



BERNARD

IL SAPORE DELLA NATURA

ELPELÉR

Metodo Classico

Brut 36 Mesi

VITIGNI

Uve: Chardonnay

Sistema di allevamento: spalliera

Ceppi per ettaro: 5000

Terreno: medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso

Altitudine: 180-200 m/s.l.m.

Epoca di vendemmia: terza decade di agosto

Resa: 90 q.li/Ha

VINEYARD

Grapes: Chardonnay

Training system: espalier

Stumps per hectare: 5000

Soil: medium mixture, moraine origin, calcareous/clayey and stony

Altitude: 180-200 m/above sea level

Harvest: third decade of August

Yield: 90 q.li/Ha

WEINBERG

Rebsorten: Chardonnay

Rebzüchtung: spalier

Rebstöcke pro Hektar: 5000

Boden: Mittlere Böden, aus moränischen Ursprungs, kalk/lehmhaltig und kieselig

Höhe: 180-200 Meter über Meeresspiegel

Erntezeit: dritte Augustdekade

Trauben: 90 Doppelzentner/Hektar

VINIFICAZIONE

Metodo classico, brut, con rifermentazione in bottiglia e sosta sui lieviti per 36 mesi

Affinamento: acciaio 6 mesi e in bottiglia per 36 mesi

VINIFICATION

Classic method, brut, with refermentation in the bottle and ageing on the lees for 36 months

Maturing: 6 months in steel and 36 months in bottle

WEINBEREITUNG

Klassische Methode, brut, mit Flaschengärung

und 36-monatigem Hefelager

Reifung: 6 Monate im Edelstahltank und

36 Monate in der Flasche

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino intenso

Profumo: complesso e minerale con note fruttate di agrumi e frutta matura

Sapore: fresco e fruttato con note di pera e pesca

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: deep straw yellow

Parfum: complex and mineral with fruity notes of citrus and ripe fruit

Taste: fresh and fruity with notes of pear and peach

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: intensives Strohgelb

Bukett:komplex und mineralisch mit Noten fruchtige Zitrusnoten und reife Früchte

Geschmack: frisch und fruchtig mit Noten von Birne und Pfirsich

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 12,5% vol

Estratto secco netto: 27 g/l

Zuccheri riduttori: 6 g/l

Acidità totale: 6,2 g/l

Anidride solforosa totale: 70/90 mg/l

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 12,5% vol

Net dry extract: 27 g/l

Reducer sugars: 6 g/l

Total acidity: 6,2 g/l

Total sulphites: 70/90 mg/l

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 12,5% vol

Trocken Extrakt: 27 g/l

Restsüsse: 6 g/l

Säuregehalt: 6,2 g/l

Gesamtschwefeldioxid: 70/90 mg/l

ABBINAMENTO

Si consiglia di accompagnarlo ad antipasti, aperitivi, piatti dal gusto delicato ed in particolare al pesce e crostacei

Note di servizio: servire alla temperatura di 6-8°C

FOOD MATCHING

Recommended with starters, aperitifs, delicately flavoured dishes, especially fish and shellfish

Service notes: served at 6-8°C

SPEISEEMPFEHLUNG

Empfohlen zu Vorspeisen, Aperitifs, feinwürzigen Gerichten, besonders zu Fisch und Krustentieren

Serviertemperatur: bei servieren 6–8°C



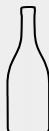
Chardonnay



6-8°C



12, 5% vol



750 ml

ASOLO PROSECCO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Brut

VITIGNI

Uve: Glera
Sistema di allevamento: Guyot
Ceppi per ettaro: 4.500–5.500
Terreno: calcareo, argilloso, ben drenato, con esposizione favorevole al sole
Altitudine: 200–400 m s.l.m.
Epoca di vendemmia: fine settembre, inizio ottobre
Resa: 90–100 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve Glera, seguita da fermentazione a temperatura controllata (16–18°C) in acciaio inox per preservare freschezza e aromi. Successivamente, il vino subisce una seconda fermentazione in autoclave (metodo Charmat) per ottenere la frizzantezza, che dura 3 mesi per garantire un perlage fine e persistente, caratteristico del brut.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli, brillante
Profumo: elegante e fresco, con note di mela verde, pera, agrumi (limone e pompelmo), accompagnate da lievi sentori di fiori bianchi e una leggera nota minerale
Sapore: secco, fresco e sapido, con una buona struttura e una vivace acidità. Il finale è pulito e armonioso, con un perlage fine e persistente che arricchisce l'esperienza gustativa

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 11,5% vol
Estratto secco: 19,5 g/l
Zuccheri riduttori: 7 g/l
Acidità totale: 5,7 g/l
Anidride solforosa totale: 70/90 mg/l

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, ottimo con antipasti leggeri, frutti di mare, pesce crudo, sushi, risotti delicati e piatti a base di verdure. Perfetto anche con piatti di carne bianca e formaggi freschi.
Note di servizio: servire a 6–8°C

VINEYARD

Grapes: Glera
Training system: Guyot
Stumps per hectare: 4.500–5.500
Soil: calcareous, clayey, well-drained, with favorable sun exposure
Altitude: 200–400 m/above sea level
Harvest: end of September, beginning of October
Yield: 90–100 q.li/Ha

VINIFICATION

Gentle pressing of the Glera grapes, followed by fermentation at a controlled temperature (16–18°C) in stainless steel to preserve freshness and aromas. Subsequently, the wine undergoes a second fermentation in a pressurized tank (Charmat method) to obtain the sparkle, which lasts 3 months to ensure a fine and persistent perlage, characteristic of Brut.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: straw yellow with greenish reflections, bright
Parfum: elegant and fresh, with notes of green apple, pear, citrus fruits (lemon and grapefruit), accompanied by light hints of white flowers and a slight mineral note
Taste: dry, fresh and sapid, with good structure and lively acidity. The finish is clean and harmonious, with a fine and persistent perlage that enhances the tasting experience

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 11,5% vol
Net dry extract: 19,5 g/l
Reducer sugars: 7 g/l
Total acidity: 5,7 g/l
Total sulphites: 70/90 mg/l

FOOD MATCHING

Ideal as an aperitif, excellent with light appetizers, seafood, raw fish, sushi, delicate risottos and vegetable-based dishes. Also perfect with white meats and fresh cheeses.
Serving notes: served at 6–8°C

WEINBERG

Rebsorten: Glera
Rebzüchtung: Guyot
Rebstöcke pro Hektar: 4.500–5.500
Boden: kalkhaltig, lehmig, gut durchlässig, mit günstiger Sonneneinstrahlung
Höhe: 200–400 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: Ende September, Anfang Oktober
Trauben: 90–100 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Sanfte Pressung der Glera-Trauben, gefolgt von einer temperaturkontrollierten Gärung (16–18 °C) im Edelstahltank, um Frische und Aromen zu bewahren. Anschließend erfolgt eine zweite Gärung im Drucktank (Charmat-Methode), um die Perlage zu erzeugen. Diese dauert 3 Monate, um eine feine und anhaltende Perlage zu gewährleisten, charakteristisch für Brut.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen, glänzend
Bukett: elegant und frisch, mit Noten von grünem Apfel, Birne, Zitrusfrüchten (Zitrone und Grapefruit), begleitet von leichten Noten weißer Blüten und einem leichten mineralischen Note
Geschmack: trocken, frisch und würzig, mit guter Struktur und lebendiger Säure. Der Abgang ist sauber und harmonisch, mit einer feinen und anhaltenden Perlage, die das Geschmackserlebnis bereichert

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 11,5% vol
Trocken Extrakt: 19,5 g/l
Restsüsse: 7 g/l
Säuregehalt: 5,7 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 70/90 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Ideal als Aperitif, ausgezeichnet zu leichten Vorspeisen, Meeresfrüchten, rohem Fisch, Sushi, feinen Risottos und Gemüsespeisen
Serviertemperatur: servieren bei 6–8°C



PROSECCO

TREVISO

Extra Dry

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNI

Uve: Glera
Sistema di allevamento: Guyot
Ceppi per ettaro: 4.500-5.500
Terreno: calcareo, argilloso, ben drenato, con esposizione soleggiata
Altitudine: 150-300 m s.l.m.
Epoca di vendemmia: fine settembre, inizio ottobre
Resa: 90-100 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve Glera, seguita da fermentazione a temperatura controllata (16-18°C) in acciaio inox per preservare freschezza e aromi. Successivamente, il vino subisce una seconda fermentazione in autoclave (metodo Charmat) per ottenere la frizzantezza. La durata della fermentazione varia da 2 a 3 mesi, conferendo al vino il caratteristico perlage fine e persistente, tipico di un Extra Dry.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli
Profumo: fresco e fruttato, con sentori di mela verde, pera, agrumi (limone, pompelmo) e fiori bianchi, con una leggera sfumatura di mandorla
Sapore: fresco, morbido e armonico, con una buona acidità che bilancia la dolcezza tipica dell'Extra Dry. Il finale è delicato e fruttato, con un perlage fine e persistente che dona freschezza al palato

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 11% vol
Estratto secco: 18,9 g/l
Zuccheri riduttori: 13 g/l
Acidità totale: 5,5 g/l
Anidride solforosa totale: 70/90 mg/l

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, ideale con antipasti leggeri, frutti di mare, pesce crudo, sushi, risotti freschi. Perfetto anche con piatti a base di carne bianca e formaggi freschi.
Note di servizio: servire a 6-8°C

VINEYARD

Grapes: Glera
Training system: Guyot
Stumps per hectare: 4.500-5.500
Soil: calcareous, clayey, well-drained, with sunny exposure
Altitude: 150-300 m/above sea level
Harvest: end of September, beginning of October
Yield: 90-100 q.li/Ha

VINIFICATION

Gentle pressing of the Glera grapes, followed by fermentation at a controlled temperature (16-18°C) in stainless steel to preserve freshness and aromas. Subsequently, the wine undergoes a second fermentation in a pressurized tank (Charmat method) to obtain the sparkle. The fermentation lasts from 2 to 3 months, giving the wine the fine and persistent perlage characteristic of an Extra Dry.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: bright straw yellow with greenish reflections
Parfum: fresh and fruity, with hints of green apple, pear, citrus fruits (lemon, grapefruit) and white flowers, with a light almond nuance
Taste: fresh, soft and harmonious, with good acidity that balances the typical sweetness of an Extra Dry. The finish is delicate and fruity, with a fine and persistent perlage that brings freshness to the palate

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 11% vol
Net dry extract: 18,9 g/l
Reducer sugars: 13 g/l
Total acidity: 5,5 g/l
Total sulphites: 70/90 mg/l

FOOD MATCHING

Excellent as an aperitif, ideal with light appetizers, seafood, raw fish, sushi, fresh risottos. Also perfect with white meat dishes and fresh cheeses.
Service notes: served at 6-8°C

WEINBERG

Rebsorten: Glera
Rebzüchtung: Guyot
Rebstöcke pro Hektar: 4.500-5.500
Boden: kalkhaltig, lehmig, gut durchlässig, mit sonniger Lage
Höhe: 150-300 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: Ende September, Anfang Oktober
Trauben: 90-100 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Sanfte Pressung der Glera-Trauben, gefolgt von einer temperaturkontrollierten Gärung (16-18 °C) im Edelstahltank zur Erhaltung von Frische und Aromen. Anschließend erfolgt eine zweite Gärung im Drucktank (Charmat-Methode), um die Frizzante zu erzeugen. Die Dauer der Gärung variiert zwischen 2 und 3 Monaten und verleiht dem Wein die feine und anhaltende Perlage, die typisch für einen Extra Dry ist.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen
Bukett: frisch und fruchtig, mit Noten von grünem Apfel, Birne, Zitrusfrüchten (Zitrone, Grapefruit) und weißen Blüten, mit einem leichten Hauch von Mandel
Geschmack: frisch, weich und harmonisch, mit guter Säure, die die typische Süße eines Extra Dry ausgleicht. Der Abgang ist zart und fruchtig, mit einer feinen und anhaltenden Perlage, die dem Gaumen Frische verleiht

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 11% vol
Trocken Extrakt: 18,9 g/l
Restsüsse: 13 g/l
Säuregehalt: 5,5 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 70/90 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Ausgezeichnet als Aperitif, ideal zu leichten Vorspeisen, Meeresfrüchten, rohem Fisch, Sushi, frischen Risottos. Auch perfekt zu Gerichten mit weißem Fleisch und frischen Käsesorten.
Serviertemperatur: servieren bei 6-8 °C



CUVÉE SPUMANTE

Extra Dry



VITIGNI
Uve: Glera
Sistema di allevamento: Guyot
Ceppi per ettaro: 4.500-5.500
Terreno: calcareo, argilloso, ben drenato, con buona esposizione solare
Altitudine: 200-300 m s.l.m.
Epoca di vendemmia: fine settembre, inizio ottobre
Resa: 90-100 q.li/Ha

VINIFICAZIONE
Le uve vengono sottoposte a pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata (16-18°C) in acciaio inox per mantenere freschezza e aromi. La seconda fermentazione avviene in autoclave (metodo Charmat) per ottenere la frizzantezza, con una durata che va da 2 a 3 mesi. Questo processo conferisce al vino un perlage fine e persistente, con un profilo aromatico equilibrato.

NOTE ORGANOLETTICHE
Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli e brillante
Profumo: elegante e fruttato, con note di agrumi freschi
Sapore: fresco, morbido e armonioso, Il palato è equilibrato grazie a una buona acidità, con un finale pulito e fruttato, arricchito da un perlage fine e persistente

DATI ANALITICI
Grado alcolico: 11% vol
Estratto secco: 18,5 g/l
Zuccheri riduttori: 13 g/l
Acidità totale: 5,5 g/l
Anidride solforosa totale: 70/90 mg/l

ABBINAMENTI
Perfetto come aperitivo, ideale con antipasti leggeri, sushi e risotti. Ottimo anche con piatti delicati a base di verdure e formaggi freschi.
Note di servizio: servire a 6-8°C

VINEYARD
Grapes: Glera
Training system: Guyot
Stumps per hectare: 4.500-5.500
Soil: calcareous, clayey, well-drained, with good sun exposure
Altitude: 200-300 m/above sea level
Harvest: late September, early October
Yield: 90-100 q.li/Ha

VINIFICATION
The grapes undergo soft pressing and fermentation at a controlled temperature (16-18°C) in stainless steel to preserve freshness and aromas. The second fermentation takes place in a pressurized tank (Charmat method) to develop the effervescence, lasting from 2 to 3 months. This process gives the wine a fine and persistent perlage, with a balanced aromatic profile.

COMPOSITION CHARACTERISTICS
Colour: straw yellow with greenish highlights, brilliant
Parfum: elegant and fruity, with notes of fresh citrus
Taste: fresh, smooth, and harmonious. The palate is well-balanced thanks to good acidity, with a clean and fruity finish, enriched by a fine and persistent perlage

ANALYTICAL DATA
Alcohol content: 11% vol
Net dry extract: 18,5 g/l
Reducer sugars: 13 g/l
Total acidity: 5,5 g/l
Total sulphites: 70/90 mg/l

FOOD MATCHING
Perfect as an aperitif, ideal with light appetizers, sushi, and risottos. Excellent also with delicate vegetable-based dishes and fresh cheeses.
Service notes: served at 6-8°C

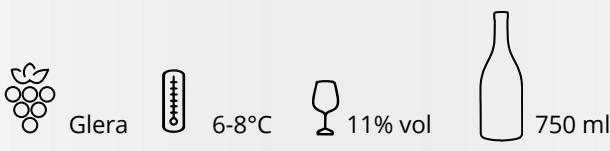
WEINBERG
Rebsorten: Glera
Rebzüchtung: Guyot
Rebstöcke pro Hektar: 4.500-5.500
Boden: kalkhaltig, lehmig, gut drainiert, mit guter Sonneneinstrahlung
Höhe: 200-300 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: Ende September, Anfang Oktober
Trauben: 90-100 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG
Die Trauben werden sanft gepresst und bei kontrollierter Temperatur (16-18°C) in Edelstahltanks vergoren, um Frische und Aromen zu bewahren. Die zweite Gärung erfolgt im Drucktank (Charmat-Methode) über einen Zeitraum von 2 bis 3 Monaten, um die Spritzigkeit zu erzeugen. Dieser Prozess verleiht dem Wein eine feine und anhaltende Perlage sowie ein ausgewogenes Aromaprofil.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN
Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen, brillant
Bukett: elegant und fruchtig, mit Noten von frischer Zitrusfrucht
Geschmack: frisch, weich und harmonisch. Am Gaumen ausgewogen dank guter Säure, mit einem klaren und fruchtigen Abgang, bereichert durch eine feine und anhaltende Perlage

ANALYTISCHE DATEN
Alkoholgehalt: 11% vol
Trocken Extrakt: 18,5 g/l
Restsüsse: 5,5 g/l
Säuregehalt: 5,5 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 70/90 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG
Zu rotem Fleisch und Wildgerichten genossen wiederruft dieser Wein eine mittelalterliche Schlossbanketts Atmosphäre. Perfekt zu gekochtem, gebratenem, geschmortes Fleisch, sowie mit Käse und Aufschnitt.
Serviertemperatur: servieren bei 6-8 °C



PROSECCO

Denominazione di Origine Controllata
FRIZZANTE

VITIGNI

Uve: Glera
Sistema di allevamento: Guyot
Ceppi per ettaro: 4.500–5.500
Terreno: calcareo, argilloso e ben drenato
Altitudine: 200–300 m s.l.m.
Epoca di vendemmia: fine settembre, inizio ottobre
Resa: 90–100 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve Glera, seguita da fermentazione a temperatura controllata (16–18°C) in acciaio inox per preservare freschezza e aromi. Successivamente, il vino subisce una seconda fermentazione utilizzando il metodo Charmat, che dura 2–3 mesi per ottenere un perlage fine e persistente.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo: fresco, fruttato con note delicate di fiori bianchi
Sapore: fresco, leggero e vivace, con una piacevole acidità che dona una struttura equilibrata. Il finale è pulito e aromatico, con un perlage fine e persistente

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 11% vol
Estratto secco: 18 g/l
Zuccheri riduttori: 9 g/l
Acidità totale: 5,6 g/l
Anidride solforosa totale: 70/90 mg/l

ABBINAMENTI

Perfetto come aperitivo, ideale con antipasti leggeri
Note di servizio: servire a 6–8°C

VINEYARD

Grapes: Glera
Training system: Guyot
Stumps per hectare: 4.500-5.500
Soil: calcareous, clayey, and well-drained
Altitude: 200-300 m/above sea level
Harvest: late September, early October
Yield: 90-100 q.li/Ha

VINIFICATION

Soft pressing of Glera grapes, followed by fermentation at controlled temperature (16–18°C) in stainless steel tanks to preserve freshness and aromas. Subsequently, the wine undergoes a second fermentation using the Charmat method, lasting 2–3 months to obtain a fine and persistent perlage.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: straw yellow with greenish highlights
Parfum: fresh and fruity with delicate notes of white flowers
Taste: fresh, light, and lively, with pleasant acidity that gives it a balanced structure. The finish is clean and aromatic, with a fine and persistent perlage

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 11% vol
Net dry extract: 18 g/l
Reducer sugars: 9 g/l
Total acidity: 5,6 g/l
Total sulphites: 70/90 mg/l

FOOD MATCHING

Perfect as an aperitif, ideal with light appetizers
Service notes: served at a temperature of 6-8°C

WEINBERG

Rebsorten: Glera
Rebzüchtung: Guyot
Rebstöcke pro Hektar: 4.500-5.500
Boden: kalkhaltig, lehmig und gut drainiert
Höhe: 200-300 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: Ende September bis Anfang Oktober
Trauben: 90-100 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Sanfte Pressung der Glera-Trauben, gefolgt von einer temperaturkontrollierten Gärung (16–18°C) in Edelstahltanks zur Bewahrung von Frische und Aromen. Anschließend durchläuft der Wein eine zweite Gärung nach der Charmat-Methode, die 2–3 Monate dauert, um eine feine und anhaltende Perlage zu erzeugen.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: Strohgelb mit grünlichen Reflexen
Bukett: frisch und fruchtig mit zarten Noten von weißen Blüten
Geschmack: frisch, leicht und lebendig, mit angenehmer Säure, die für eine ausgewogene Struktur sorgt. Der Abgang ist klar und aromatisch, mit einer feinen und anhaltenden Perlage

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 11% vol
Trocken Extrakt: 18 g/l
Restsüsse: 9 g/l
Säuregehalt: 5,6 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 90/110 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Perfekt als Aperitif, ideal zu leichten Vorspeisen
Serviertemperatur: servieren bei 6–8 °C



Glera



6-8°C



11% vol



750 ml

CHARDONNAY

Indicazione Geografica Tipica
FRIZZANTE

VITIGNI

Uve: Chardonnay
Sistema di allevamento: Guyot
Ceppi per ettaro: 4.000-5.000
Terreno: calcareo, argilloso e ben drenato
Altitudine: 200-300 m s.l.m.
Epoca di vendemmia: metà settembre, inizio ottobre
Resa: 90-100 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata (16-18°C) in acciaio inox per preservare freschezza e aromi. Successivamente, il vino subisce una seconda fermentazione per ottenere la frizzantezza, attraverso il metodo Charmat, che dura 2-3 mesi per ottenere un perlage fine e persistente.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo: note di agrumi e una leggera sfumatura di fiori bianchi e frutta esotica
Sapore: vivace, fresco e armonico, con una buona acidità che conferisce una piacevole freschezza. Il finale è fruttato e pulito, con un perlage fine e persistente

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 11% vol
Estratto secco: 18 g/l
Zuccheri riduttori: 10 g/l
Acidità totale: 5,4 g/l
Anidride solforosa totale: 70/90 mg/l

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, ideale con antipasti leggeri, pesce, frutti di mare, insalate fresche e piatti a base di verdure. Perfetto anche con formaggi freschi e piatti delicati.
Note di servizio: servire a 6-8°C

VINEYARD

Grapes: Chardonnay
Training system: Guyot
Stumps per hectare: 4.000-5.000
Soil: calcareous, clayey, and well-drained
Altitude: 200-300 m/above sea level
Harvest: mid-September to early October
Yield: 90 -100 q.li/Ha

VINIFICATION

Soft pressing of the grapes and fermentation at controlled temperature (16-18°C) in stainless steel tanks to preserve freshness and aromas. The wine then undergoes a second fermentation using the Charmat method, lasting 2-3 months, to achieve a fine and persistent perlage.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: straw yellow with greenish highlights
Parfum: notes of citrus with a subtle hint of white flowers and exotic fruits
Taste: spicy, fresh, and harmonious, with good acidity providing pleasant freshness. The finish is fruity and clean, with a fine and persistent perlage.

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 11% vol
Net dry extract: 18 g/l
Reducer sugars: 10 g/l
Total acidity: 5,4 g/l
Total sulphites: 70/90 mg/l

FOOD MATCHING

Excellent as an aperitif, ideal with light appetizers, fish, seafood, fresh salads, and vegetable-based dishes. Also perfect with fresh cheeses and delicate courses
Service notes: served at a temperature of 6-8°C

WEINBERG

Rebsorten: Chardonnay
Rebzüchtung: Guyot
Rebstöcke pro Hektar: 4.000-5.000
Boden: kalkhaltig, lehmig und gut drainiert
Höhe: 200-300 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: Mitte September bis Anfang Oktober
Trauben: 90-100 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Sanfte Pressung der Trauben und temperatur-kontrollierte Gärung (16-18°C) in Edelstahltanks zur Erhaltung von Frische und Aromen. Anschließend erfolgt eine zweite Gärung nach der Charmat-Methode, die 2-3 Monate dauert, um eine feine und anhaltende Perlage zu erzielen.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: Strohgelb mit grünlichen Reflexen
Bukett: Zitrusnoten mit einem Hauch von weißen Blüten und exotischen Früchten
Geschmack: lebendig, frisch und harmonisch, mit guter Säure, die eine angenehme Frische verleiht. Der Abgang ist fruchtig und klar, mit einer feinen und anhaltenden Perlage.

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 11% vol
Trocken Extrakt: 18 g/l
Restsüsse: 10 g/l
Säuregehalt: 5,4 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 70/90 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Hervorragend als Aperitif, ideal zu leichten Vorspeisen, Fisch, Meeresfrüchten, frischen Salaten und Gemüsegerichten. Auch perfekt zu Frischkäse und feinen Speisen.
Serviertemperatur: servieren bei 6-8 °C



Chardonnay



6-8°C



11% vol



750 ml

ROSÉ

Indicazione Geografica Tipica
FRIZZANTE

VITIGNI

Uve: Corvina, Rondinella
Sistema di allevamento: Guyot
Ceppi per ettaro: 4.000-5.000
Terreno: calcareo, argilloso, ben drenato
Altitudine: 100-200 m s.l.m.
Epoca di vendemmia: fine settembre, inizio ottobre
Resa: 90-100 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve, con fermentazione a temperatura controllata (16-18°C) in acciaio inox per preservare freschezza e aromi. Successivamente, il vino subisce una seconda fermentazione per ottenere la frizzantezza, attraverso il metodo Charmat, con durata di 2-3 mesi per ottenere un perlage fine e persistente.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosato brillante con riflessi corallo
Profumo: fresco e fruttato, con note di frutti di bosco (fragola, lampone), fiori freschi e un accenno di agrumi
Sapore: vivace, fresco, con una buona acidità e una leggera dolcezza che bilancia la frizzantezza. Il finale è pulito e fruttato, con un perlage fine e persistente

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 11% vol
Estratto secco: 18 g/l
Zuccheri riduttori: 13 g/l
Acidità totale: 5,2 g/l
Anidride solforosa totale: 80-90 mg/l

ABBINAMENTI

Perfetto come aperitivo, ottimo con antipasti leggeri, insalate, piatti di pesce e frutti di mare. Indicato anche con piatti freschi a base di verdure e formaggi freschi.
Note di servizio: servire a 6-8°C

VINEYARD

Grapes: Corvina, Rondinella
Training system: Guyot
Stumps per hectare: 4.000-5.000
Soil: calcareous, clayey, well-drained
Altitude: 100-200 m/above sea level
Harvest: late September, early October
Yield: 90-100 q.li/Ha

VINIFICATION

Gentle pressing of the grapes, with fermentation at controlled temperature (16-18°C) in stainless steel to preserve freshness and aromas. The wine then undergoes a second fermentation to obtain the sparkle, using the Charmat method, lasting 2-3 months to achieve a fine and persistent perlage.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: bright pinkish with coral reflections
Parfum: fresh and fruity, with notes of berries (strawberry, raspberry), fresh flowers, and a hint of citrus
Taste: spicy, fresh, with good acidity and a slight sweetness balancing the sparkle. The finish is clean and fruity, with a fine and persistent perlage.

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 11% vol
Net dry extract: 18 g/l
Reducer sugars: 13 g/l
Total acidity: 5,2 g/l
Total sulphites: 80/90 mg/l

FOOD MATCHING

Perfect as an aperitif, excellent with light appetizers, salads, fish and seafood dishes. Also ideal with fresh vegetable-based dishes and soft cheeses.
Service notes: served at a temperature of 6-8°C

WEINBERG

Rebsorten: Corvina, Rondinella
Rebzüchtung: Guyot
Rebstöcke pro Hektar: 4.000-5.000
Boden: kalkhaltig, lehmig, gut durchlässig
Höhe: 100-200 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: Ende September, Anfang Oktober
Trauben: 90-100 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Sanfte Pressung der Trauben mit temperaturkontrollierter Gärung (16-18 °C) in Edelstahltanks zur Erhaltung von Frische und Aromen. Anschließend erfolgt eine zweite Gärung zur Erzeugung der Perlage nach der Charmat-Methode, mit einer Dauer von 2-3 Monaten für ein feines und anhaltendes Mousseux.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: leuchtendes Rosé mit Korallenreflexen
Bukett: frisch und fruchtig, mit Noten von Beeren (Erdbeere, Himbeere), frischen Blumen und einem Hauch Zitrus
Geschmack: lebhaft, frisch, mit guter Säure und leichter Süße, die die Spritzigkeit ausbalanciert. Der Abgang ist sauber und fruchtig mit feinem, anhaltendem Mousseux.

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 11% vol
Trocken Extrakt: 18 g/l
Restsüsse: 13 g/l
Säuregehalt: 5,2 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 80/90 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Perfekt als Aperitif, hervorragend zu leichten Vorspeisen, Salaten, Fisch- und Meeresfrüchtegerichten. Auch gut geeignet zu frischen Gemüsespeisen und weichen Käsesorten.
Serviertemperatur: servieren bei 6-8 °C



Corvina,
Rondinella



6-8°C



11% vol



750 ml

LUGANA

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNI

Uve: Trebbiano di Lugana
Sistema di allevamento: guyot
Ceppi per ettaro: 6000
Terreno: medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso
Altitudine: 80-100 m/s.l.m.
Epoca di vendemmia: prima decade di Ottobre
Resa: 110 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Breve contatto sulle bucce. Pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (16-18°C). Conservazione in serbatoi inox termocondizionati. Imbottigliamento in linea sterile sottovuoto.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino
Profumo: intenso, con sentori di frutta appassita, agrumi e pesca
Sapore: morbido, elegante, sapido, ben equilibrato e con un bel finale minerale

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 13% vol
Estratto secco netto: 20 g/l
Zuccheri riduttori: 6,5 g/l
Acidità totale: 5,3 g/l
Anidride solforosa totale: 90/110 mg/l

ABBINAMENTO

Si consiglia di accompagnare a primi piatti, secondi di carne bianca, ideale con il pesce di mare o di lago.
Note di servizio: servire alla temperatura di 10-12°C

VINEYARD

Grapes: Trebbiano di Lugana
Training system: guyot
Stumps per hectare: 6000
Soil: medium texture, moraine origin, calcareous/clayey and stony
Altitude: 80-100 m/above sea level
Harvest: first ten days of October
Yield: 110 q.li/Ha

VINIFICATION

Brief skin contact. Gentle pressing, fermentation at a controlled temperature (16-18°C). Wine is stored in temperature-controlled stainless steel tanks. Bottled under sterile vacuum conditions.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: straw yellow
Parfum: intense, with hints of dried fruits, peach and citrus fruits
Taste: soft, elegant, well balanced, with a nice mineral finish

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 13% vol
Net dry extract: 20 g/l
Reducer sugars: 6,5 g/l
Total acidity: 5,3 g/l
Total sulphites: 90/110 mg/l

FOOD MATCHING

Recommended with first courses, white meat dishes, and ideal with both sea and lake fish.
Service notes: served at 10-12°C

WEINBERG

Rebsorten: Trebbiano di Lugana
Rebzüchtung: Guyot
Rebstöcke pro Hektar: 6000
Boden: Mittlere Böden, aus moränischen Ursprungs, kalk/lehmhaltig und kieselig
Höhe: 80-100 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: Erste Dekade Oktober
Trauben: 110 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Kurzer Kontakt mit den Schalen. Sanfte Pressung, temperaturkontrollierte Gärung (16-18 °C). Lagerung in temperaturgesteuerten Edelstahltanks. Sterile Abfüllung unter Vakuum.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: Strohgelb
Bukett: intesiv, duftet nach getrockneter Frucht, Pfirsich und Zitrus Früchte
Geschmack: weich, elegant, gut ausgewogen, mineralisch

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 13% vol
Trocken Extrakt: 20 g/l
Restsüsse: 5,3 g/l
Säuregehalt: 5,3 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 90/110 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Zum Hauptgericht, weißem Fleisch, ideal auch zu Meerfisch oder Seefisch.
Serviertemperatur: servieren bei 10-12° C



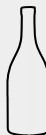
Trebbiano di lugana



10-12°C



13 % vol



750 ml

CUSTOZA

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNI

Uve: Garganega, Trebbiano Toscano e Trebbianello

Sistema di allevamento: doppia cortina

Ceppi per ettaro: 6000

Terreno: medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso

Altitudine: 140-160 m/s.l.m.

Epoca di vendemmia: prima decade di Settembre, Trebbianello. Terza decade di Settembre, Trebbiano Toscano. Prima decade di Ottobre, Garganega.

Resa: 120 q.li/Ha

VINEYARD

Grapes: Garganega, Trebbiano Toscano, Trebbianello

Training system: double curtain

Stumps per hectare: 6000

Soil: medium texture, moraine origin, calcareous/clayey and stony

Altitude: 140-160 m/s.l.m.

Harvest: first decade of September, Trebbianello. Third decade of September, Trebbianello Toscano. First decade of October, Garganega.

Yield: 120 q.li/Ha

WEINBERG

Rebsorten: Garganega, Trebbiano Toscano und Trebbianello

Rebzüchtung: Doppelvorhang Erziehung

Rebstöcke pro Hektar: 6000

Boden: Mittlere Böden, aus moränischen Ursprungs, kalk/lehmhaltig und kieselig

Höhe: 140-160 Meter über Meeresspiegel

Erntezeit: Erste Dekade September Trebbianello Dritte Dekade September, Trebbiano Toscano. Erste Dekade Oktober Garganega.

Trauben: 120 Doppelzentner/Hektar

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (16-18°C)

Conservazione in serbatoi inox termocondizionati. Imbottigliamento in linea sterile tappatura sottovuoto.

VINIFICATION

Soft pressing, fermentation at controlled temperature (16-18°C).

Storage in temperature-controlled stainless steel tanks.
Bottling in a sterile line with vacuum sealing

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino tenue

Profumo: fresco con sentori di banana e pesca

Sapore: morbido e piacevolmente fruttato bella acidità

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: pale straw yellow

Parfum: fresh, with hints of banana and peach

Taste: smooth and pleasantly fruity, with good acidity

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 12 % vol

Estratto secco netto: 18,5 g/l

Zuccheri riduttori: 5 g/l

Acidità totale: 5,3 g/l

Anidride solforosa totale: 90/110 mg/l

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 12% vol

Net dry extract: 18,5 g/l

Reducer sugars: 5 g/l

Total acidity: 5,3 g/l

Total sulphites: 90/110 mg/l

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: blasses Strohgelb

Bukett: frisch, mit Noten von Banane und Pfirsich

Geschmack: weich und angenehm fruchtig, mit schöner Säure

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 12% vol

Trocken Extrakt: 18,5 g/l

Restsüsse: 5 g/l

Säuregehalt: 5,3 g/l

Gesamtschwefeldioxid: 90/110 mg/l

ABBINAMENTO

Si consiglia di accompagnarlo ad antipasti, piatti dal gusto delicato ed in particolare al pesce

Note di servizio: servire alla temperatura di 10-12°C

FOOD MATCHING

Recommended with appetizers and delicate flavored dishes, especially fish.

Service notes: served at 10-12°C

SPEISEEMPFEHLUNG

Empfohlen zu Vorspeisen und fein gewürzten Gerichten, besonders zu Fisch.

Serviertemperatur: servieren bei 10-12°C



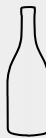
Garganega,
Trebbiano Toscano,
Trebbianello



10-12°C



12% vol



750 ml

SOAVE

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNI

Uve: Garganega

Sistema di allevamento: doppia cortina

Ceppi per ettaro: 6000

Terreno: medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso

Altitudine: 80-100 m/s.l.m.

Epoca di vendemmia: prima decade di Ottobre

Resa: 130 q.li/Ha

VINEYARD

Grapes: Garganega

Training system: double curtain

Stumps per hectare: 6000

Soil: medium texture, moraine origin, calcareous/clayey and stony

Altitude: 80-100 m/above sea level

Harvest: first decade of October

Yield: 130 q.li/Ha

WEINBERG

Rebsorten: Garganega

Rebzüchtung: Doppelvorhang Erziehung

Rebstöcke pro Hektar: 6000

Boden: Mittlere Böden, aus moränischen Ursprungs, kalk/lehmhaltig und kieselig

Höhe: 80-100 Meter über Meeresspiegel

Erntezeit: Erste Dekade Oktober

Trauben: 130 Doppelzentner/Hektar

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, fermentazione a a temperatura controllata (16-18°C)

Conservazione in serbatoi inox termocondizionati. Imbottigliamento in linea sterile tappatura sottovuoto.

VINIFICATION

Soft pressing, fermentation at controlled temperature (16-18°C).

Storage in temperature-controlled stainless steel tanks.
Bottling in a sterile line with vacuum sealing

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino tenue

Profumo: fresco con sentori di banana e pesca

Sapore: morbido e piacevolmente fruttato

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: Pale straw yellow

Parfum: Fresh with hints of banana and peach

Taste: Soft and pleasantly fruity

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: Helles Strohgelb

Bukett: Frisch mit Noten von Banane und Pfirsich

Geschmack: Weich und angenehm fruchtig

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 12% vol

Estratto secco netto: 18 g/l

Zuccheri riduttori: 5,5 g/l

Acidità totale: 5,3 g/l

Anidride solforosa totale: 90/110 mg/l

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 12% vol

Net dry extract: 18 g/l

Reducer sugars: 5,5 g/l

Total acidity: 5,3 g/l

Total sulphites: 90/110 mg/l

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 12% vol

Trocken Extrakt: 18 g/l

Restsüsse: 5,5 g/l

Säuregehalt: 5,3 g/l

Gesamtschwefeldioxid: 90/110 mg/l

ABBINAMENTO

Si consiglia di accompagnarlo ad antipasti, piatti dal gusto delicato ed in particolare al pesce

Note di servizio: servire alla temperatura di 10-12°C

FOOD MATCHING

Recommended with appetizers, delicate flavored dishes and especially fish

Service notes: served at a temperature of 10-12°C

SPEISEEMPFEHLUNG

Zu Vorspeisen, Gerichten mit mildem Geschmack und besonders zum Fisch

Serviertemperatur: servieren bei 10-12°C



Garganega



10-12°C



12% vol



750 ml

CHARDONNAY VENETO

Indicazione Geografica Tipica



VITIGNI
Uve: Chardonnay
Sistema di allevamento: doppia cortina
Ceppi per ettaro: 6000
Terreno: medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso
Altitudine: 140-160 m/s.l.m.
Epoca di vendemmia: prima decade di Settembre
Resa: 100 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Breve contatto sulle bucce. Pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (16-18°C). Conservazione in serbatoi inox termocondizionati.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino
Profumo: complesso e minerale con note fruttate di agrumi e frutta matura.
Sapore: sensazioni di frutta matura, morbido con un ottimo equilibrio di acidità.

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 12 % vol
Estratto secco netto: 18 g/l
Zuccheri riduttori: 5,5 g/l
Acidità totale: 5,2 g/l
Anidride solforosa totale: 90/110 mg/l

ABBINAMENTO

Ottimo da abbinare a risotti e tortellini. Secondi di pesce sia d'acqua dolce che salata.
Note di servizio: servire alla temperatura di 10-12°C

VINEYARD

Grapes: Chardonnay
Training system: double curtain
Stumps per hectare: 6000
Soil: medium texture of origin moraine, calcareous/clayey and stony
Altitude: 140-160 m/a.s.l.
Harvest period: first decade of September
Yield: 100 quintals/Ha

VINIFICATION

Brief skin contact. Soft pressing, fermentation at controlled temperature (16-18°C). Storage in temperature-controlled stainless steel tanks.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: straw yellow
Parfum: complex and mineral with citrus notes and ripe fruit
Taste: ripe fruit sensation, soft with an excellence balance of the acidity.

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 12% vol
Net dry extract: 18 g/l
Reducer sugars: 5,5 g/l
Total acidity: 5,2 g/l
Total sulphites: 90/110 mg/l

FOOD MATCHING

Excellent to pair with risottos and tortellini. Second courses of freshwater and saltwater fish.
Serving notes: served at 10-12°C

WEINBERG

Trauben: Chardonnay
Trainingssystem: Doppelvorhang
Baumstümpfe pro Hektar: 6000
Boden: mittlere Herkunftstextur Moräne, kalkig/lehmig und steinig
Höhe: 140-160 m/ü.d.M.
Erntezeit: erstes Jahrzehnt September
Ertrag: 100 Doppelzentner/Ha

WEINBEREITUNG

Kurzer Kontakt auf den Fellen. Sanftes Drücken, Gärung bei kontrollierter Temperatur (16-18°C). Lagerung in Edelstahltanks thermokonditioniert.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: strohgelb
Parfüm: komplex und mineralisch mit Zitrusfrüchten und reifen Früchten Noten
Geschmack: Empfindungen von reifen Früchten, weich mit einer hervorragenden Säurebalance.

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 12% vol
Trocken Extrakt: 18 g/l
Restsüsse: 5,5 g/l
Säuregehalt: 5,2 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 90/110 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Passt hervorragend zu Risotto und Tortellini. Zweite Gänge mit Süßwasser und Fisch salzig.
Serviertemperatur: servieren bei 10-12°C



Chardonnay



10-12°C



12 % vol



750 ml

DELLE VENEZIE

Denominazione di Origine Controllata

PINOT GRIGIO

VITIGNI
Uve: Pinot grigio
Sistema di allevamento: doppia cortina
Ceppi per ettaro: 6000
Terreno: medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso
Altitudine: 80-100 m/s.l.m.
Epoca di vendemmia: prima decade di Ottobre
Resa: 130 q.li/Ha

VINIFICAZIONE
Pigiatura soffice, fermentazione a a temperatura controllata (16-18°C)
Conservazione in serbatoi inox termocondizionati. Imbottigliamento in linea sterile tappatura sottovuoto.

NOTE ORGANOLETTICHE
Colore: Giallo paglierino tenue
Profumo: sentori di pera matura e fiori di campo ed un nota finale di crosta di pane
Sapore: morbido e piacevolmente fruttato

DATI ANALITICI
Grado alcolico: 12% vol
Estratto secco netto: 18 g/l
Zuccheri riduttori: 5,5 g/l
Acidità totale: 5,3 g/l
Anidride solforosa totale: 90/110 mg/l

ABBINAMENTO
Si consiglia di accompagnarlo ad antipasti, piatti dal gusto delicato ed in particolare al pesce
Note di servizio: servire alla temperatura di 10-12°C

VINEYARD
Grapes: Pinot grigio
Training system: double curtain
Stumps per hectare: 6000
Soil: medium texture, moraine origin, calcareous/clayey and stony
Altitude: 80-100 m/above sea level
Harvest: first decade of October
Yield: 130 q.li/Ha

VINIFICATION
Soft pressing, fermentation at a controlled temperature (16-18°C).
Storage in temperature-controlled stainless steel tanks.
Bottling in a sterile line with vacuum sealing

COMPOSITION CHARACTERISTICS
Colour: Pale straw yellow
Parfum: notes of ripe pear and wildflowers, with a final hint of bread crust
Taste: Soft and pleasantly fruity

ANALYTICAL DATA
Alcohol content: 12% vol
Net dry extract: 18 g/l
Reducer sugars: 5,5 g/l
Total acidity: 5,3 g/l
Total sulphites: 90/110 mg/l

FOOD MATCHING
Recommended with appetizers, delicate flavored dishes and especially fish
Service notes: served at a temperature of 10-12°C

WEINBERG
Rebsorten: Pinot grigio
Rebzüchtung: Doppelvorhang Erziehung
Rebstöcke pro Hektar: 6000
Boden: Mittlere Böden, aus moränischen Ursprungs, kalk/lehmhaltig und kieselig
Höhe: 80-100 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: Erste Dekade Oktober
Trauben: 130 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG
Weiche Pressung, Gärung bei kontrollierter Temperatur (16-18°C).
Lagerung in gehülten Stahltanks.
Sterile Abfüllung, mit Verschluss.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN
Farbe: Helles Strohgelb
Bukett: Frisch mit Noten von Banane und Pfirsich
Geschmack: Weich und angenehm fruchtig

ANALYTISCHE DATEN
Alkoholgehalt: 12% vol
Trocken Extrakt: 18 g/l
Restsüsse: 5,5 g/l
Säuregehalt: 5,3 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 90/110 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG
Zu Vorspeisen, Gerichten mit mildem Geschmack und besonders zum Fisch
Serviertemperatur: servieren bei 10-12°C



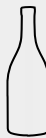
Pinot Grigio



10-12°C



12% vol



750 ml

CHIARETTO BARDOLINO

Denominazione di Origine Controllata



VITIGNI

Uve: Corvina Veronese, Rondinella
Sistema di allevamento: doppia cortina
Ceppi per ettaro: 6000
Terreno: medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassosi
Altitudine: 140-160 m/s.l.m.
Epoca di vendemmia: seconda e terza decade di Settembre
Resa: 100 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, breve macerazione con la buccia (16-24 ore). Fermentazione in rosa a temperatura controllata. Conservazione in serbatoi inox termocondizionati. Imbottigliamento in linea sterile, tappatura sottovuoto

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosa tenue
Profumo: fruttato ed elegante con note di fragola, lampone, rose e viole
Sapore: fruttato, fresco e persistente

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 12% vol
Estratto secco netto: 18,5 g/l
Zuccheri riduttori: 6 g/l
Acidità totale: 5,5 g/l
Anidride solforosa totale: 90/110 mg/l

ABBINAMENTO

Perfetto come aperitivo, accompagna antipasti di salumi, di pesce o di verdure. Eccellente con il pesce sia di lago che di mare, con la paella e con la pizza.
Note di servizio: servire alla temperatura di 10-12°C

VINEYARD

Grapes: Corvina Veronese, Rondinella
Training system: double curtain
Stumps per hectare: 6000
Soil: medium texture, moraine origin, calcareous/clayey and stony
Altitude: 140-160 m/s.l.m.
Harvest: second and third decade of September
Yield: 100 q.li/Ha

VINIFICATION

Soft pressing, short maceration with skin (16-24 hours). Fermentation in pink at controlled temperature. Conservation in thermo conditioned stainless steel tanks. Bottled in sterile linewith cork vacuuming system

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: light pink
Parfum: fruity and elegant with hints of strawberry and raspberry, roses and violets
Taste: fruity, fresh and long lasting

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 12% vol
Net dry extract: 18,5 g/l
Reducer sugars: 6 g/l
Total acidity: 5,5 g/l
Total sulphites: 90-110 mg/l

FOOD MATCHING

Perfect as aperitif and well matched to starters of cold cuts, fish, and vegetables. Excellent with sea and lake fish, with paella and pizza.
Service notes: served at 10-12°C

WEINBERG

Rebsorten: Corvina Veronese, Rondinella
Rebzüchtung: Doppelvorhang Erziehung
Rebstöcke pro Hektar: 6000
Boden: Mittlere Böden, aus moränischen Ursprungs, kalk/lehmhaltig und kieselig
Höhe: 140-160 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: Zweite und dritte Dekade September
Trauben: 100 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Weiche Pressung, kurze Mazeration mit der Schale (16-24 Stunden) Gärung in rosa bei kontrollierter Temperatur. Lagerung in gekühlten Stahltanks. Sterile Abfüllung, mit Verschluss

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: Hellerosa
Bukett: elegant und fruchtig mit Erdbeer und Himbeernoten, Rosen und Veilchen
Geschmack: fruchtig, frisch und langanhaltend

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 12% vol
Trocken Extrakt: 18,5 g/l
Restsüsse: 6 g/l
Säuregehalt: 5,5 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 90-110 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Perfect als Aperitiv, und begleitung zu Aufschnitt, Fish und Gemüse. Ausgezeichnet zu See- oder Meeres Fish, mit Paella und Pizza.
Serviertemperatur: servieren bei 10-12°C



Corvina Veronese,
Rondinella



10-12°C



12% vol



750 ml

BARDOLINO

Denominazione di Origine Controllata



VITIGNI

Uve: Corvina Veronese, Rondinella
Sistema di allevamento: doppia cortina
Ceppi per ettaro: 6000
Terreno: medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso
Altitudine: 140-160 m/s.l.m.
Epoca di vendemmia: seconda e terza decade di settembre
Resa: 100 q.li/Ha

VINEYARD

Grapes: Corvina Veronese, Rondinella
Training system: double curtain
Stumps per hectare: 6000
Soil: medium texture, moraine origin, calcareous/clayey and stony
Altitude: 140-160 m/s.l.m.
Harvest: second and third decade of September
Yield: 100 q.li/Ha

WEINBERG

Rebsorten: Corvina Veronese, Rondinella
Rebzüchtung: Doppelvorhang Erziehung
Rebstöcke pro Hektar: 6000
Boden: Mittlere Böden, aus moränischen Ursprungs, kalk/lehmhaltig und kieselig
Höhe: 140-160 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: Zweite und dritte Dekade September
Trauben: 100 Doppelzentner/Hektar

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, vinificazione in rosso a cappello sommerso con rimontaggi periodici giornalieri a temperatura controllata (18-20°C). Conservazione in serbatoi inox termocondizionati. Imbottigliamento in linea sterile, tappatura sottovuoto.

VINIFICATION

Soft pressing, vinification in red with submerged cap method at controlled temperature (20-22°C). Bottled in sterile line with cork vacuuming system

WEINBEREITUNG

Weiche Pressung während Anfang Januar, Weinbereitung mit eingetauchtem Trester Verfahren, mit täglicher Remontage bei kontrollierter Temperatur (18-20°C). Sterile Abfüllung, mit Verschluss

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso porpora chiaro
Profumo: delicatamente fruttato con note di fragola, ciliegia, lampone, leggero accenno di spezie
Sapore: morbido, caratterizzato da sensazioni di frutta rossa

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: light purplish-red
Parfum: delicately fruity with notes of strawberry, cherry, raspberry, and a light hint of spice
Taste: smooth, with flavors of red berries

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: Helles Purpurrot
Bukett: zart fruchtig mit Noten von Erdbeere, Kirsche, Himbeere und einem Hauch von Gewürzen
Geschmack: weich, mit Aromen von roten Beeren

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 12% vol
Estratto secco netto: 23 g/l
Zuccheri riduttori: 5,5 g/l
Acidità totale: 5,3 g/l
Anidride solforosa totale: 90/110 mg/l

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 12% vol
Net dry extract: 23 g/l
Reducer sugars: 5,5 g/l
Total acidity: 5,3 g/l
Total sulphites: 90/110 mg/l

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 12% vol
Trocken Extrakt: 23 g/l
Restsüsse: 5,5 g/l
Säuregehalt: 5,3 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 90-110 mg/l

ABBINAMENTO

Ottimo con i primi piatti a base di pasta, risotti e ravioli. Secondi alla griglia o in umido. Interessante con piatti a base di castagne o di funghi.
Note di servizio: servire alla temperatura di 16-18°C

FOOD MATCHING

Great with main courses based on pasta, risottos and ravioli. Grilled and stewed second course. Interesting is the combination to marrons and mushrooms.
Service notes: served at 16-18°C

SPEISEEMPFEHLUNG

Perfekt zu Nudeln, Risotti und Ravioli. Hauptgerichte sowie gegrilltes und gekochtes Fleisch. Interessante Kombination ist die zu Marroni oder Pilze.
Serviertemperatur: servieren bei 16-18°C



Corvina Veronese,
Rondinella



16-18°C



12% vol



750 ml

CABERNET SAUVIGNON VENETO

Indicazione Geografica Tipica



VITIGNI
Uve: Cabernet Sauvignon
Sistema di allevamento: spalliera
Ceppi per ettaro: 6000
Terreno: medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso
Altitudine: 150-170 m/s.l.m.
Epoca di vendemmia: ultima decade di Settembre
Resa: 70 q.li/Ha

VINIFICAZIONE
pigiatura soffice, vinificazione in rosso a cappello sommerso con rimontaggi periodici giornalieri a temperatura controllata (20-22°C). Affinamento in botti di rovere per 10 mesi circa. Imbottigliamento in linea sterile, tappatura sottovuoto.

NOTE ORGANOLETTICHE
Colore: rosso violaceo intenso
Profumo: speziato, di confettura, frutta appassita e rossa
Sapore: vellutato e armonico, fruttato e ruffiano, riempie il palato con la ciliegia, mora, lampone e fragranti note speziate

DATI ANALITICI
Grado alcolico: 12 % vol
Estratto secco netto: 23 g/l
Zuccheri riduttori: 5 g/l
Acidità totale: 5,3 g/l
Anidride solforosa totale: 90/110 mg/l

ABBINAMENTO
Si consiglia con carni rosse grigliate e cacciagione, arrosti e formaggi stagionati
Note di servizio: servire alla temperatura di 16-18°C

VINEYARD
Grapes: Cabernet Sauvignon
Training system: espalier
Stumps per hectare: 6000
Soil: medium texture, moraine origin, calcareous/clayey and stony
Altitude: 150-170 m/above sea level
Harvest: last decade of September
Yield: 70 q.li/Ha

VINIFICATION
Soft pressing, vinification in red with submerged cap method with daily periodic pumping overs at controlled temperature (20-22°C).
Ageing in oak barrels for about 10 months. Bottled in sterile line with cork vacuuming system.

COMPOSITION CHARACTERISTICS
Colour: intense violet red
Parfum: spicy, fruit jam, dried red fruits
Taste: velvet and harmonious, fruity and with come-hither touch , it fulfill the mouth with cherry, blackberry, raspberry and hints of spices.

ANALYTICAL DATA
Alcohol content: 12 % vol
Net dry extract: 23 g/l
Reducer sugars: 5 g/l
Total acidity: 5,3 g/l
Total sulphites: 90/110 mg/l

FOOD MATCHING
Great with red wild meat, grilled or roasted and aged cheeses
Service notes: served at 16-18°C

WEINBERG
Rebsorten: Cabernet Sauvignon
Rebzüchtung: spalier
Rebstöcke pro Hektar: 6000
Boden: Mittlere Böden, aus moränischen Ursprungs, kalk/lehmhaltig und kieselig
Höhe: 150-170 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: Letzte Dekade September
Trauben: 70 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG
Sanfte Pressung, Rotweinbereitung mit untergetauchtem Tresterhut und täglichen Umpumpvorgängen bei kontrollierter Temperatur (20-22 °C). Ausbau in Eichenfässern für ca. 10 Monate. Sterile Abfüllung unter Vakuumverschluss.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN
Farbe: intensives Violettrot
Bukett: würzig, Konfitüre, getrockneten Trauben, Waldfrüchte
Geschmack: samtig und harmonisch, fruchtig und schmeichelhaft. Füllt dem Gaumen mit Kirsche, Brombeeren und Himbeeren, a mende leicht würzi

ANALYTISCHE DATEN
Alkoholgehalt: 12% vol
Trocken Extrakt: 23 g/l
Restsüsse: 5 g/l
Säuregehalt: 5,3 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 90-110 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG
Zu rotem Fleisch, auch Wild, gegrillt oder gebraten und zu reifem Käse
Serviertemperatur: servieren bei 16-18°C



MERLOT VENETO

Indicazione Geografica Tipica



VITIGNI

Uve: Merlot
Sistema di allevamento: doppia cortina
Ceppi per ettaro: 6000
Terreno: medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso
Altitudine: 140-160 m/s.l.m.
Epoca di vendemmia: seconda e terza decade di settembre
Resa: 100 q.li/Ha

VINEYARD

Grapes: Merlot
Training system: double curtain
Stumps per hectare: 6000
Soil: medium texture, moraine origin, calcareous/clayey and stony
Altitude: 140-160 m/s.l.m.
Harvest: second and third decade of September
Yield: 100 q.li/Ha

WEINBERG

Rebsorten: Merlot
Rebzüchtung: Doppelvorhang Erziehung
Rebstöcke pro Hektar: 6000
Boden: Mittlere Böden, aus moränischen Ursprungs, kalk/lehmhaltig und kieselig
Höhe: 140-160 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: Zweite und dritte Dekade September
Trauben: 100 Doppelzentner/Hektar

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, vinificazione in rosso a cappello sommerso con rimontaggi periodici giornalieri a temperatura controllata (18-20°C). Conservazione in serbatoi inox termocondizionati. Imbottigliamento in linea sterile, tappatura sottovuoto.

VINIFICATION

Soft pressing, vinification in red with submerged cap method with daily periodic pumping overs at controlled temperature (20-22°C). Bottled in sterile line with cork vacuuming system

WEINBEREITUNG

Weiche Pressung während Anfang Januar, Weinbereitung mit eingetauchtem Trester Verfahren, mit täglicher Remontage bei kontrollierter Temperatur (18-20°C). Sterile Abfüllung, mit Verschluss

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso porpora chiaro
Profumo: delicatamente fruttato con note di fragola, ciliegia, lampone, leggero accenno di spezie
Sapore: morbido, caratterizzato da sensazioni di frutta rossa

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: light purple red
Parfum: fruity with hints of strawberry and raspberry, slightly spicy
Taste: soft, with typical sensations of red fruit

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: Helles Purpurrot
Bukett: leicht fruchtig mit Erdbeer und Himbeernoten, leicht würzig
Geschmack: weich, schöne rote Früchte, einfach zu trinken

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 12 % vol
Estratto secco netto: 23 g/l
Zuccheri riduttori: 5 g/l
Acidità totale: 5,3 g/l
Anidride solforosa totale: 90/110 mg/l

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 12% vol
Net dry extract: 23 g/l
Reducer sugars: 5 g/l
Total acidity: 5,3 g/l
Total sulphites: 90/110 mg/l

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 12% vol
Trocken Extrakt: 23 g/l
Restsüsse: 5 g/l
Säuregehalt: 5,3 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 90-110 mg/l

ABBINAMENTO

Si consiglia con carni rosse grigliate e cacciagione, arrosti e formaggi stagionati
Note di servizio: servire alla temperatura di 16-18°C

FOOD MATCHING

It is recommended with grilled red meats and venison, roasts and aged cheeses
Service notes: served at 16-18°C

SPEISEEMPFEHLUNG

Es wird empfohlen mit gegrilltem rotem Fleisch und Wild, Braten und gereiftem Käse
Serviertemperatur: servieren bei 16-18°C



GAVI

Denominazione di Origine Controllata E Garantita

VITIGNI

Uve: Gavi
Sistema di allevamento: Controspalliera
Ceppi per ettaro: 5000
Terreno: Marnoso-sabbiosa
Altitudine: 200-300 m/s.l.m.
Epoca di vendemmia: metà settembre
Resa: 80-90 q.li/Ha

VINEYARD

Grapes: Gavi
Training system: vertical trellis
Stumps per hectare: 5000
Soil: marly-sandy
Altitude: 200-300 m/above sea level
Harvest: mid-September
Yield: 80-90 q.li/Ha

WEINBERG

Rebsorten: Gavi
Rebzüchtung: Spaliererziehung
Rebstöcke pro Hektar: 5000
Boden: Mergel-Sandboden
Höhe: 200-300 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: Mitte September
Trauben: 80-90 Doppelzentner/Hektar

VINIFICAZIONE

Il mosto ottenuto viene posto a fermentare a bassa temperatura in vasche di acciaio termocondizionate. Il vino viene poi travasato in vasche di acciaio per conservarne i profumi freschi e fragranti tipici. La permanenza prolungata sui lieviti rende questo vino longevo, capace di evolvere dopo la stappatura e ancora nel bicchiere

VINIFICATION

The obtained must is fermented at low temperature in temperature-controlled steel tanks. The wine is then racked into steel tanks to preserve its fresh and fragrant typical aromas. The prolonged stay on the lees makes this wine long-lived, capable of evolving after opening and again in the glass.

WEINBEREITUNG

Der gewonnene Most wird bei niedriger Temperatur in temperaturkontrollierten Edelstahltanks vergoren. Der Wein wird dann in Edelstahltanks umgefüllt, um seine frischen und duftenden typischen Aromen zu bewahren. Der verlängerte Kontakt mit der Hefe macht diesen Wein langlebig, fähig sich nach dem Öffnen und auch im Glas weiterzuentwickeln.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: paglierino tenue con riflessi verdognoli
Profumo: intenso e fine, fruttato e floreale, persistente. Ricorda la mela golden e le mandorle verdi.
Sapore: armonico e di spiccata sapidità.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: pale straw yellow with greenish reflections
Parfum: intense and fine, fruity and floral, persistent. Reminds of golden apple and green almonds
Taste: harmonious and with marked sapidity

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen
Bukett: intensiv und fein, fruchtig und blumig, anhaltend. Erinnert an Golden-Apfel und grüne Mandeln
Geschmack: harmonisch und mit ausgeprägter Würze

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 13 % vol
Estratto secco netto: 18,5 g/l
Zuccheri riduttori: 5,5 g/l
Acidità totale: 5,3 g/l
Anidride solforosa totale: 90/110 mg/l

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 13% vol
Net dry extract: 18,5 g/l
Reducer sugars: 5,5 g/l
Total acidity: 5,3 g/l
Total sulphites: 90/110 mg/l

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 13% vol
Trocken Extrakt: 18,5 g/l
Restsüsse: 5,5 g/l
Säuregehalt: 5,3 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 90/110 mg/l

ABBINAMENTO

Classico vino da antipasti sfiziosi, frutti di mare e pesce. Grazie alla sua struttura e mineralità è compagno ideale delle insalate di riso, torte di verdure, primi piatti leggeri e pietanze di mare. Accompagna egregiamente formaggi freschi a pasta morbida.

Note di servizio: servire alla temperatura di 10-12°C

FOOD MATCHING

Classic wine for tasty appetizers, seafood and fish. Thanks to its structure and minerality, it is an ideal match with rice salads, vegetable pies, light first courses and seafood dishes. Pairs excellently with fresh soft cheeses
Service notes: served at a temperature of 10-12°C

SPEISEEMPFEHLUNG

Klassischer Wein zu schmackhaften Vorspeisen, Meeresfrüchten und Fisch. Dank seiner Struktur und Mineralität ist er der ideale Begleiter zu Reissalaten, Gemüseaufläufen, leichten ersten Gängen und Meeresgerichten. Hervorragend zu frischen, weichen Käsesorten
Serviertemperatur: servieren bei 10-12°C



Gavi



10-12°C



13 % vol



750 ml

MOSCATO D'ASTI

Denominazione di Origine Controllata E Garantita



VITIGNI

Uve: Moscato
Sistema di allevamento: Guyot
Ceppi per ettaro: 4800
Terreno: argillo-tufaceo ricco di calcare
Altitudine: 150-200 m/s.l.m.
Epoca di vendemmia: prima e seconda decade di settembre
Resa: 90 q.li/Ha

VINEYARD

Grapes: Moscato
Training system: Guyot
Stumps per hectare: 4800
Soil: clay-tuff with high limestone content
Altitude: 150-200 m/above sea level
Harvest: first and second decade of September
Yield: 90 q.li/Ha

WEINBERG

Rebsorten: Moscato
Rebzüchtung: Guyot
Rebstöcke pro Hektar: 4800
Boden: tonig-tuffartig, kalkreich
Höhe: 150-200 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: erste und zweite Septemberdekade
Trauben: 90 Doppelzentner/Hektar

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve intere. Il mosto ottenuto è chiarificato e filtrato prima della fermentazione, che avviene in autoclave a bassa temperatura.

VINIFICATION

Soft pressing of whole grapes. The resulting must is clarified and filtered before fermentation, which takes place in a pressurized tank at low temperature

WEINBEREITUNG

Sanfte Pressung ganzer Trauben. Der gewonnene Most wird vor der Gärung geklärt und gefiltert. Die Gärung erfolgt im Drucktank bei niedriger Temperatur.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino tenue
Profumo: aroma ricco, intenso e fragrante dell'uva moscato che ricorda il glicine, la pesca e l'albicocca
Sapore: sapore dolce, delicato, fresco con moderato tenore alcolico

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: Pale straw yellow
Parfum: rich, intense, and fragrant aroma of Moscato grapes which reminiscent of wisteria, peach, and apricot
Taste: sweet, delicate, fresh flavor with moderate alcohol content

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: Helles Strohgelb
Bukett: reichhaltiges, intensives und duftendes Aroma der Moscato-Traube, das an Glyzinie, Pfirsich und Aprikose erinnert
Geschmack: süß, zart, frisch mit mäßigem Alkoholgehalt

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 5 % vol
Estratto secco netto: 19 g/l
Zuccheri riduttori: 130 g/l
Acidità totale: 6 g/l
Anidride solforosa totale: 90/110 mg/l

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 5% vol
Net dry extract: 19 g/l
Reducer sugars: 130 g/l
Total acidity: 6 g/l
Total sulphites: 90/110 mg/l

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 5% vol
Trocken Extrakt: 19 g/l
Restsüsse: 130 g/l
Säuregehalt: 6 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 90/110 mg/l

ABBINAMENTO

Questo vino va bevuto giovane, con pasticceria da forno come crostate di frutta, panettone, pandoro, colomba, biscotti e frutta non acida (fragole, pesche)
Note di servizio: servire alla temperatura di 6-8°C

FOOD MATCHING

This wine is best enjoyed young, with baked pastries such as fruit tarts, panettone, pandoro, colomba, cookies, and non-acidic fruits (strawberries, peaches)
Service notes: served at a temperature of 6-8°C

SPEISEEMPFEHLUNG

Dieser Wein sollte jung getrunken werden, ideal zu Backwaren wie Obstkuchen, Panettone, Pandoro, Colomba, Keksen und nicht-sauren Früchten (Erdbeeren, Pfirsiche)
Serviertemperatur: Temperatur 6-8°C



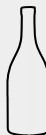
Moscato



6-8°C



5 % vol



750 ml

BAROLO

Denominazione di Origine Controllata E Garantita



VITIGNI

Uve: Nebbiolo
Sistema di allevamento: spalliera
Ceppi per ettaro: 5000
Terreno: calcareo franco argilloso
Altitudine: 300 m/s.l.m.
Epoca di vendemmia: metà del mese di ottobre
Resa: 80 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

La fermentazione alcolica con macerazione dura circa 15 giorni a una temperatura iniziale di 24 °C che arriva gradualmente fino 29 °C per poter estrarre al meglio i profumi derivati dal vitigno e le sostanze polifenoliche presenti all'interno della buccia. Al termine della fermentazione alcolica viene immediatamente avviata quella malolattica in vasche inox a temperatura di 18 °C. A fermentazione conclusa, il vino passa in barrique per circa 24 mesi. Dopo un'ulteriore sosta di un mese in vasche di acciaio, passa in bottiglia per un ulteriore affinamento

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso porpora
Profumo: gradevole, intenso con note floreali e leggerissimo sentore di spezia e liquirizia
Sapore: asciutto, pieno, molto strutturato

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 14.5% vol
Estratto secco netto: 30 g/l
Zuccheri riduttori: 1 g/l
Acidità totale: 5 g/l
Anidride solforosa totale: 90/100 mg/l

ABBINAMENTO

Lasagne di Langa, selvaggina, brasati, cotechini e zamponi, formaggi stagionati
Note di servizio: stappare almeno un'ora prima del consumo, servire alla temperatura di 16-18°C

VINEYARD

Grapes: Nebbiolo
Training system: espalier
Stumps per hectare: 5000
Soil: calcareous, clay-loam
Altitude: 300 m/s.l.m.
Harvest: mid-October
Yield: 80 q.li/Ha

VINIFICATION

The alcoholic fermentation with maceration lasts about 15 days at an initial temperature of 24 °C, which gradually reaches 29 °C in order to extract the aromas derived from the vine and the polyphenolic substances present inside the skin. At the end of the alcoholic fermentation, malolactic fermentation is immediately started in stainless steel tanks at a temperature of 18 °C. After fermentation, the wine is aged in barriques for about 24 months. After a further stay of one month in steel tanks, it goes into the bottle for further ageing.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: purplish-red
Parfum: pleasant, intense with floral notes and very light scent of spice and licorice
Taste: dry, full, very structured

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 14.5% vol
Net dry extract: 30 g/l
Reducer sugars: 1 g/l
Total acidity: 5 g/l
Total sulphites: 90/100 mg/l

FOOD MATCHING

Excellent with lasagna, venison, braised, cotechino and zampone or aged cheeses.
Service notes: open at least one hour before consumption, served at a temperature of 16-18°C

WEINBERG

Rebsorten: Nebbiolo
Rebzüchtung: spalier
Rebstöcke pro Hektar: 5000
Boden: kalkhaltig, lehmig-sandig
Höhe: 300 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: Mitte Oktober
Trauben: 80 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Die alkoholische Gärung mit Mazeration dauert ca. 15 Tage bei einer anfänglichen Temperatur von 24 °C, die allmählich bis 29 °C ansteigt, um die aus der Rebsorte gewonnenen Duftstoffe und die in der Schale vorhandenen Polyphenole besser extrahieren zu können. Nach dem Ende der alkoholischen Gärung wird sofort die malolaktische Gärung in Edelstahltanks bei 18 °C gestartet. Nach Abschluss der Gärung wird der Wein ca. 24 Monate in Barriques gelagert. Nach einem weiteren einmonatigen Aufenthalt in Stahlbehältern wird er zur weiteren Verfeinerung in der Flasche gelagert

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: purpurrot
Bukett: angenehm, intensiv mit floralen Noten und leichtem Hauch von Gewürzen und Lakritze
Geschmack: trocken, voll, sehr strukturiert

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 14,5 % vol
Trocken Extrakt: 30 g/l
Restsüsse: 1 g/l
Säuregehalt: 5 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 90/110 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Hervorragend zu Lasagne, Wild, Schmorbraten, Cotechino und Zampone oder gereiftem Käse.
Serviertemperatur: mindestens eine Stunde vor dem Verzehr öffnen, 16-18°C servieren



Nebbiolo



16-18°C



14,5% vol



750 ml

BARBARESCO

Denominazione di Origine Controllata E Garantita

VITIGNI

Uve: Nebbiolo
Sistema di allevamento: spalliera
Ceppi per ettaro: 5000
Terreno: calcareo sabbioso
Altitudine: 250 m/s.l.m.
Epoca di vendemmia: prima metà del mese di ottobre
Resa: 100 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Dopo la diraspa-pigiatura delle uve, il mosto viene trasferito in vinificatori verticali a temperatura controllata. La fermentazione alcolica con macerazione dura circa 15 giorni a una temperatura iniziale di 23 °C che arriva gradualmente fino a 28 °C per poter estrarre al meglio i profumi derivati dal vitigno e le sostanze polifenoliche presenti all'interno della buccia fermentazione malolattica e maturazione avvengono in botti di rovere di Slavonia, cosa che conferisce al prodotto l'eleganza e l'austerità tipiche dei vini a base di Nebbiolo

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso brillante
Profumo: gradevole, intenso, etereo, con note floreali ed aromi di frutta secca
Sapore: caldo, pieno, austero ma vellutato, persistente ed armonico

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 14,5% vol
Estratto secco netto: 28 g/l
Zuccheri riduttori: 1 g/l
Acidità totale: 5,3 g/l
Anidride solforosa totale: 90/110 mg/l

ABBINAMENTO

Primi con sughi di carne, brasati, faraone, selvaggina, formaggi stagionati
Note di servizio: stappare almeno un'ora prima del consumo, servire alla temperatura di 16-18°C

VINEYARD

Grapes: Nebbiolo
Training system: espalier
Stumps per hectare: 5000
Soil: calcareous, sandy
Altitude: 250 m/s.l.m.
Harvest: first half of October
Yield: 100 q.li/Ha

VINIFICATION

After destemming the grapes, the must is transferred to temperature-controlled vertical vinifiers. The alcoholic fermentation with maceration lasts about 15 days at an initial temperature of 23 °C which gradually reaches up to 28 °C in order to extract the aromas derived from the vine and the polyphenolic substances present inside the skin. Malolactic fermentation and maturation take place in Slavonian oak barrels of 40 Hl, for about 18 months, which gives the product the elegance and austerity typical of wines made from Nebbiolo

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: bright red
Parfum: pleasant, intense, ethereal, with floral notes and aromas of dried fruit
Taste: warm, full, austere but velvety, persistent and harmonious

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 14,5% vol
Net dry extract: 28 g/l
Reducer sugars: 1 g/l
Total acidity: 5,3 g/l
Total sulphites: 90/100 mg/l

FOOD MATCHING

Main courses with meat sauce, braised meat, faraona, venison or aged cheeses
Service notes: open at least one time before consumption, served at 16-18°C

WEINBERG

Rebsorten: Nebbiolo
Rebzüchtung: spalier
Rebstöcke pro Hektar: 5000
Boden: kalkhaltig, sandig
Höhe: 250 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: erste Hälfte Oktober
Trauben: 100 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Nach dem Entrasten und Pressen der Trauben wird der Most in vertikale Weinbereitungsanlagen mit kontrollierter Temperatur überführt. Die alkoholische Gärung mit Mazeration dauert ca. 15 Tage bei einer anfänglichen Temperatur von 23 °C, welche allmählich auf 28 °C ansteigt, um die aus der Rebsorte gewonnenen Aromen und die in der Schale vorhandenen polyphenolischen Stoffe besser extrahieren zu können. Malolaktische Gärung und Reifung in slawonischen Eichenfässern von 40 hl, für etwa 18 Monate, was dem Produkt die typische Eleganz und Strenge der Nebbiolo-Weine verleiht

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: leuchtend rot
Bukett: angenehm, intensiv, ätherisch, mit blumigen Noten und Trockenfruchtaromen
Geschmack: warm, voll, streng aber samtig, anhaltend und harmonisch

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 14,5% vol
Trocken Extrakt: 28 g/l
Restsüsse: 1 g/l
Säuregehalt: 5,3 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 90/110 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Vorspeisen mit Fleischsauce, Schmorbraten, Perlhuhn, Wild oder gereiftem Käse
Serviertemperatur: mindestens eine Stunde vor dem Verzehr entkorken, bei 16-18°C servieren



Nebbiolo



16-18°C



14,5% vol



750 ml

LANGHE

Denominazione di Origine Controllata

NEBBIOLO

VITIGNI

Uve: Nebbiolo
Sistema di allevamento: Controspalliera
Ceppi per ettaro: 4500
Terreno: sabbioso con lieve presenza di argilla
Altitudine: 250 m/s.l.m.
Epoca di vendemmia: seconda metà di ottobre
Resa: 100 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

normalmente la raccolta delle uve si svolge nella prima decade di ottobre. La temperatura di fermentazione è di circa 24 °C. al termine della fermentazione alcolica viene immediatamente avviata quella malolattica. Il vino riposa poi per circa 6 mesi in vasche di cemento e viene successivamente imbottigliato. Prima della commercializzazione resta ancora 3 mesi in bottiglia per l'affinamento conclusivo

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso limpido
Profumo: : fruttato intenso, floreale, vinoso e fresco con note varietali ben espresse
Sapore: secco, vellutato, fine con una buona persistenza, sapido e con buona struttura

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 14 % vol
Estratto secco netto: 25 g/l
Zuccheri riduttori: 1 g/l
Acidità totale: 5,7 g/l
Anidride solforosa totale: 90/110 mg/l

ABBINAMENTO

Ottimo con i primi piatti a base di pasta, risotti e ravioli. Secondi alla griglia o in umido. Interessante con piatti a base di castagne o di funghi.
Note di servizio: stappare almeno un'ora prima del consumo, servire alla temperatura di 16-18°C

VINEYARD

Grapes: Nebbiolo
Training system: Vertical trellis
Stumps per hectare: 4500
Soil: sandy with slight presence of clay
Altitude: 250 m/s.l.m.
Harvest: second half of October
Yield: 100 q.li/Ha

VINIFICATION

Normally the grape harvest takes place in the first decade of October. The fermentation temperature is around 24 °C. At the end of alcoholic fermentation, malolactic fermentation is immediately started. The wine then rests for about 6 months in cement tanks and is subsequently bottled. Before commercialization it remains for another 3 months in the bottle for final aging.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: clear red
Parfum: intense fruity, floral, vinous and fresh with well-expressed varietal notes
Taste: dry, velvety, fine with good

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 14% vol
Net dry extract: 25 g/l
Reducer sugars: 1 g/l
Total acidity: 5,7 g/l
Total sulphites: 90/110 mg/l

FOOD MATCHING

Excellent with pasta-based dishes, risottos and ravioli. Grilled or stewed main courses. Interesting with dishes based on chestnuts or mushrooms.
Service notes: open at least one hour before consumption, served at a temperature of 16–18°C

WEINBERG

Rebsorten: Nebbiolo
Rebzüchtung: Spaliererziehung
Rebstöcke pro Hektar: 4500
Boden: sandig mit leichter
Höhe: 250 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: zweite Hälfte des Oktobers
Trauben: 100 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Normalerweise findet die Traubenernte in der ersten Oktoberdekade statt. Die Gärtemperatur beträgt etwa 24 °C. Nach Abschluss der alkoholischen Gärung wird unmittelbar die malolaktische Gärung eingeleitet. Der Wein ruht dann etwa 6 Monate in Betontanks und wird anschließend abgefüllt. Vor der Vermarktung verbleibt er noch 3 Monate in der Flasche zur abschließenden Reifung.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

FFarbe: klares Rot
Bukett: intensives fruchtiges, blumiges, wenig und frisches Aroma mit gut ausgeprägten Rebsortenmerkmalen
Geschmack: trocken, samtig, fein mit guter Persistenz, würzig und mit guter Struktur

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 14 % vol
Trocken Extrakt: 25 g/l
Restsüsse: 1 g/l
Säuregehalt: 5,7 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 90-110 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Hervorragend zu ersten Gängen auf Pasta-Basis, Risottos und Ravioli. Gegrillte oder geschmorte Hauptgerichte. Interessant zu Gerichten mit Kastanien oder Pilzen.
Serviertemperatur: mindestens eine Stunde vor dem Verzehr entkorken, servieren bei einer Temperatur von 16–18°C



Nebbiolo



16-18°C



14% vol



750 ml

BARBERA D'ASTI

Denominazione di Origine Controllata E Garantita

SUPERIORE

VITIGNI

Uve: Barbera
Sistema di allevamento: spalliera
Ceppi per ettaro: 4000
Terreno: sabbioso argilloso
Altitudine: 250 m/s.l.m.
Epoca di vendemmia: seconda decade di ottobre
Resa: 80-90 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Dopo la diraspa-pigiatura delle uve, il mosto viene trasferito in vinificatori orizzontali a temperatura controllata. La fermentazione alcolica con macerazione dura circa 10 giorni a una temperatura iniziale di 24 °C che arriva gradualmente fino 28 °C. Al termine della fermentazione alcolica viene immediatamente avviata quella malolattica in vasche inox a temperatura di 18 °C. A fermentazione conclusa, il vino passa per la maggior parte in barrique e per la restante in tonneau.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso con riflessi viola
Profumo: complesso con aromi di frutta sciroppata, viola, vaniglia
Sapore: elegante, suadente e fresco allo stesso tempo

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 14% vol
Estratto secco netto: 25 g/l
Zuccheri riduttori: 2 g/l
Acidità totale: 4,5 g/l
Anidride solforosa totale: 60/80 mg/l

ABBINAMENTO

Primi piatti con sughi di carne o funghi. Secondi robusti di carne (brasati, arrosti, rolate), selvaggina. Ottimo anche con formaggi erborinati, stagionati e piccanti
Note di servizio: stappare almeno un'ora prima del consumo, servire alla temperatura di 16-18°C

VINEYARD

Grapes: Barbera
Training system: espalier
Stumps per hectare: 4000
Soil: sandy-clay
Altitude: 250 m/s.l.m.
Harvest: second decade of October
Yield: 80-90 q.li/Ha

VINIFICATION

After destemming the grapes, the must is transferred to horizontal winemaking plants at controlled temperature. The alcoholic fermentation with maceration lasts about 10 days at an initial temperature of 24 °C, gradually reaching 28 °C. At the end of the alcoholic fermentation malolactic fermentation is immediately started in stainless steel tanks at a temperature of 18 °C. At fermentation concluded, the wine passes for the most part in barrique and for the remainder in tonneau where it will stay for about 16 months

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: red with purple reflections
Parfum: complex with aromas of fruit in syrup, violet, vanilla
Taste: elegant, sweet and fresh at the same time

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 14% vol
Net dry extract: 25 g/l
Reducer sugars: 2 g/l
Total acidity: 4,5 g/l
Total sulphites: 60/80 mg/l

FOOD MATCHING

Main courses with meat sauces or mushrooms. Second courses of meat such as braised, roast, venison. Excellent also with blue, seasoned and spicy cheeses.
Service notes: open at least one time before consumption, served at 16-18°C

WEINBERG

Rebsorten: Barbera
Rebzüchtung: spalier
Rebstöcke pro Hektar: 4000
Boden: sandig-lehmig
Höhe: 250 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: zweite Oktoberdekade
Trauben: 80-90 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Nach dem Entbeinen der Trauben wird der Most in horizontale Weinbereitungsanlagen mit kontrollierter Temperatur überführt. Die alkoholische Gärung mit Mazeration dauert ca. 10 Tage bei einer Anfangstemperatur von 24 °C, die allmählich auf 28 °C ansteigt. Am Ende der alkoholischen Gärung wird sofort die malolaktische Gärung in Edelstahltanks bei 18 °C eingeleitet. Bei abgeschlossen, Der Wein wird größtenteils in Barriques und der Rest in 500-Liter-Fässern für etwa 16 Monate gelagert

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: rot mit violetten Reflexen
Bukett: komplex mit Aromen von Sirup, Violett, Vanille
Geschmack: elegant, süss und frisch zugleich

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 14% vol
Trocken Extrakt: 25 g/l
Restsüsse: 2 g/l
Säuregehalt: 4,5 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 60/80 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Vorspeisen mit Fleischsaucen oder Pilzen. Fleisch-Hauptgerichte wie Schmorbraten, Braten, Wild. Auch hervorragend mit Blauschimmelkäse, gereift und scharf.
Serviertemperatur: mindestens eine Stunde vor dem Verzehr entkorken, bei 16-18°C servieren



Barbera



16-18°C



14 % vol



750 ml

SAUVIGNON BLANC

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO
Uve: Sauvignon Blanc
Sistema di allevamento: Guyot
Ceppi per ettaro: 4.500-5.500
Terreno: calcareo, argilloso e ben drenato
Altitudine: 250-500 m s.l.m.
Epoca di vendemmia: seconda metà di settembre
Resa: 80-90 q.li/Ha

VINIFICAZIONE
Pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata (12-14°C) in acciaio inox per preservare freschezza e aromaticità. Affinamento in acciaio per 3-4 mesi, con un breve periodo di maturazione sulle fecce fini per migliorare la complessità e la struttura del vino.

NOTE ORGANOLETTICHE
Colore: giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli
Profumo: fresco, fruttato e vegetale, con sentori di agrumi (limone, pompelmo), erbacei (pepe verde, peperone) e note minerali
Sapore: fresco, sapido ed equilibrato, con una buona acidità che conferisce al vino una lunga e piacevole persistenza. Il finale è aromatico e fruttato, con una leggera nota di erbe aromatiche.

DATI ANALITICI
Grado alcolico: 13% vol
Estratto secco netto: 19 g/l
Zuccheri riduttori: 2,5 g/l
Acidità totale: 5,5 g/l
Anidride solforosa totale: 80/100 mg/l

ABBINAMENTI
Perfetto con piatti di pesce, frutti di mare, crostacei, sushi, risotti freschi, insalate e piatti a base di verdure. Ottimo anche con formaggi freschi e piatti leggeri.
Note di servizio: servire a 10-12°C

VINEYARD
Grapes: Sauvignon Blanc
Training system: Guyot
Stumps per hectare: 4.500-5.500
Soil: calcareous, clayey and well-drained
Altitude: 250-500 m/above sea level
Harvest: second half of September
Yield: 80-90 q.li/Ha

VINIFICATION
Soft pressing of the grapes and fermentation at controlled temperature (12-14°C) in stainless steel to preserve freshness and aromatic profile.
Ageing in stainless steel for 3-4 months, with a short period of maturation on fine dregs to improve the complexity and structure of the wine.

COMPOSITION CHARACTERISTICS
Colour: bright straw yellow with greenish reflections
Parfum: fresh, fruity and vegetal, with citrus notes (lemon, grapefruit), herbaceous hints (green pepper, bell pepper) and mineral notes
Taste: fresh, tasty and balanced, with good acidity that gives the wine a long and pleasant persistence. The finish is aromatic and fruity, with a slight note of aromatic herbs.

ANALYTICAL DATA
Alcohol content: 13% vol
Net dry extract: 19 g/l
Reducer sugars: 2,5 g/l
Total acidity: 5,5 g/l
Total sulphites: 80/100 mg/l

FOOD MATCHING
Perfect with fish dishes, seafood, shellfish, sushi, light risottos, salads and vegetable based dishes. Also excellent with fresh cheeses and light dishes
Service notes: served at a temperature of 10-12°C

WEINBERG
Rebsorten: Sauvignon Blanc
Rebzüchtung: Guyot
Rebstöcke pro Hektar: 4.500-5.500
Boden: kalkhaltig, lehmig und gut drainiert
Höhe: 250-500 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: zweite Septemberhälfte
Trauben: 80-90 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG
Sanfte Pressung der Trauben und Gärung bei kontrollierter Temperatur (12-14°C) im Edelstahltank, um Frische und Aromatik zu bewahren.
Ausbau im Edelstahl für 3-4 Monate, mit einer kurzen Reifung auf der Feinhefe zur Verbesserung der Komplexität und Struktur des Weins.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN
Farbe: leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen
Bukett: frisch, fruchtig und vegetal, mit Zitrusnoten (Zitrone, Grapefruit), krautigen Tönen (grüner Pfeffer, Paprika) und mineralischen Noten
Geschmack: frisch, würzig und ausgewogen, mit guter Säure, die dem Wein eine lange und angenehme Persistenz verleiht. Der Abgang ist aromatisch und fruchtig, mit einem leichten Hauch von Kräutern

ANALYTISCHE DATEN
Alkoholgehalt: 13% vol
Trocken Extrakt: 19 g/l
Restsüsse: 2,5 g/l
Säuregehalt: 5,5 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 80/100 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG
Perfekt zu Fischgerichten, Meeresfrüchten, Krustentieren, Sushi, frischen Risotti, Salaten und Gemüsegerichten. Auch ausgezeichnet zu Frischkäse und leichten Speisen
Serviertemperatur: servieren bei 10-12°C



Sauvignon Blanc



10-12°C



13% vol



750 ml

GEWÜRZTRAMINER

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO

Uve: Gewürztraminer
Sistema di allevamento: Guyot
Ceppi per ettaro: 4.000-5.000
Terreno: calcareo-argilloso, ben drenato, con un'ottima esposizione al sole
Altitudine: 250-500 m s.l.m.
Epoca di vendemmia: seconda metà di settembre
Resa: 80-90 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata (12-14°C) in acciaio inox. Il vino viene mantenuto in contatto con le fecce fini per 3-4 mesi, al fine di esaltare i suoi aromi e conferire maggiore complessità e struttura.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino intenso con riflessi dorati
Profumo: bouquet aromatico ed intenso, con note di petali di rosa, frutta esotica, spezie dolci e un delicato accenno di miele
Sapore: elegante, fresco e ricco, con una buona struttura e una piacevole sensazione di morbidezza. Il finale è lungo e aromatico, con un equilibrio tra la dolcezza e una piacevole acidità

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 13% vol
Estratto secco netto: 21 g/l
Zuccheri riduttori: 5,6 g/l
Acidità totale: 5,3 g/l
Anidride solforosa totale: 90/110 mg/l

ABBINAMENTI

Ideale con piatti speziati, cucina asiatica, formaggi erborinati, foie gras, piatti a base di pesce affumicato, risotti aromatici e piatti a base di curry. Ottimo anche con dessert a base di frutta.
Note di servizio: servire a 10-12°C

VINEYARD

Grapes: Gewürztraminer
Training system: Guyot
Stumps per hectare: 4.000-5.000
Soil: calcareous-clayey, well-drained, with excellent sun exposure
Altitude: 250-500 m/above sea level
Harvest: second half of September
Yield: 80-90 q.li/Ha

VINIFICATION

Soft pressing and fermentation at controlled temperature (12-14°C) in stainless steel. The wine is kept in contact with fine dregs for 3-4 months, in order to enhance its aromas and give bigger complexity and structure.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: intense straw yellow with golden reflections
Parfum: aromatic and intense bouquet, with notes of rose petals, exotic fruit, sweet spices and a delicate hint of honey
Taste: elegant, fresh and rich, with good structure and a pleasant sensation of softness. The finish is long and aromatic, with a balance between sweetness and pleasant acidity

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 13% vol
Net dry extract: 21 g/l
Reducer sugars: 5,6 g/l
Total acidity: 5,3 g/l
Total sulphites: 90/110 mg/l

FOOD MATCHING

Ideal with spicy dishes, Asian cuisine, blue cheeses, foie gras, smoked fish dishes, aromatic risottos and curry-based dishes. Also excellent with fruit-based desserts.
Service notes: served at a temperature of 10-12°C

WEINBERG

Rebsorten: Gewürztraminer
Rebzüchtung: Guyot
Rebstöcke pro Hektar: 4.000-5.000
Boden: kalkig-lehmig, gut drainiert, mit ausgezeichneter Sonneneinstrahlung
Höhe: 250-500 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: zweite Septemberhälfte
Trauben: 80-90 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Sanfte Pressung und Gärung bei kontrollierter Temperatur (12-14°C) im Edelstahltank. Der Wein bleibt 3-4 Monate in Kontakt mit der Feinhefe, um seine Aromen zu betonen und mehr Komplexität und Struktur zu verleihen.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: aromatisches und intensives Bouquet, mit Noten von Rosenblättern, exotischen Früchten, süßen Gewürzen und einem zarten Hauch von Honig
Bukett: Frisch mit Noten von Banane und Pfirsich
Geschmack: elegant, frisch und reichhaltig, mit guter Struktur und einem angenehmen Gefühl von Weichheit. Der Abgang ist lang und aromatisch, mit einem Gleichgewicht zwischen Süße und angenehmer Säure

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 13% vol
Trocken Extrakt: 21 g/l
Restsüsse: 5,6 g/l
Säuregehalt: 5,3 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 90/110 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Ideal zu würzigen Gerichten, asiatischer Küche, Blauschimmelkäse, Foie Gras, geräucherten Fischgerichten, aromatischen Risotti und Currygerichten. Auch hervorragend zu fruchtbasierten Desserts.
Serviertemperatur: servieren bei 10-12°C



Gewürztraminer



10-12°C



13% vol



750 ml

PINOT NERO

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNI

Uve: Pinot Nero

Sistema di allevamento: Guyot

Ceppi per ettaro: 4.000-5.000

Terreno: calcareo-argilloso, ben drenato, ricco di minerali

Altitudine: 250-400 m s.l.m.

Epoca di vendemmia: metà settembre

Resa: 50-60 q.li/Ha

VINEYARD

Grapes: Pinot Nero

Training system: Guyot

Stumps per hectare: 4.000-5.000

Soil: calcareous-clay, well-drained, rich of minerals

Altitude: 250-400 m/s.l.m.

Harvest: mid-September

Yield: 50-60 q.li/Ha

WEINBERG

Rebsorten: Pinot Nero

Rebzüchtung: Guyot

Rebstöcke pro Hektar: 4.000-5.000

Boden: kalkhaltig-lehmig, gut drainiert, reich an Mineralien

Höhe: 250-400 Meter über Meeresspiegel

Erntezeit: Mitte September

Trauben: 50-60 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Entrappen und sanftes Pressen der Trauben, mit Gärung bei kontrollierter Temperatur (24-26°C) für 8-10 Tage. Maischegärung auf den Schalen zur Förderung der Extraktion von Tanninen und Farbe, mit einer kurzen Flaschenreife vor dem Verkauf.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso brillante con riflessi granato

Profumo: elegante e complesso, con sentori di piccoli frutti rossi (ciliegia, fragola), note floreali di rosa e violetta, accenni di spezie e tabacco

Sapore: fresco e armonico, con tannini delicati ma ben integrati, acidità equilibrata e una lunga persistenza di frutta rossa matura e spezie

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: bright red with garnet reflections

Parfum: elegant and complex, with scents of small red fruits (cherry, strawberry), floral notes of rose and violet, hints of spices and tobacco

Taste: fresh and harmonious, with delicate but well-integrated tannins, balanced acidity, and a long persistence of ripe red fruit and spices

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: leuchtendes Rot mit granatroten Reflexen

Bukett: elegant und komplex, mit Aromen von kleinen roten Früchten (Kirsche,Erdbeere) blumige Noten von Rose und Veilchen, Anklänge von Gewürzen und Tabak

Geschmack: frisch und harmonisch, mit zarten, aber gut integrierten Tanninen, ausgewogener Säure und langem Nachhall von reifen roten Früchten und Gewürzen

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 13% vol

Estratto secco netto: 27 g/l

Zuccheri riduttori: 2,6 g/l

Acidità totale: 5,2 g/l

Anidride solforosa totale: 90/100 mg/l

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 13% vol

Net dry extract: 27 g/l

Reducer sugars: 2,6 g/l

Total acidity: 5,2 g/l

Total sulphites: 90/100 mg/l

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 13 % vol

Trocken Extrakt: 27 g/l

Restsüsse: 2,6 g/l

Säuregehalt: 5,2 g/l

Gesamtschwefeldioxid: 90/110 mg/l

ABBINAMENTI

Perfetto con piatti di carne bianca, arrosti, selvaggina leggera, risotti e formaggi stagionati. Ottimo anche con piatti a base di funghi e piatti tipici della cucina trentina.

Note di servizio: servire a 16-18°C

FOOD MATCHING

Perfect with white meats, roasts, light venison, risottos and aged cheeses. Excellent also with mushroom-based dishes and traditional Trentino cuisine.

Service notes: served at 16-18°C

SPEISEEMPFEHLUNG

Perfekt zu weißem Fleisch, Braten, leichtem Wild, Risotto und gereiftem Käse. Auch hervorragend zu Pilzgerichten und typischen Gerichten der Trentiner Küche.

Serviertemperatur: servieren bei 16-18°C



Pinot Nero



16-18°C



13% vol



750 ml

LAGREIN

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNI

Uve: Lagrein
Sistema di allevamento: Guyot
Ceppi per ettaro: 4.500–6.000
Terreno: argilloso-calcareo, ricco di minerali e ben drenato
Altitudine: 250–500 m s.l.m.
Epoca di vendemmia: fine settembre, inizio ottobre
Resa: 70–80 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Diraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata (24–26°C) per 7–10 giorni con macerazione sulle bucce per favorire l'estrazione del colore e dei tannini, seguito da un breve periodo in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso intenso con riflessi violacei
Profumo: ampio e fruttato, con sentori di frutti di bosco (mora, ribes nero), ciliegia, insieme a note speziate di pepe nero, liquirizia e un accenno di tabacco
Sapore: fresco, ben strutturato, con tannini morbidi e vellutati, buona acidità che conferisce equilibrio e una lunga persistenza finale

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 13,5% vol
Estratto secco netto: 29 g/l
Zuccheri riduttori: 2,8 g/l
Acidità totale: 5,3 g/l
Anidride solforosa totale: 90/110 mg/l

ABBINAMENTI

Ottimo con piatti di carne rossa, arrosti, selvaggina, formaggi stagionati e piatti tipici della cucina altoatesina. Perfetto anche con stufati e risotti con funghi.
Note di servizio: servire a 16–18°C

VINEYARD

Grapes: Lagrein
Training system: Guyot
Stumps per hectare: 4.500-6.000
Soil: clay-limestone, rich of minerals and well-drained
Altitude: 250-500 m/s.l.m.
Harvest: end of September, beginning of October
Yield: 70-80 q.li/Ha

VINIFICATION

Destemming and gentle pressing. Fermentation at controlled temperature (24–26°C) for 7–10 days with maceration on the skins to favor extraction of color and tannins, followed by a short period in bottle.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: intense red with violet reflections
Parfum: wide and fruity, with hints of berries (blackberry, blackcurrant), cherry, als with spicy notes of black pepper, licorice and a hint of tobacco
Taste: fresh, well-structured, with soft and velvety tannins, good acidity that gives balance and a long final persistence

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 13,5% vol
Net dry extract: 29 g/l
Reducer sugars: 2,8 g/l
Total acidity: 5,3 g/l
Total sulphites: 90/110 mg/l

FOOD MATCHING

Excellent with red meat dishes, roasts, venison, aged cheeses and traditional South Tyrolean cuisine. Perfect also with stews and mushroom risottos.
Service notes: served at 16-18°C

WEINBERG

Rebsorten: Lagrein
Rebzüchtung: Guyot
Rebstöcke pro Hektar: 4.500-6.000
Boden: tonig-kalkhaltig, reich an Mineralien und gut drainiert
Höhe: 250-500 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: Ende September, Anfang Oktober
Trauben: 70-80 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Entrappen und sanftes Pressen. Gärung bei kontrollierter Temperatur (24–26°C) für 7–10 Tage mit Maischegärung zur Förderung der Extraktion von Farbe und Tanninen, gefolgt von einer kurzen Flaschenreife.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: intensives Rot mit violetten Reflexen
Bukett: breit und fruchtig, mit Noten von Waldbeeren (Brombeere, schwarze Johannisbeere), Kirsche, zusammen mit würzigen Noten von schwarzem Pfeffer, Lakritze und einem Hauch Tabak
Geschmack: frisch, gut strukturiert, mit weichen und samtigen Tanninen, gute Säure, die Ausgewogenheit verleiht und ein langer Abgang

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 13,5 % vol
Trocken Extrakt: 29 g/l
Restsüsse: 2,8 g/l
Säuregehalt: 5,3 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 90/110 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Hervorragend zu roten Fleischgerichten, Braten, Wild, gereiftem Käse und typischer Südtiroler Küche. Auch perfekt zu Schmorgerichten und Pilzrisotto.
Serviertemperatur: servieren bei 16–18°C



Lagrein



16-18°C



13,5% vol



750 ml

BRUNELLO DI MONTALCINO

Denominazione di Origine Controllata E Garantita



VITIGNI

Uve: Sangiovese Grosso
Sistema di allevamento: Cordone speronato
Ceppi per ettaro: 5000
Terreno: povero e molto sassoso
Altitudine: 280-350 m/s.l.m.
Epoca di vendemmia: fine settembre e tutto ottobre
Resa: 80 q.li/Ha

VINEYARD

Grapes: Sangiovese Grosso
Training system: Spur-pruned cordon
Stumps per hectare: 5000
Soil: Poor and very stony
Altitude: 280-350 m/s.l.m.
Harvest: Late September and throughout October
Yield: 80 q.li/Ha

WEINBERG

Rebsorten: Sangiovese Grosso
Rebzüchtung: : Kordon-Erziehung (Spornkordon)
Rebstöcke pro Hektar: 5000
Boden: Karg und sehr steinig
Höhe: 280-350 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: Ende September bis Oktober
Trauben: 80 Doppelzentner/Hektar

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice dei grappoli con durata di macerazione 21-25 giorni.
Fermentazione alcolica e malolattica in tini di acciaio con controllo automatico delle temperature
Affinamento in bottiglia: 6 mesi circa

VINIFICATION

Gentle pressing of the grapes with the duration of the maceration of 21-25 days. Alcoholic and malolactic fermentation in stainless steel vats with automatic temperature control
Bottle aging: About 6 months

WEINBEREITUNG

Sanftes Pressen der Trauben mazerationsdauer: 21-25 Tage Alkoholische und malolaktische Gärung in Edelstahltanks mit automatischer Temperaturkontrolle
Flaschenreifung: Etwa 6 Monate

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso tendente al granato con l'invecchiamento
Profumo: intenso, ampio, fine, fruttato (frutta rossa matura) e speziato. accenno di spezie
Sapore: morbido, tannini vellutati, equilibrato, molto intenso e molto persistente, fine e di corpo.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: Ruby red, tending to garnet with ageing
Parfum: intense, complex, wide, fruity (ripe red fruit) with hints of spices
Taste: Soft, velvety tannins, well-balanced, very intense and persistent, elegant, and full-body

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: Rubinrot, mit zunehmendem Alter ins Granatrot übergehend
Bukett: Intensiv, komplex, elegant, fruchtig (reife rote Früchte) mit würzigen Anklängen
Geschmack: Weich, samtige Tannine, ausgewogen, sehr intensiv und anhaltend, elegant und körperreic

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 14,5% vol
Estratto secco netto: 23 g/l
Zuccheri riduttori: 1 g/l
Acidità totale: 5,8 g/l
Anidride solforosa totale: 90/110 mg/l

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 14,5% vol
Net dry extract: 23 g/l
Reducer sugars: 1 g/l
Total acidity: 5,8 g/l
Total sulphites: 90/110 mg/l

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 14,5 % vol
Trocken Extrakt: 23 g/l
Restsüsse: 1 g/l
Säuregehalt: 5,8 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 90/110 mg/l

ABBINAMENTO

Classico vino da carni rosse, arrosti e selvaggina; ottimo con formaggi stagionati
Note di servizio: Stappare almeno un'ora prima del servizio, servire alla temperatura di 19-20°C

FOOD MATCHING

A classic wine for red meats, roasts, and venison; excellent with aged cheeses.
Service notes: Openat least one hour before serving. Served at a temperature of 19-20°C.

SPEISEEMPFEHLUNG

Ein klassischer Wein für rotes Fleisch, Braten und Wild; ausgezeichnet zu gereiftem Käse.
Servierempfehlung: Mindestens eine Stunde vor dem Servieren entkorken. Serviertemperatur: 19-20°C



ROSSO DI MONTALCINO

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNI

Uve: Sangiovese Grosso
Sistema di allevamento: Cordone speronato
Ceppi per ettaro: 5000
Terreno: povero e molto sassoso
Altitudine: 280-350 m/s.l.m.
Epoca di vendemmia: fine settembre e tutto ottobre
Resa: 80 q.li/Ha

VINEYARD

Grapes: Sangiovese Grosso
Training system: Spur-pruned cordon
Stumps per hectare: 5000
Soil: Poor and very stony
Altitude: 280-350 m/s.l.m.
Harvest: Late September and throughout October
Yield: 80 q.li/Ha

WEINBERG

Rebsorten: Sangiovese Grosso
Rebzüchtung: Kordon-Erziehung (Spornkordon)
Rebstöcke pro Hektar: 5000
Boden: : Karg und sehr steinig
Höhe: 140-160 m/s.l.m.
Erntezeit: Ende September bis Oktober
Trauben: 80 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice dei grappoli, durata di macerazione 15-18 giorni, fermentazione alcolica e malolattica in tini di acciaio con controllo automatico delle temperature
Affinamento in bottiglia: 2 mesi circa

VINIFICATION

Gentle pressing of the grapes with the duration of the maceration of 15-18 days. Alcoholic and malolactic fermentation in stainless steel vats with automatic temperature control
Bottle aging: About 2 months

WEINBEREITUNG

Sanftes Pressen der Trauben Mazerationsdauer: 15-18 Tage Alkoholische und malolaktische Gärung in Edelstahltanks mit automatischer
Temperaturkontrolle Flaschenreifung: Etwa 2 Monate

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso intenso
Profumo: intenso, ampio, fine, fruttato (frutti rossi) e speziato
Sapore: morbido, tannini vellutati, equilibrato, intenso e persistente, fine e di buon corpo

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: Intense ruby red
Parfum: Intense, complex, wide, fruity (red fruits) with spicy notes
Taste: Soft, velvety tannins, well-balanced, intense and persistent, elegant, and well-structured

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: Intensives Rubinrot
Bukett: Intensiv, komplex, elegant, fruchtig (rote Früchte) mit würzigen Noten
Geschmack: Weich, samtige Tannine, ausgewogen, intensiv und anhaltend, elegant und gut strukturiert

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 15% vol
Estratto secco netto: 22 g/l
Zuccheri riduttori: 1,3 g/l
Acidità totale: 5,3 g/l
Anidride solforosa totale: 95/115 mg/l

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 15% vol
Net dry extract: 22 g/l
Reducer sugars: 1,3 g/l
Total acidity: 5,3 g/l
Total sulphites: 95/115 mg/l

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 15% vol
Trocken Extrakt: 22 g/l
Restsüsse: 1,3 g/l
Säuregehalt: 5,3 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 95/115 mg/l

ABBINAMENTO

ottimo vino da tutti i pasti, perfetto con primi piatti corposi, arrosti, grigliate di carni rosse e di maiale; formaggi semi stagionati
Note di servizio: stappare almeno un'ora prima del servizio, servire alla temperatura di 19-20°C

FOOD MATCHING

An excellent all-meal wine, perfect with rich first courses, roasts, grilled red meats and pork, and semi-aged cheeses.
Service notes: Open at least one hour before serving. Served at a temperature of 19-20°C.

SPEISEEMPFEHLUNG

Ein ausgezeichneter Allround-Wein, perfekt zu kräftigen Vorspeisen, Braten, gegrilltem rotem Fleisch und Schweinefleisch sowie halbgereiftem Käse.
Servierempfehlung: Mindestens eine Stunde vor dem Servieren entkorken. Serviertemperatur: 19-20°C



Sangiovese Grosso



19-20°C



15% vol



750 ml

GRECO

Indicazione Geografica Tipica

VITIGNI

Uve: Greco
Sistema di allevamento: Guyot
Ceppi per ettaro: 4.500–5.500
Terreno: calcareo, argilloso e ben drenato
Altitudine: 150–200 m s.l.m.
Epoca di vendemmia: fine settembre, inizio ottobre
Resa: 85–90 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve, con fermentazione a temperatura controllata (12–14°C) in acciaio inox per preservare freschezza e aromaticità. Affinamento in acciaio per 3–4 mesi, con un breve periodo di maturazione sulle fecce fini per aggiungere complessità e morbidezza al vino.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo: fresco e fruttato, con sentori di agrumi, fiori bianchi, mela verde e delicate note minerali
Sapore: fresco, sapido, equilibrato, con una buona struttura e una piacevole persistenza minerale nel finale

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 13% vol
Estratto secco netto: 18 g/l
Zuccheri riduttori: 5,5 g/l
Acidità totale: 5,6 g/l
Anidride solforosa totale: 80/100 mg/l

ABBINAMENTI

Perfetto con antipasti di mare, piatti di pesce, crostacei, sushi e insalate fresche. Ottimo anche con formaggi freschi e piatti a base di verdure.
Note di servizio: servire a 10-12°C

VINEYARD

Grapes: Greco
Training system: Guyot
Stumps per hectare: 4.500-5.500
Soil: calcareous, clayey and well-drained
Altitude: 150-200 m/above sea level
Harvest: end of September, beginning of October
Yield: 85-90 q.li/Ha

VINIFICATION

Gentle pressing of the grapes, with fermentation at controlled temperature (12–14°C) in stainless steel to preserve freshness and aromatic quality. Aging in steel for 3–4 months, with a short period of maturation on fine dregs to add complexity and smoothness to the wine.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: straw yellow with greenish reflections
Parfum: fresh and fruity, with notes of citrus, white flowers, green apple and delicate mineral hints
Taste: fresh, savory, balanced, with good structure and a pleasant mineral persistence on the finish

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 13% vol
Net dry extract: 18 g/l
Reducer sugars: 5,5 g/l
Total acidity: 5,6 g/l
Total sulphites: 80/110 mg/l

FOOD MATCHING

Perfect with seafood starters, fish dishes, shellfish, sushi and fresh salads. Also excellent with fresh cheeses and vegetable-based dishes.
Service notes: Served at a temperature of 10-12°C

WEINBERG

Rebsorten: Greco
Rebzüchtung: Guyot
Rebstöcke pro Hektar: 4.500-5.500
Boden: kalkhaltig, lehmig und gut drainiert
Höhe: 150-200 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: Ende September, Anfang Oktober
Trauben: 85-90 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Sanfte Pressung der Trauben, mit Gärung bei kontrollierter Temperatur (12–14°C) in Edelstahltanks, um Frische und Aromatik zu bewahren. Ausbau im Stahl für 3–4 Monate, mit einer kurzen Reifezeit auf der Feinhefe, um dem Wein Komplexität und Weichheit zu verleihen.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen
Bukett: frisch und fruchtig, mit Noten von Zitrusfrüchten, weißen Blüten, grünem Apfel und zarten mineralischen Anklängen
Geschmack: frisch, herzhaft, ausgewogen, mit guter Struktur und angenehmer mineralischer Persistenz im Abgang

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 13% vol
Trocken Extrakt: 18 g/l
Restsüsse: 5,5 g/l
Säuregehalt: 5,6 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 80/110 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Perfekt zu Meeresfrüchte-Vorspeisen, Fischgerichten, Schalentieren, Sushi und frischen Salaten. Auch hervorragend zu Frischkäse und Gemüsegerichten.
Serviertemperatur: servieren bei 10-12°C



Greco



10-12°C



13 % vol



750 ml

FIANO

Indicazione Geografica Tipica

VITIGNI

Uve: Fiano
Sistema di allevamento: Guyot
Ceppi per ettaro: 4.000–5.000
Terreno: calcareo-argilloso, ben drenato
Altitudine: 100–200 m s.l.m.
Epoca di vendemmia: fine settembre, inizio ottobre
Resa: 85–95 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve, con fermentazione a temperatura controllata (12–14°C) in acciaio inox per preservare freschezza e aromi. Affinamento in acciaio per 3–4 mesi, con un breve periodo di maturazione sulle fecce fini per migliorare la struttura e la complessità del vino.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo: fresco e delicato, con note di fiori bianchi, agrumi
Sapore: fresco, sapido, con una buona struttura e una piacevole mineralità. Il retrogusto è armonioso e persistente

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 13% vol
Estratto secco netto: 18 g/l
Zuccheri riduttori: 5,5 g/l
Acidità totale: 5,4 g/l
Anidride solforosa totale: 80/100 mg/l

ABBINAMENTI

Perfetto con piatti di pesce, crostacei, sushi, risotti e insalate fresche. Ideale anche con formaggi freschi o piatti a base di verdure.
Note di servizio: servire a 10-12°C

VINEYARD

Grapes: Fiano
Training system: Guyot
Stumps per hectare: 4.000-5.000
Soil: calcareous-clayey, well-drained
Altitude: 100-200 m/above sea level
Harvest: end of September, beginning of October
Yield: 85-95 q.li/Ha

VINIFICATION

Gentle pressing of the grapes, with fermentation at controlled temperature (12–14°C) in stainless steel to preserve freshness and aromas. Aging in steel for 3–4 months, with a short period of maturation on fine dregs to improve the structure and complexity of the wine.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: straw yellow with greenish reflections
Bouquet: fresh and delicate, with notes of white flowers and citrus fruits
Taste: fresh, savory, with good structure and pleasant minerality. The aftertaste is harmonious and persistent

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 13% vol
Net dry extract: 18 g/l
Reducer sugars: 5,5 g/l
Total acidity: 5,4 g/l
Total sulphites: 80/110 mg/l

FOOD MATCHING

Perfect with fish dishes, shellfish, sushi, risottos and fresh salads. Also ideal with fresh cheeses or vegetable-based dishes.
Service notes: Served at a temperature of 10-12°C

WEINBERG

Rebsorten: Fiano
Rebzüchtung: Guyot
Rebstöcke pro Hektar: 4.000-5.000
Boden: kalkig-lehmig, gut drainiert
Höhe: 100-200 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: Ende September, Anfang Oktober
Trauben: 85-95 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Sanfte Pressung der Trauben, mit Gärung bei kontrollierter Temperatur (12–14°C) im Edelstahltank, um Frische und Aromen zu bewahren. Ausbau im Stahl für 3–4 Monate, mit einer kurzen Reifezeit auf der Feinhefe zur Verbesserung der Struktur und Komplexität des Weins.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen
Bukett: frisch und zart, mit Noten von weißen Blüten und Zitrusfrüchten
Geschmack: frisch, herzhaft, mit guter Struktur und angenehmer Mineralität. Der Nachgeschmack ist harmonisch und anhaltend

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 13% vol
Trocken Extrakt: 18 g/l
Restsüsse: 5,5 g/l
Säuregehalt: 5,4 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 80/110 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Perfekt zu Fischgerichten, Schalentieren, Sushi, Risotto und frischen Salaten. Auch ideal zu Frischkäse oder Gemüsegerichten.
Serviertemperatur: servieren bei 10-12°C



Fiano



10-12°C



13 % vol



750 ml

FALANGHINA

Indicazione Geografica Tipica

VITIGNI

Uve: Falanghina

Sistema di allevamento: Guyot

Ceppi per ettaro: 4.500-5.500

Terreno: medio impasto, calcareo e ben drenato

Altitudine: 150-300 m s.l.m.

Epoca di vendemmia: seconda metà di settembre

Resa: 90-100 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve, con decantazione statica a freddo del mosto. Fermentazione a temperatura controllata (12-14°C) in acciaio inox per preservare la freschezza e gli aromi varietali. Affinamento in acciaio per 3-4 mesi, con una parte del vino che matura sulle fecce fini per esaltare la struttura e la complessità.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli

Profumo: fresco, floreale e fruttato, con note di fiori bianchi, agrumi, mela verde e un delicato accenno di erbe aromatiche

Sapore: fresco, sapido e ben equilibrato, con un retrogusto fruttato e una piacevole mineralità

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 13% vol

Estratto secco netto: 18 g/l

Zuccheri riduttori: 5,5 g/l

Acidità totale: 5,6 g/l

Anidride solforosa totale: 80/100 mg/l

ABBINAMENTI

Perfetto con antipasti di mare, piatti a base di pesce, crostacei, insalate e formaggi freschi. Ideale anche con piatti leggeri come risotti alle verdure o primi con sughi a base di pesce.

Note di servizio: servire a 10-12°C

VINEYARD

Grapes: Falanghina

Training system: Guyot

Stumps per hectare: 4.500-5.500

Soil: medium texture, calcareous and well-drained

Altitude: 150-300 m/above sea level

Harvest: second half of September

Yield: 90-100 q.li/Ha

VINIFICATION

Soft pressing of the grapes, with static cold decantation of the must. Fermentation at controlled temperature (12-14°C) in stainless steel to preserve freshness and varietal aromas. Aging in steel for 3-4 months, with part of the wine maturing on fine dregs to enhance structure and complexity.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: bright straw yellow with greenish reflections

Parfum: fresh, floral and fruity, with notes of white flowers, citrus, green apple and a delicate hint of aromatic herbs

Taste: fresh, savory and well-balanced, with a fruity aftertaste and a pleasant minerality

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 13% vol

Net dry extract: 18 g/l

Reducer sugars: 5,5 g/l

Total acidity: 5,6 g/l

Total sulphites: 80/100 mg/l

FOOD MATCHING

Perfect with seafood appetizers, fish-based dishes, shellfish, salads and fresh cheeses. Also ideal with light dishes such as vegetable risottos or first courses with fish-based sauces.

Service notes: Served at a temperature of 10-12°C

WEINBERG

Rebsorten: Falanghina

Rebzüchtung: Guyot

Rebstöcke pro Hektar: 4.500-5.500

Boden: mittelschwer, kalkhaltig und gut drainiert

Höhe: 150-300 Meter über Meeresspiegel

Erntezeit: zweite Septemberhälfte

Trauben: 90-100 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Sanfte Pressung der Trauben, mit statischer Kaltdekantierung des Mostes.

Gärung bei kontrollierter Temperatur (12-14°C) in Edelstahltanks, um Frische und sortentypische Aromen zu bewahren.

Ausbau im Stahl für 3-4 Monate, ein Teil des Weins reift auf der Feinhefe, um Struktur und Komplexität zu betonen.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Bukett: frisch, blumig und fruchtig, mit Noten von weißen Blüten, Zitrusfrüchten, grünem Apfel und einem zarten Hauch von aromatischen Kräutern

Geschmack: frisch, würzig und gut ausbalanciert, mit fruchtige Nachgeschmack und angenehmer Mineralität

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 13% vol

Trocken Extrakt: 18 g/l

Restsüsse: 5,5 g/l

Säuregehalt: 5,6 g/l

Gesamtschwefeldioxid: 80/100 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Perfekt zu Meeresfrüchte-Vorspeisen, Fischgerichten, Krustentieren, Salaten und Frischkäse.

Serviertemperatur: servieren bei 10-12°C



Falanghina



10-12°C



13 % vol



750 ml

AGLIANICO

Indicazione Geografica Tipica

VITIGNI

Uve: Aglianico
Sistema di allevamento: guyot
Ceppi per ettaro: 4.500-5.500
Terreno: argilloso-calcareo, con buon contenuto di microelementi
Altitudine: 200-300 m s.l.m.
Epoca di vendemmia: fine settembre, inizio ottobre
Resa: 80-90 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione sulle bucce a temperatura controllata (24-26°C) per circa 10-12 giorni, con rimontaggi quotidiani per estrarre colore e struttura. Affinamento in acciaio inox per 6-8 mesi, con un breve periodo di maturazione in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso intenso con riflessi granato
Profumo: elegante e complesso, con sentori di frutta matura (ciliegia, prugna), spezie (pepe nero, tabacco) e leggere note floreali di viola
Sapore: asciutto, corposo, con tannini ben presenti ma morbidi, buona acidità che conferisce freschezza, lungo finale persistente e piacevole

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 13% vol
Estratto secco netto: 23 g/l
Zuccheri riduttori: 5,3 g/l
Acidità totale: 5,6 g/l
Anidride solforosa totale: 90/110 mg/l

ABBINAMENTI

Ideale con carni rosse arrosto o grigliate, selvaggina, piatti ricchi e formaggi stagionati. Ottimo anche con piatti tipici della cucina pugliese come le "orecchiette con ragù di carne" o la "braciola".
Note di servizio: servire a 16-18°C

VINEYARD

Grapes: Aglianico
Training system: Guyot
Stumps per hectare: 4.500-5.500
Soil: clay-limestone, with good content of microelements
Altitude: 200-300 m/s.l.m.
Harvest: end of September, beginning of October
Yield: 80-90 q.li/Ha

VINIFICATION

Destemming and soft pressing. Maceration on the skins at controlled temperature (24-26°C) for about 10-12 days, with daily pump-overs to extract color and structure. Aging in stainless steel for 6-8 months, with a short period of bottle maturation.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: intense red with garnet reflections
Parfum: elegant and complex, with hints of ripe fruit (cherry, plum), spices (black pepper, tobacco) and light floral notes of violet
Taste: dry, full-body, with well-present but soft tannins, good acidity that gives freshness, long persistent and pleasant finish

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 13% vol
Net dry extract: 23 g/l
Reducer sugars: 5,3 g/l
Total acidity: 5,6 g/l
Total sulphites: 90/100 mg/l

FOOD MATCHING

Ideal with roasted or grilled red meats, game, rich dishes and aged cheeses. Also excellent with traditional Apulian dishes such as "orecchiette with meat ragù" or "braciola".
Service notes: served at 16-18°C

WEINBERG

Rebsorten: Aglianico
Rebzüchtung: Guyot
Rebstöcke pro Hektar: 4.500-5.500
Boden: tonig-kalkhaltig, mit gutem Gehalt an Mikroelementen
Höhe: 200-300 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: Ende September, Anfang Oktober
Trauben: 80-90 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Entrappung und sanftes Pressen. Maischegärung auf den Schalen bei kontrollierter Temperatur (24-26°C) für etwa 10-12 Tage, mit täglichen Umpumpungen zur Extraktion von Farbe und Struktur. Ausbau im Edelstahl für 6-8 Monate, mit kurzer Reifung in der Flasche.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: intensives Rot mit granatroten Reflexen
Bukett: elegant und komplex, mit Noten von reifen Früchten (Kirsche, Pflaume), Gewürzen (schwarzer Pfeffer, Tabak) und leichten floralen Anklängen von Veilchen
Geschmack: trocken, körperreich, mit präsenten aber weichen Tanninen, guter Säure, die Frische verleiht, langer anhaltender und angenehmer Abgang

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 13% vol
Trocken Extrakt: 23 g/l
Restsüsse: 5,3 g/l
Säuregehalt: 5,6 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 90-100 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Ideal zu gebratenem oder gegrilltem roten Fleisch, Wild, reichhaltigen Gerichten und gereiftem Käse. Auch hervorragend zu typischen Gerichten der apulischen Küche wie „Orecchiette mit Fleischragout“ oder „Braciola“.
Serviertemperatur: servieren bei 16-18°C



Aglianico



16-18°C



13% vol



750 ml

NEGROAMARO

Indicazione Geografica Tipica

VITIGNI

Uve: Negroamaro
Sistema di allevamento: cordone speronato
Ceppi per ettaro: 4.500–5.500
Terreno: argilloso-calcareo, con presenza di sabbia e pietre
Altitudine: 50–150 m s.l.m.
Epoca di vendemmia: prima e seconda decade di settembre
Resa: 70–80 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, macerazione sulle bucce a temperatura controllata (24–26°C) per 8–10 giorni, con rimontaggi quotidiani per favorire l'estrazione dei polifenoli e del colore. Affinamento in acciaio inox per 6–8 mesi per mantenere freschezza e fruttato, seguito da un breve periodo in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso intenso con riflessi violacei
Profumo: ampio e complesso, con sentori di frutti rossi maturi, prugna, ciliegia, e note speziate di pepe nero, tabacco e cacao
Sapore: pieno, caldo e rotondo, con tannini morbidi e ben integrati, struttura equilibrata e lunga persistenza

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 13% vol
Estratto secco netto: 24 g/l
Zuccheri riduttori: 5,3 g/l
Acidità totale: 5,4 g/l
Anidride solforosa totale: 90/110 mg/l

ABBINAMENTI

Perfetto con carni rosse, grigliate o in umido, piatti di pasta con sughi ricchi, formaggi stagionati e piatti tipici della tradizione pugliese come i "cavatelli con le cime di rapa".
Note di servizio: servire a 16–18°C

VINEYARD

Grapes: Negroamaro
Training system: spur-pruned cordon
Stumps per hectare: 4.500-5.500
Soil: clay-limestone, with presence of sand and stones
Altitude: 50-150 m/s.l.m.
Harvest: first and second decade of September
Yield: 70-80 q.li/Ha

VINIFICATION

Soft pressing, skin maceration at controlled temperature (24–26°C) for 8–10 days, with daily pump-overs to promote the extraction of polyphenols and color. Aging in stainless steel for 6–8 months to preserve freshness and fruitiness, followed by a short period in bottle.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: intense red with violet reflections
Parfum: wide and complex, with hints of ripe red fruits, plum, cherry, and spicy notes of black pepper, tobacco, and cocoa
Taste: full, warm and round, with soft and well-integrated tannins, balanced structure and long persistence

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 13% vol
Net dry extract: 24 g/l
Reducer sugars: 5,3 g/l
Total acidity: 5,4 g/l
Total sulphites: 90/110 mg/l

FOOD MATCHING

Perfect with red meats, grilled or stewed, pasta dishes with rich sauces, aged cheeses and typical dishes of the Apulian tradition such as "cavatelli with turnip tops".
Service notes: served at 16-18°C

WEINBERG

Rebsorten: Negroamaro
Rebzüchtung: Spaliererziehung mit Zapfenschnitt
Rebstöcke pro Hektar: 4.500-5.500
Boden: ton-kalkhaltig, mit Sand- und Steinvorkommen
Höhe: 50-150 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: erste und zweite Septemberdekade
Trauben: 70-80 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Sanftes Pressen, Maischegärung bei kontrollierter Temperatur (24–26°C) für 8–10 Tage, mit täglichem Umpumpen zur Förderung der Extraktion von Polyphenolen und Farbe. Ausbau in Edelstahl für 6–8 Monate zur Erhaltung von Frische und Fruchtigkeit, gefolgt von einer kurzen Flaschenlagerung.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: intensives Rot mit violetten Reflexen
Bukett: breit und komplex, mit Noten von reifen roten Früchten, Pflaume, Kirsche, und würzigen Noten von schwarzem Pfeffer, Tabak und Kakao
Geschmack: voll, warm und rund, mit weichen und gut eingebundenen Tanninen, ausgewogener Struktur und langem Nachhall

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 13 % vol
Trocken Extrakt: 24 g/l
Restsüsse: 5,3 g/l
Säuregehalt: 5,4 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 90-110 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Perfekt zu rotem Fleisch, gegrillt oder geschmort, Pastagerichten mit reichhaltigen Saucen, gereiftem Käse und typischen Gerichten der apulischen Tradition wie „Cavatelli mit Stängelkohl“.
Serviertemperatur: servieren bei 16–18°C



Negroamaro



16-18°C



13% vol



750 ml

PRIMITIVO

Ottenuto Da Uve Con Leggero

APPASIMENTO

VITIGNI

Uve: Primitivo
Sistema di allevamento: Alberello pugliese o cordone speronato
Ceppi per ettaro: 4.000-5.000
Terreno: argilloso-calcareo, ricco di scheletro
Altitudine: 100-200 m s.l.m.
Epoca di vendemmia: seconda decade di settembre
Tecnica di appassimento: uve lasciate in pianta per un appassimento naturale di circa 10-15 giorni
Resa: 60-65 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione prolungata sulle bucce a temperatura controllata (24-26°C) con rimontaggi periodici. L'appassimento concentra zuccheri, aromi e struttura.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso profondo con riflessi granati
Profumo: intenso e ricco, con sentori di frutta rossa matura, fichi secchi, datteri, spezie dolci e vaniglia
Sapore: corposo, morbido, rotondo e vellutato, con tannini dolci, grande equilibrio e lunga persistenza

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 14% vol
Estratto secco netto: 32 g/l
Zuccheri riduttori: 10 g/l
Acidità totale: 5,2 g/l
Anidride solforosa totale: 90/110 mg/l

ABBINAMENTI

Ideale con arrosti, brasati, carni speziate, selvaggina e formaggi stagionati. Ottimo anche da solo, come vino da meditazione.
Note di servizio: servire a 16-18°C

VINEYARD

Grapes: Primitivo
Training system: Apulian bush vine or spur-pruned cordon
Stumps per hectare: 4.000-5.000
Soil: clay-limestone, rich in stones
Altitude: 100-200 m/s.l.m.
Harvest: second decade of September
Withering technique: grapes left on the vine for a natural withering of about 10-15 days
Yield: 60-65 q.li/Ha

VINIFICATION

Destemming and soft pressing. Prolonged maceration on the skins at controlled temperature (24-26°C) with periodic pump-overs. The withering concentrates sugars, aromas and structure.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: deep red with garnet reflections
Parfum: intense and rich, with hints of ripe red fruit, dried figs, dates, sweet spices and vanilla
Taste: full-bodied, soft, round and velvety, with sweet tannins, great balance and long persistence

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 14% vol
Net dry extract: 32 g/l
Reducer sugars: 10 g/l
Total acidity: 5,2 g/l
Total sulphites: 90/100 mg/l

FOOD MATCHING

Ideal with roasts, braised meats, spiced meats, venison and aged cheeses. Excellent also on its own, as a meditation wine.
Service notes: served at 16-18°C

WEINBERG

Rebsorten: Primitivo
Rebzüchtung: Apulische Alberello-Buschrebe oder Spaliererziehung mit Zapfenschnitt
Rebstöcke pro Hektar: 4.000-5.000
Boden: ton-kalkhaltig, reich an Steinen
Höhe: 100-200 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: zweite Septemberdekade
Trocknungstechnik: Trauben verbleiben für eine natürliche Trocknung etwa 10-15 Tage an der Pflanze
Trauben: 60-65 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Abbeeren und sanftes Pressen. Verlängerte Maischegärung bei kontrollierter Temperatur (24-26°C) mit periodischem Umpumpen. Die Trocknung konzentriert Zucker, Aromen und Struktur.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

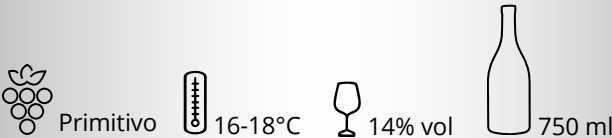
Farbe: tiefes Rot mit granatroten Reflexen
Bukett: intensiv und reichhaltig, mit Noten von reifen roten Früchten, getrockneten Feigen, Datteln, süßen Gewürzen und Vanille
Geschmack: körperreich, weich, rund und samtig, mit süßen Tanninen, großem Gleichgewicht und langem Nachhall

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 14% vol
Trocken Extrakt: 32 g/l
Restsüsse: 10 g/l
Säuregehalt: 5,2 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 90-100 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Ideal zu Braten, Schmorgerichten, gewürztem Fleisch, Wild und gereiftem Käse. Auch hervorragend solo, als Meditationswein.
Serviertemperatur: servieren bei 16-18°C



PRIMITIVO DI MANDURIA

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNI

Uve: Primitivo
Sistema di allevamento: cordone speronato
Ceppi per ettaro: 4.000-5.500
Terreno: argilloso, ricco di ferro e microelementi
Altitudine: 50-150 m s.l.m.
Epoca di vendemmia: fine agosto, prima decade di settembre
Resa: 70-80 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Diraspatura e pigiatura soffice.
Fermentazione in rosso con lunga macerazione sulle bucce a temperatura controllata (24-26°C) per estrarre colore e struttura.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso intenso con riflessi violacei
Profumo: ampio e complesso, con note di prugna matura, amarena, confettura, spezie dolci e un accenno balsamico
Sapore: caldo, avvolgente, con tannini morbidi e dolce retrogusto fruttato; buona struttura e persistenza

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 14,5% vol
Estratto secco netto: 30 g/l
Zuccheri riduttori: 5,2 g/l
Acidità totale: 5,5 g/l
Anidride solforosa totale: 90/110 mg/l

ABBINAMENTI

Perfetto con carni rosse alla brace, arrosti, selvaggina, formaggi stagionati
Note di servizio: servire a 16-18°C

VINEYARD

Grapes: Primitivo
Training system: spur-pruned cordon
Stumps per hectare: 4.000-5.500
Soil: clay, rich in iron and microelements
Altitude: 50-150 m/s.l.m.
Harvest: end of August, first ten days of September
Yield: 70-80 q.li/Ha

VINIFICATION

Destemming and soft pressing. Red fermentation with long skin maceration at controlled temperature (24-26°C) to extract color and structure.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: intense red with violet reflections
Parfum: wide and complex, with notes of ripe plum, black cherry, jam, sweet spices and a balsamic hint
Taste: warm, enveloping, with soft tannins and a sweet fruity aftertaste; good structure and persistence

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 14.5% vol
Net dry extract: 30 g/l
Reducer sugars: 5,2 g/l
Total acidity: 5,5 g/l
Total sulphites: 90/100 mg/l

FOOD MATCHING

Perfect with grilled red meats, roasts, venison, aged cheeses
Service notes: served at 16-18°C

WEINBERG

Rebsorten: Primitivo
Rebzüchtung: Spaliererziehung mit Zapfenschnitt
Rebstöcke pro Hektar: 4.000-5.500
Boden: tonhaltig, reich an Eisen und Mikroelementen
Höhe: 50-150 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: Zweite und dritte Dekade September
Trauben: 70-80 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Abbeeren und sanftes Pressen. Rotweinvergärung mit langer Maischegärung bei kontrollierter Temperatur (24-26°C) zur Extraktion von Farbe und Struktur.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: intensives Rot mit violetten Reflexen
Bukett: breit und komplex, mit Noten von reifer Pflaume, Schwarzkirsche, Konfitüre, süßen Gewürzen und einem balsamischen Hauch
Geschmack: warm, umhüllend, mit weichen Tanninen und einem süßen, fruchtigen Nachgeschmack; gute Struktur und Persistenz

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 14,5 % vol
Trocken Extrakt: 30 g/l
Restsüsse: 5,2 g/l
Säuregehalt: 5,5 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 90-100 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Perfekt zu gegrilltem roten Fleisch, Braten, Wild, gereiftem Käse
Serviertemperatur: servieren bei 16-18°C



PASSERINA

Indicazione Geografica Tipica

VITIGNI

Uve: Passerina
Sistema di allevamento: Guyot
Ceppi per ettaro: 4.000-5.000
Terreno: medio impasto, tendenzialmente sabbioso-argilloso
Altitudine: 200-350 m s.l.m.
Epoca di vendemmia: metà settembre
Resa: 85 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, decantazione statica a freddo del mosto. Fermentazione a temperatura controllata (12-14°C) in acciaio inox. Breve affinamento sui lieviti per circa 2-3 mesi per esaltare aromaticità e freschezza.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino tenue con riflessi dorati
Profumo: delicato, con sentori di fiori bianchi, mela verde e agrumi
Sapore: fresco, vivace e fragrante, con buona acidità e piacevole chiusura fruttata

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 13% vol
Estratto secco netto: 18 g/l
Zuccheri riduttori: 5,5 g/l
Acidità totale: 5,8 g/l
Anidride solforosa totale: 85/100 mg/l

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo o in abbinamento a piatti leggeri a base di pesce, crostacei, insalate di mare e verdure grigliate.
Note di servizio: servire a 10-12°C

VINEYARD

Grapes: Passerina
Training system: Guyot
Stumps per hectare: 4.000-5.000
Soil: medium texture, predominantly sandy-clay
Altitude: 200-300 m/above sea level
Harvest: mid-September
Yield: 85 q.li/Ha

VINIFICATION

Soft pressing, cold static decantation of the must. Fermentation at controlled temperature (12-14°C) in stainless steel. Short aging on the dregs for about 2-3 months to enhance aroma and freshness.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: pale straw yellow with golden reflections
Parfum: delicate, with hints of white flowers, green apple and citrus fruits
Taste: fresh, lively and fragrant, with good acidity and a pleasant fruity finish

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 13% vol
Net dry extract: 18 g/l
Reducer sugars: 5,5 g/l
Total acidity: 5,8 g/l
Total sulphites: 85/100 mg/l

FOOD MATCHING

Excellent as an aperitif or matched with light fish dishes, shellfish, seafood salads and grilled vegetables.
Service notes: served at a temperature of 10-12°C

WEINBERG

Rebsorten: Passerina
Rebzüchtung: Guyot
Rebstöcke pro Hektar: 4.000-5.000
Boden: mittelschwer, überwiegend sandig-lehmig
Höhe: 200-300 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: Mitte September
Trauben: 85 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Sanftes Pressen, statische Kaltdekantierung des Mostes. Gärung bei kontrollierter Temperatur (12-14°C) im Edelstahltank. Kurzer Ausbau auf der Hefe für etwa 2-3 Monate zur Förderung von Aromatik und Frische.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: blasses Strohgelb mit goldenen Reflexen
Bukett: zart, mit Noten von weißen Blüten, grünem Apfel und Zitrusfrüchten
Geschmack: frisch, lebhaft und duftig, mit guter Säure und angenehmem fruchtigem Abgang

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 13% vol
Trocken Extrakt: 18 g/l
Restsüsse: 5,5 g/l
Säuregehalt: 5,8 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 85/100 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Hervorragend als Aperitif oder zu leichten Fischgerichten, Krustentieren, Meeresfrüchtesalaten und gegrilltem Gemüse.
Serviertemperatur: servieren bei 10-12°C



Passerina



10-12°C



13 % vol



750 ml

PECORINO

Indicazione Geografica Tipica

VITIGNI

Uve: Pecorino
Sistema di allevamento: Guyot
Ceppi per ettaro: 4.000–5.000
Terreno: medio impasto, calcareo-argilloso
Altitudine: 250–400 m s.l.m.
Epoca di vendemmia: prima decade di settembre
Resa: 80 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, decantazione statica a freddo del mosto e fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata (12–14°C) per preservare profumi e freschezza. Affinamento sulle fecce fini per 3–4 mesi con periodici bâtonnage.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli
Profumo: intenso e fine, con note di frutta a polpa bianca, agrumi e fiori di campo
Sapore: fresco, sapido, ben equilibrato, con buona struttura e persistenza

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 13% vol
Estratto secco netto: 20 g/l
Zuccheri riduttori: 5,5 g/l
Acidità totale: 5,8 g/l
Anidride solforosa totale: 90/100 mg/l

ABBINAMENTI

Perfetto con antipasti di mare, primi piatti a base di pesce, formaggi freschi e carni bianche delicate.
Note di servizio: servire a 10–12°C

VINEYARD

Grapes: Pecorino
Training system: Guyot
Stumps per hectare: 4.000–5.000
Soil: medium texture, calcareous-clayey
Altitude: 250–400 m/above sea level
Harvest: first decade of September
Yield: 80 q.li/Ha

VINIFICATION

Soft pressing, cold static decantation of the must and fermentation in stainless steel at controlled temperature (12–14°C) to preserve aromas and freshness. Aging on fine dregs for 3–4 months with periodic bâtonnage.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: bright straw yellow with greenish reflections
Parfum: intense and fine, with notes of white-fleshed fruit, citrus and wildflowers
Taste: fresh, savory, well balanced, with good structure and persistence

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 13% vol
Net dry extract: 20 g/l
Reducer sugars: 5,5 g/l
Total acidity: 5,8 g/l
Total sulphites: 90/100 mg/l

FOOD MATCHING

Perfect with seafood appetizers, first courses based on fish, fresh cheeses, and delicate white meats.
Service notes: served at a temperature of 10–12°C

WEINBERG

Rebsorten: Pecorino
Rebzüchtung: Guyot
Rebstöcke pro Hektar: 4.000–5.000
Boden: mittelschwer, kalkhaltig-lehmig
Höhe: 250–400 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: erste Dekade des Septembers
Trauben: 80 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Sanfte Pressung, kalte statische Mostklärung und Gärung im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur (12–14°C), um Aromen und Frische zu bewahren.
Reifung auf der Feinhefe für 3–4 Monate mit periodischem Bâtonnage.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen
Bukett: intensiv und fein, mit Noten von weißfleischigen Früchten, Zitrusfrüchten und Wiesenblumen
Geschmack: frisch, herzhaft, gut ausbalanciert, mit guter Struktur und Persistenz

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 13% vol
Trocken Extrakt: 20 g/l
Restsüsse: 5,5 g/l
Säuregehalt: 5,8 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 90/100 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Perfekt zu Meeresvorspeisen, ersten Gängen auf Fischbasis, Frischkäse und zartem weißen Fleisch.
Serviertemperatur: servieren bei 10–12°C



Pecorino



10–12°C



13 % vol



750 ml

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNI

Uve: Montepulciano

Sistema di allevamento: Guyot

Ceppi per ettaro: 4.500–5.000

Terreno: medio impasto, tendenzialmente argilloso con buona presenza di calcare

Altitudine: 200–350 m s.l.m.

Epoca di vendemmia: prima e seconda decade di ottobre

Resa: 90 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Diraspigiatura soffice, fermentazione alcolica a cappello sommerso con rimontaggi giornalieri e temperatura controllata (24–26°C). Macerazione prolungata per estrarre colore e struttura. Affinamento in acciaio inox e successivo riposo in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso intenso con riflessi violacei

Profumo: ampio e fruttato, con sentori di amarena, prugna matura e leggere note speziate

Sapore: pieno e avvolgente, con tannini morbidi, buona struttura e persistenza

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 14% vol

Estratto secco netto: 28 g/l

Zuccheri riduttori: 5,5 g/l

Acidità totale: 5,5 g/l

Anidride solforosa totale: 90/100 mg/l

ABBINAMENTO

Ideale con piatti di carne rossa alla griglia, arrosti, selvaggina, formaggi stagionati. Ottimo con primi piatti robusti come timballi o pasta al ragù.

Note di servizio: servire alla temperatura di 16–18°C

VINEYARD

Grapes: Montepulciano

Training system: Guyot

Stumps per hectare: 4.500-5.000

Soil: medium texture, tending to clayey with a good presence of limestone

Altitude: 200-350 m/s.l.m.

Harvest: first 20 days of October

Yield: 90 q.li/Ha

VINIFICATION

Soft destemming and pressing, alcoholic fermentation with submerged cap and daily pump-overs at controlled temperature (24–26°C). Prolonged maceration to extract color and structure. Aging in stainless steel and subsequent rest in bottle.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: intense red with violet reflections

Parfum: wide and fruity, with hints of black cherry, ripe plum, and light spicy notes

Taste: full and enveloping, with soft tannins, good structure and persistence

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 14% vol

Net dry extract: 28 g/l

Reducer sugars: 5,5 g/l

Total acidity: 5,5 g/l

Total sulphites: 90/100 mg/l

FOOD MATCHING

Ideal with grilled red meat dishes, roasts, venison, aged cheeses. Excellent with heavy first courses such as baked pasta or pasta with meat sauce.

Service notes: served at 16-18°C

WEINBERG

Rebsorten: Montepulciano

Rebzüchtung: Guyot

Rebstöcke pro Hektar: 4.500-5.000

Boden: mittelschwer, tendenziell lehmig mit guter Kalkpräsenz

Höhe: 200-350 Meter über Meeresspiegel

Erntezeit: erste und zweite Dekade des Oktobers

Trauben: 90 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Sanftes Abbeeren und Quetschen, alkoholische Gärung mit untergetauchtem Tresterhut und täglichen Umpumpungen bei kontrollierter Temperatur (24–26°C).

Verlängerte Maischestandzeit zur Extraktion von Farbe und Struktur. Reifung im Edelstahltank und anschließende Ruhezeit in der Flasche.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: intensives Rot mit violetten Reflexen

Bukett: breit und fruchtig, mit Anklängen von Schwarzkirsche, reifer Pflaume und leichten Gewürznoten

Geschmack: voll und umhüllend, mit weichen Tanninen, guter Struktur und Persistenz

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 14% vol

Trocken Extrakt: 28 g/l

Restsüsse: 5,5 g/l

Säuregehalt: 5,5 g/l

Gesamtschwefeldioxid: 90-100 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Ideal zu gegrilltem roten Fleisch, Braten, Wild und gereiftem Käse. Ausgezeichnet zu kräftigen ersten Gängen wie Aufläufen oder Pasta mit Ragù.

Serviertemperatur: servieren bei 10–12°C



Montepulciano



16-18°C



11% vol



750 ml

LIMONCELLO

LIMONCELLO DI SORRENTO

LIQUORE DI LIMONI DI SORRENTO IGP

L'utilizzo esclusivo del limone di Sorrento, unito all'impegno di una tecnica produttiva all'avanguardia, rendono questo liquore uno dei prodotti piu' riconoscibili della tradizione enogastronomica italiana, diffuso e apprezzato in tutto il mondo
Alcol: 30% vol

The exclusive use of Sorrento lemons, combined with the use of avantgarde production techniques, make this liqueur one the most recognizable products of the Italian food and wine tradition, appreciated all over the world.
Alcohol: 30% vol

Die ausschließliche Verwendung der Zitrone aus Sorrent, kombiniert mit dem Einsatz fortschrittlicher Produktionstechniken, macht diesen Likör zu einem der bekanntesten Produkte der italienischen Wein- und Gastronomietradition, der weltweit verbreitet und geschätzt wird
Alkohol: 30% vol



500 ml



GRAPPA DI AMARONE

RISERVA

Grappa pregiata, invecchiata 60 mesi in legni preziosi. Distillata da vinacce di uve passite di Molinara, Rondinella e Corvina, tipiche dell'Amarone della Valpolicella.

Metodo tradizionale con alambicco in rame.

Alcol: 40% vol

Servizio: tulipano per grappa, 16–18 °C

Abbinamenti: pasticceria secca, cioccolato fondente, frutta secca.

Fine grappa, aged for 60 months in precious wood. Distilled from dried pomace grapes of Molinara, Rondinella, and Corvina, typical of Amarone della Valpolicella. Traditional distillation in a copper still.

Alcohol: 40% vol

Serving temperature: in grappa tulip glass at 16–18 °C

Food matching: dry pastries, dark chocolate, dried fruits.

Edle Grappa, 60 Monate in edlen Hölzern gereift. Destilliert aus den getrockneten Trauben von Molinara, Rondinella und Corvina, typisch für Amarone della Valpolicella. Traditionelle Destillation im Kupferkessel.

Alkohol: 40% vol

Serviertemperatur: im Grappakelch bei 16–18 °C

Speiseempfehlung: trockene Konditorei, dunkle Schokolade, getrocknete Früchte.



500 ml



750 ml



GRAPPA DI LUGANA *RISERVA*

Distillato artigianale da vinacce fresche, lavorate con metodo discontinuo a fuoco diretto in alambicco di rame. Affinamento minimo 24 mesi in legni pregiati.

Alcol: 40% vol

Servizio: tulipano da grappa, 14–16 °C

Abbinamenti: formaggi a media stagionatura, come Grana Padano o Bitto

Craft-distilled from fresh grape pomace, using a discontinuous method with direct fire in a traditional copper still. Aged for at least 24 months in fine wood barrels.

Alcohol: 40% vol

Serving temperature: in grappa tulip glass at 14–16 °C

Food matching: medium-aged cheeses, such as Grana Padano or Bitto

Handwerklich gebrannter Tresterbrand aus frischem Trester, im diskontinuierlichen Verfahren über direktem Feuer in einer Kupferbrennblase destilliert. Mindestens 24 Monate in edlen Hölzern gereift.

Alkohol: 40 % vol

Serviertemperatur: im Grappakelch bei 14–16 °C

Speiseempfehlung: Käsesorten mit mittlerer Reifezeit wie Grana Padano oder Bitto



500 ml



750 ml



EXTRA VERGINE

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

VARIETÀ: Frantoio, Leccino, Moraiolo
Sapore: fragrante, di foglia e frutta fresca, dal sapore aromatico e deciso
Consigli d'uso: sulla bruschetta, ma anche sulla carne rossa alla griglia e sull'insalata
Zona di produzione: Colline Veronesi
Modalità di spremitura: a freddo con impianto continuo

VARIETY: Frantoio, Leccino, Moraiolo
Taste: nice smell of green leaf and fresh fruit, aromatic and clean flavor
Serving suggestions: bruschetta, but also on grilled red meat and salad
Production area: Verona hills
Pressing method: cold with continuative system

SORTE: Frantoio, Leccino, Moraiolo
Geschmack: duftet nach Blättern und frischem Obst, aromatisch und stark
Speiseempfehlung: Bruschetta, sowie mit rotem Fleisch vom Grill und Salat
Produktionsgebiet: Hügeln von Verona
Pressungs methode: Kalte Pressung bei laufendem System





BERNARD

IL SAPORE DELLA NATURA

Via Casette di Sopra 2
37060 Palazzolo di Sona (Verona)
Tel +39 3885867636
amministrazione@mdbernard.com

www.mdbernard.com

I dati analitici derivano da un calcolo medio di più lotti, sono quindi da considerare leggermente variabili a seconda dei lotti di imbottigliamento.

The analytical data results of an average calculation of several bottling lots, therefore to be considered slightly vary according to the bottled lot.

Die analytischen Daten ergeben sich aus einer durchschnittlichen Berechnung der Abfüllungen, können also leicht variieren.