produzione

BASILICATA: Rio Nero del Vulture (PZ)



Vino Rosso - Doc - Maturazione tradizionale con macerazione di 8 giorni. Affinato 20 mesi in botti tradizionali



Aglanico



13,5 °



0,75 Lt

ELENA FUCCI

Zona di Produzione

BASILICATA: Barile (PZ)



Vino Rosso - Aglianico del Vulture DOC - Tradizionale fermentazione in rosso con temperatura non superiore ai 22-24°. Maturazione in barriques nuove per almeno 12 mesi. Imbottigliamento verso la fine dell'anno successivo alla vendemmia. Affinamento in bottiglia per 12 mesi.



Aglanico



13,5 °



0,75 Lt

MARTINEZ

PASSITO DI PANTELLERIA JEMARA



Zona di Produzione

SICILIA: Pantelleria (TP)



Vino Passito - Dop Pantelleria - La fermentazione avviene macerando l'uva passa ottenuta aggiunta a del mosto di uve extramature fresche.



Zibibbo



14 °



0,50 Lt



Calice



NICODEMI

LE MURATE TREBBIANO



Zona di Produzione

ABRUZZO: Notaresco (TE)

 *Vino Bianco - Trebbiano d'Abruzzo Doc -
Permanenza sui lieviti per 3 mesi, batonnage settimanale.
Affinato in bottiglia 1 mese.*

 Trebbiano

 12,5 °

 0,75 Lt

NOTARI TREBBIANO



Zona di Produzione

ABRUZZO: Notaresco (TE)

 *Vino Bianco - Trebbiano d'Abruzzo Doc Superiore
Permanenza sui lieviti per 6 mesi, batonnage settimanale.
Affinato in bottiglia per 4 mesi.*

 Trebbiano

 13 °

 0,75 Lt

LE MURATE CERASUOLO



Zona di Produzione

ABRUZZO: Notaresco (TE)

 *Vino Rasato - Cerasuolo d'Abruzzo Doc -
Matura 3 mesi in vasche di acciaio inox. Affinato in bottiglia
1 mese.*

 Montepulciano

 13 °

 0,75 Lt

LE MURATE MONTEPULCIANO



Zona di Produzione

ABRUZZO: Notaresco (TE)

 *Vino Rosso - Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Docg
Matura 3 mesi in barriques di secondo passaggio.
Affinamento in bottiglia 3 mesi.*

 Trebbiano

 13 °

 0,75 Lt

NEROMORO



Zona di Produzione

ABRUZZO: Notaresco (TE)

 *Vino Rosso - Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Docg
Matura 12 mesi in barriques di rovere francese.
Affinato in bottiglia per 6 mesi.*

 Montepulciano

 13,5 °

 0,75 Lt

FILIPPO GRASSO

MARI DI RIPIDDU ETNA BIANCO SUPERIORE



Zona di Produzione

SICILIA: Volpare

 *Vino Bianco - Doc - Pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata.*

 Carricante

 12 °

 0,75 Lt

RIPIDDU IN ROSATO



Zona di Produzione

SICILIA: Cont. Calderara

 *Vino Rosato - Terre Siciliane Igt - Vinificazione con macerazione prefermentativa a freddo per 24/36 ore.*

 Nerello Mascalese

 12 °

 0,75 Lt

RIPIDDU ETNA ROSSO



Zona di Produzione

SICILIA: Cont. Calderara

 *Vino Rosso - Doc - Macerazione con le bucce per 12-15 giorni a temperatura controllata. Affinamento in acciaio.*

 Nerello Mascalese - Nerello Mantellato

 14,5 °

 0,75 Lt

POGGIO ANTICO

ALTERO BRUNELLO DI MONTALCINO



Zona di Produzione

TOSCANA: Montalcino (SI)

 *Vino Rosso - Brunello di Montalcino Docg - Invecchia 48 mesi in totale, di cui 24 in tonneaux nuovi di rovere francese da 500 litri. Affinamento in bottiglia per minimo 24 mesi.*

 Sangiovese grosso

 13,5 °

 0,75 Lt

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA



Zona di Produzione

TOSCANA: Montalcino (SI)



Vino Rosso - Brunello di Montalcino Docg - Invecchia 60 mesi in totale, di cui 42 mesi in legno. Affinamento in bottiglia per minimo 18 mesi.



Sangiovese grosso



14 °



0,75 Lt

TENUTA DI LILLIANO

CHIANTI CLASSICO



Zona di Produzione

TOSCANA: Castellina in Chianti



Vino Rosso - Chianti Classico Docg - Affinato prevalentemente in acciaio e in minima parte in botte grande di rovere francese per circa 12-14 mesi. In bottiglia per almeno 2 mesi.



Sangiovese - Colorino - Merlot



13,5 °



0,75 Lt

CHIANTI RISERVA



Zona di Produzione

TOSCANA: Castellina in Chianti



Vino Rosso - Chianti Classico Docg - Fermentazione malolattica. Affinamento prevalentemente in botte di rovere francese da 28 hl per circa 14-15 mesi. In bottiglia per almeno 6 mesi.



Sangiovese - Merlot



13,5 °



0,75 Lt

CA' RUGATE

Zona di Produzione

VENETO: Colle Rugate a Brognoligo di Monteforte d'Alpone



Spumante Metodo Classico Brut - Doc - La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio. Nella primavera successiva alla vendemmia il vino viene posto in bottiglia con l'aggiunta di lieviti che innescano una seconda fermentazione. Dopo circa 24 mesi i lieviti, mediante la "sboccatura", fuoriescono dalla bottiglia



Garganega



12,5 °



0,75 Lt

FULVIO BEO



Zona di Produzione

FULVIO BEO ROSÉ



VENETO: Colle Rugate a Brognoligo di Monteforte d'Alpone



Spumante Metodo Classico Rosato Brut - Doc - La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio. Nella primavera successiva alla vendemmia il vino viene posto in bottiglia con l'aggiunta di lieviti che innescano una seconda fermentazione.

Dopo circa 24 mesi i lieviti, mediante la "sboccatura", fuoriescono dalla bottiglia.



Molinara



12,5 °



0,75 Lt

Zona di Produzione

AMARONE PUNTA TOLOTTI



VENETO: Montecchia di Crosara



Vino Rosso - Amarone della Valpolicella Docg

Affinato in tonneau di rovere da 500 litri e botti da 25 hl., per circa 30-36 mesi.



Corvina - Rondinella - Corvione



15 °



0,75 Lt

MEROTTO

FONDATORE GRAZIANO



Zona di Produzione

VENETO: Provincia di Treviso



Spumante Metodo Charmat - Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg - Prosecco Superiore Brut.

Macerazione pellicolare, spremitura soffice. Il mosto ottenuto viene posto direttamente in autoclave per circa 50 giorni; staziona successivamente sui propri lieviti per altri 120 giorni.



Glera



11,5 °



0,75 Lt

Zona di Produzione

GRANI ROSA DI NERO



VENETO: Provincia di Treviso



Spumante Metodo Charmat - Igt - Vinificato in bianco.

Presa di spuma e fermentazione naturale in autoclave per circa 60 giorni a 13 - 14°C.



Pinot Nero



11,5 °



0,75 Lt

COLMOLINA DRY MILLESIMATO



Zona di Produzione

VENETO: Provincia di Treviso

-  Spumante Metodo Charmat - Doc Treviso - Prosecco Dry - Millesimato. Vinificato in bianco. Presa di spuma e fermentazione naturale in autoclave per circa 40 giorni a 13° - 14°C.
-  Glera
-  11 °
-  0,75 Lt

COLBELO EXTRA DRY



Zona di Produzione

VENETO: Provincia di Treviso

-  Spumante Metodo Charmat - Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg - Prosecco Superiore Extra Dry. Vinificato in bianco. Presa di spuma e fermentazione naturale in autoclave per circa 40 giorni a 13° - 14°C.
-  Glera
-  11 °
-  0,75 Lt

MARCALBERTO

SANSANNÈ



Zona di Produzione

PIEMONTE: Santo Stefano Belbo/Calosso

-  Spumante Metodo Classico - Doc - Dopo la fermentazione delle uve, il vino affina in legni usati per 6 mesi circa, con bâtonnage settimanale, non filtrato e non chiarificato. Matura 24 mesi sur lies in bottiglia.
-  60% Pinot Nero - 40% Chardonnay
-  12,5 °
-  0,75 Lt

ROSÈ



Zona di Produzione

PIEMONTE: Santo Stefano Belbo/Calosso

-  Spumante Metodo Classico Rosato - Doc - Dopo la fermentazione delle uve, il vino affina in legni usati per 5 mesi circa, con bâtonnage settimanale, non filtrato e non chiarificato. Matura 24 mesi sur lies in bottiglia.
-  80% Pinot Nero - 20% Chardonnay
-  12,5 °
-  0,75 Lt

MILLESIMATO



Zona di Produzione

PIEMONTE: Santo Stefano Belbo/Calosso

-  Spumante Metodo Classico - Doc - Dopo la fermentazione di entrambe le tipologie di uva, il vino affina in legni usati per 7 mesi circa, con bâtonnage settimanale, non filtrato e non chiarificato. Matura 40 mesi sur lies in bottiglia.
-  60% Pinot Nero - 40% Chardonnay
-  12,5 °
-  0,75 Lt

NATURE



Zona di Produzione

PIEMONTE: Santo Stefano Belbo/Calosso

 Spumante Metodo Classico senza aggiunta di solforosa - Dopo la fermentazione di entrambe le tipologie di uva, il vino affina, senza aver mai avuto aggiunta di anidride solforosa, in legni usati per 7 mesi circa, con bâtonnage settimanale, non filtrato e non chiarificato.

 85% Pinot Nero - 15% Chardonnay

 12,5 °

 0,75 Lt

PIRA

DOLCETTO D'ALBA



Zona di Produzione

PIEMONTE: Serralunga d'Alba

 Vino Rosso - Dolcetto d'Alba Doc - La fermentazione avviene in fermentini orizzontali a temperatura controllata per circa 6/7 giorni. Affinato 8/9 mesi in vasche d'acciaio.

 Dolcetto

 14 °

 0,75 Lt

BARBERA D'ALBA



Zona di Produzione

PIEMONTE: Roddino

 Vino Rosso - Barbera d'Alba Doc - La fermentazione avviene in fermentini orizzontali a temperatura controllata per circa 12/14 giorni. Affinato 12 mesi, divisi tra botti piccole di legno (barrique e tonneau) e botti grandi di legno.

 Barbera

 13,5 °

 0,75 Lt

LANGHE NEBBIOLO



Zona di Produzione

PIEMONTE: Nebbiolo

 Vino Rosso - Barbera d'Alba Doc - La fermentazione avviene in fermentini orizzontali a temperatura controllata per circa 12/15 giorni. Affinato 24 mesi in botti di legno da 25 hl.

 Nebbiolo

 13,5 °

 0,75 Lt

BAROLO MARGHERIA



Zona di Produzione

PIEMONTE: Nebbiolo

 Vino Rosso - Barolo Margheria Docg - La fermentazione avviene in fermentini orizzontali a temperatura controllata per circa 12/15 giorni. Affinato 24 mesi in botti di legno da 25 hl.

 Nebbiolo

 14,5 °

 0,75 Lt

GIANNI DOGLIA

Zona di Produzione

MOSCATO D'ASTI

PIEMONTE: Castagnole Lanze (Asti)



 *Vino dolce bianco - Moscato d'Asti Docg - La presa di spuma avviene a temperatura controllata e con l'ausilio di lieviti selezionati fino al raggiungimento di 5 °alcool. Successivamente il vino viene filtrato ed imbottigliato.*

 Moscato Bianco

 5 °

 0,75 Lt

ENRICO GATTI

Zona di Produzione

FRANCIACORTA BRUT MILLESIMATO

LOMBARDIA: Zona collinare di Erbusco



 *Spumante Metodo Classico - Franciacorta Docg
Parte del mosto fermenta in fusti di rovere francese e parte viene vinificato in acciaio. Permanenza sui lieviti per un minimo di 48 mesi. 3 mesi in bottiglia.*

 Chardonnay - Pinot Nero

 13 °

 0,75 Lt

Zona di Produzione

FRANCIACORTA ROSÈ

LOMBARDIA: Zona collinare di Erbusco



 *Spumante Metodo Classico Rosato - Franciacorta Docg
La vinificazione avviene in vasche di acciaio. Permanenza sui lieviti per un minimo di 25 mesi.*

 Pinot Nero

 12,5 °

 0,75 Lt

BOSIO FRANCIACORTA

Zona di Produzione

NATURE MILLESIMATO

LOMBARDIA: Corte Franca (BS)



 *Spumante Millesimato Metodo Classico - Franciacorta Docg
Il mosto fiore fermenta in vasche di acciaio inox termocontrollate, a una temperatura di 15°C; qui la base spumante ottenuta matura per 6-7 mesi. Maturazione sui lieviti per minimo 30 mesi.*

 Chardonnay - Pinot Nero

 12,5 °

 0,75 Lt

NATURE MILLESIMATO



Zona di Produzione

LOMBARDIA: Corte Franca (BS)

Spumante Metodo Classico - Franciacorta Docg



Il mosto fiore fermenta in vasche di acciaio inox termocontrollate, a una temperatura di 15°C; qui la base spumante ottenuta matura per 6-7 mesi. Maturazione sui lieviti per minimo 60 mesi.



Chardonnay - Pinot Nero



12,5 °



0,75 Lt

FRANCIACORTA ROSÉ MILLESIMATO



Zona di Produzione

LOMBARDIA: Corte Franca (BS)

Spumante Millesimato Rosato Metodo Classico



Franciacorta Docg

Il mosto fiore fermenta in vasche di acciaio inox termocontrollate, a una temperatura di 15°C; qui la base spumante ottenuta matura per 6-7 mesi. Maturazione sui lieviti per minimo 30 mesi.



Chardonnay - Pinot Nero



12,5 °



0,75 Lt

ROENO

MÜLLER THURGAU FRIZZANTE



Zona di Produzione

TRENTINO - VENETO

Vino Bianco Frizzante - Delle Venezie Igt



Dopo l'imbottigliamento, il vino riposa per circa 2 mesi in bottiglia prima di essere venduto.



Müller Thurgau



11,5 °



0,75 Lt

MÜLLER THURGAU “LE GIARE”



Zona di Produzione

TRENTINO - VENETO

Vino Bianco - Trentino Doc/Dop



Dopo la fermentazione segue una prolungata permanenza del vino a contatto con la feccia nobile.



Müller Thurgau



12 °



0,75 Lt

GEWÜRZTRAMINER “KIES”



Zona di Produzione

TRENTINO

Vino Bianco - Trentino Doc/Dop - Terminata la fermentazione,



importante è la permanenza del vino per circa sei mesi a contatto con i lieviti nei recipienti di acciaio inox.



Gewürztraminer



12 °



0,75 Lt

PINOT GRIGIO "TERA ALTA"



Zona di Produzione

TRENTINO: Valdadige Trentina-Veronese



Vino Bianco - Valdadige Doc - Terminata la fermentazione, il 70% del vino rimane a contatto con i lieviti per circa sei mesi in serbatoi di acciaio inox non svolgendo la fermentazione malolattica. Il restante 30% matura in botti grandi dove avviene la fermentazione malolattica.



Gewürztraminer



12 °



0,75 Lt

PRAECIPUUS



Zona di Produzione

TRENTINO: Verona - Trento



Vino Bianco - Doc - Fermentazione in vasca di acciaio termocondizionata. Si utilizzano lieviti appositamente selezionati per la varietà Riesling dall'Istituto di Geisenheim. La temperatura di fermentazione è di 16/17° C e si protrae per circa 20 giorni.



Riesling Renano



12 °



0,75 Lt

CRISTINA VENDEMMIA TARDIVA



Zona di Produzione

TRENTINO: Verona - Trento



Vino Dolce - A novembre si torchiano le uve con il raspo. La fermentazione alcolica viene condotta da lieviti abituati a elevati tenori zuccherini e a basse temperature.



Pinot Grigio - Chardonnay - Traminer Aromatico - Sauvignon



12 °



0,375 Lt



Calice



CHAMPAGNE DRAPPIER

CARTE D'OR BRUT



Zona di Produzione

FRANCIA: Aube

 Champagne Brut - La fermentazione malolattica viene fatta naturalmente. Non c'è alcuna filtrazione. Il 10% del vino viene affinato in botti di rovere per 1 anno. Dopo l'imbottigliamento viene affinato 5 anni in bottiglia.

 Pinot Noir - Chardonnay - Meunier

 12 °

 0,75 Lt

BRUT NATURE SANS SOUFRE



Zona di Produzione

FRANCIA: Aube

 Champagne Brut senza solfiti aggiunti - La fermentazione alcolica dura circa due settimane a bassa temperatura e viene fatta naturalmente e completamente. Non c'è alcuna filtrazione.

 Pinot Noir

 12 °

 0,75 Lt

DEMOISELLES ROSÉ



Zona di Produzione

FRANCIA: Aube

 Champagne Rosato - La vinificazione tradizionale, con breve contatto delle bucce nel mosto, assicura un bouquet intenso di aromi di frutti di bosco e di violetta. Il colore è reso più luminoso dall'aggiunta del Pinot Noir vinificato in bianco, che permette di alleggerire la cuvée e di donarle aromi di pesca bianca. Non filtrato.

 Pinot Noir

 12 °

 0,75 Lt



PERRIER JOUËT

BELLE EPOQUE BRUT



Zona di Produzione

FRANCIA

Champagne Brut



Belle Époque è un millesimato dall'energia travolgente, che sorprende il palato con una freschezza vivace e duratura: l'equilibrio perfetto tra struttura e delicatezza.



50% Chardonnay - 45% Pinot Noir - 5% Pinot Meunier



12,5 °



0,75 Lt

BELLE EPOQUE ROSÈ



Zona di Produzione

FRANCIA

Champagne Brut Rosé



Belle Époque Rosé è un vino delicato, ricco e avvolgente, che entra a pieno titolo nella prestigiosa collezione Perrier-Jouët."



50% Chardonnay - 45% Pinot Noir - 5% Pinot Meunier



12,5 °



0,75 Lt

