

Catálogo



ITALIAN
gourmet

*Saborea Italia en cada producto;
una travesía de autenticidad, tradición y
pasión culinaria.*

italiangourmet.es





Zona Di Produzione:

le dolci colline che si estendono ad est del Lago di Garda fino a circondare Verona.

Vitigno:

Pinot Grigio.

Colore:

giallo tenue e luminoso.

Bouquet:

elegantemente fruttato con delicate note di pera.

Gusto:

fresco e asciutto con una acidità ben bilanciata.

Servizio:

sempre ben fresco.

Accostamenti:

delizioso come aperitivo, è ideale con piatti di pesce, carni bianche e formaggi freschi.

Pinoot Grigio Rosato (Blush)



- Vitigno Pinot Grigio
- Colore Rosa salmone, ottenuto dal contatto con le bucce del Pinot Grigio.
- Profumo Intenso con piacevoli aromi di fragoline di bosco.
- Sapore Minerale con caratteristiche di agrumi e frutti di bosco.
- Abbinamenti gastronomici perfetto da aperitivo, con antipasti sia di terra sia di mare, con primi non particolarmente grassi e con secondi sia di carni bianche sia di pesce. Fantastico con i crudi di mare, sushi e sashimi, paella.



Zona Di Produzione:

le dolci colline che si estendono ad est del Lago di Garda fino a circondare Verona.

Vitigno:

Chardonnay.

Colore:

giallo paglierino con riflessi dorati.

Bouquet:

decisamente avvolgente con cenni di frutti esotici.

Gusto:

di buona struttura, ben bilanciato e suadente.

Servizio:

sempre ben fresco.

Accostamenti:

è ideale con pasta, piatti di pesce, carni bianche e formaggi freschi.



Zona Di Produzione:

zona collinare che si estende ad est di Verona, intorno all'omonima località di Soave.

Vitigno:

Garganega e Trebbiano di Soave (max.30%).

Colore:

giallo paglierino tendente al verdognolo.

Bouquet:

floreale con delicate note di sambuco.

Gusto:

asciutto, fresco e gentile.

Servizio:

sempre ben fresco.

Accostamenti:

si accompagna gradevolmente a piatti di pesce, a carni bianche e formaggi freschi.



Zona Di Produzione:

colli che circondano la città di Firenze.

Vitigno:

il Chianti è ottenuto dai vitigni Sangiovese, Canaiolo Nero.

Colore:

rosso rubino vivace, tendente al granato con l'invecchiamento.

Bouquet:

intensamente vinoso, anche con profumo di mandorla.

Gusto:

armonico, asciutto, sapido, leggermente tannico che si affina col tempo.

Servizio:

a temperatura ambiente.

Accostamenti:

piatti tipici della cucina toscana, zuppe, paste rustiche e carni rosse alla brace.



Zona Di Produzione:

è ottenuto dalla vinificazione dell'omonimo vitigno coltivato nell'alto veronese.

Vitigno:

100% Merlot.

Colore:

rosso rubino brillante.

Bouquet:

avvolgente con chiare note di frutti rossi.

Gusto:

è un vino di buona struttura, morbido con tannini sempre garbati.

Servizio:

a temperatura ambiente.

Accostamenti:

si consiglia con piatti di pasta o carne dal gusto non eccessivamente saporito.



Zona Di Produzione:

è ottenuto dalla vinificazione dell'omonimo vitigno coltivato nell'alto veronese.

Vitigno:

Cabernet.

Colore:

rosso rubino con riflessi viola.

Bouquet:

intrigante di note vinose e speziate.

Gusto:

è un vino di media struttura, asciutto, leggermente tannico con una caratteristica nota erbacea.

Servizio:

a temperatura ambiente.

Accostamenti:

si consiglia con piatti di pasta, carne e formaggi anche ben stagionati.



Vitigno:

Ottenuto da Uve
con leggero appassimento.

Colore:

Caldo e suadente come
il sole che avvolge i suoi grappoli
quando l'estate volge al fine.

Bouquet:

Questo vino inebria di aromi agrumati,
di miele e di zagara.

Gusto:

La sua mineralità e sapidità
ben bilanciano la sua indole amabile.

Servizio:

Gradevole come vino da
conversazione da servire sempre
ben fresco.

Accostamenti:

Sorprende per la sua versatilità
nell'accompagnare zuppe di verdure,
pesce ma anche carni bianche.



Zona Di Produzione:
la provincia di Verona.

Vitigno:
Merlot 100%. Per ottenere questo vino una parte delle uve viene lasciata a sovra-maturare. La vinificazione avviene a temperatura controllata con frequenti rimontaggi per esaltare il suo profumo.

Colore:
rosso rubino brillante.

Bouquet:
intenso di note speziate.

Gusto:
le note di frutti rossi e le note speziate sono dominanti, il tannino è garbato e dona persistenza.

Servizio:
servire a 16/18° C.

Accostamenti:
salumi, arrostiti e piccola selvaggina.



Zona Di Produzione:

nelle dolci colline situate tra le città di Marsala ed Agrigento, nella parte occidentale della Sicilia.

Vitigno:

è prodotto da un unico vitigno, tipico della Sicilia, il Nero d'Avola.

Colore:

rosso intenso con note porpora.

Bouquet:

è un vino che ricorda la mandorla con sentori di more e marasca.

Gusto:

il leggero appassimento lo rende un vino equilibrato e di facile beva, mai ovvio.

Servizio:

temperatura ambiente. Nel periodo estivo si consiglia di rinfrescare la bottiglia per una decina di minuti.

Accostamenti:

carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati.



TENUTA CARLINI

VINI E VIGNETI

MARCHE - ITALIA



PIANETA BIANCO

COLLI PESARESI BIANCO

Denominazione di Origine Controllata

*Il pregio del vitigno
autoctono Albanella*



VITIGNO: Albanella 100%

VIGNETO: La Siligata, altitudine 200 metri, vendemmia effettuata a mano, resa 80 q.li ha

ALLEVAMENTO: Rinnovo annuale, 4000 ceppi-ettaro, esposizione sud.

TERRENO: Alternanza arenaceo-marnosa, limoso con presenza di pietre caratteristiche (cogoli).

VINIFICAZIONE: A temperatura controllata in acciaio, sui lieviti tre mesi e affinamento in bottiglia.

ALCOOL: 12,5%

ACIDITÀ TOTALE: 6 g/l

ESAME VISIVO: Colore giallo paglierino, brillante.

ESAME OLFATTIVO: Elegante intenso e delicato con note floreali (acacia, biancospino, ginestra) e di frutti a polpa bianca.

ESAME GUSTATIVO: Dal sorso appagante, morbido e ben bilanciato da una splendida freschezza vegetale

PRODUZIONE: 10.000 bottiglie annue.



VARIETY: Albanella 100%

VINEYARD: La Siligata, altitude 200 meters, harvest by hand, yeld 80 q.li per ha

BREEDING: Annual Renewal, 4000 strains per ha, south exposure.

SOIL: Alternation of arenaceous marl and loam with characteristic stones (cogoli).

VINIFICATION: Controlled temperature in stainless steel, three months on yeasts, finished in bottles.

ALCOHOL: 12,5%

TOTAL ACIDITY: 6 g/l

APPEARANCE: Pale yellow color, brilliant.

NOSE: Elegant intense and delicate floral notes (acacia, hawthorn, broom) and white flesh fruits.

TASTE: Satisfying sip, soft and well balanced by a splendid vegetable freshness.

PRODUCTION: 10,000 bottles per year

TENUTA CARLINI di Carlini Andrea - Strada Fontanelle, 3 - 61121 Fiorenzuola di Focara (PU) - Tel +39 348 2225510

Punto vendita: Via Metauro, 23 Cattabrighe - Pesaro (PU) - Tel e Fax +39 0721 27555 - www.tenutacarlini.it - info@tenutacarlini.it



TENUTA CARLINI

VINI E VIGNETI

MARCHE - ITALIA



PIANETA ARANCIO

MARCHE SAUVIGNON

Indicazione Geografica Tipica

*Espressione marchigiana
di un vitigno internazionale*



VITIGNO: Sauvignon 100%

VIGNETO: La Rastellina, altitudine 200 metri, vendemmia effettuata a mano, resa 80 q.li ha

ALLEVAMENTO: Rinnovo annuale, 4000 ceppi-ettaro, esposizione sud.

TERRENO: Alternanza arenaceo-marnosa, limoso con presenza di pietre caratteristiche (cogoli).

VINIFICAZIONE: A temperatura controllata in acciaio, sui lieviti tre mesi e affinamento in bottiglia.

ALCOOL: 14%

ACIDITÀ TOTALE: 6,5 g/l

ESAME VISIVO: Colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli.

ESAME OLFATTIVO: Intenso e persistente con note di erbe aromatiche, frutta esotica e agrumata.

ESAME GUSTATIVO: Corrispondenza con olfattivo, bel volume, buona acidità, molto persistente.

PRODUZIONE: 2.500 bottiglie annue.



VARIETY: Sauvignon 100%

VINEYARD: La Rastellina, altitude 200 meters, harvest by hand, yield 80 q.li per ha

BREEDING: Annual Renewal, 4000 strains per ha, south exposure.

SOIL: Alternation of arenaceous marl and loam with characteristic stones (cogoli).

VINIFICATION: Controlled temperature in stainless steel, three months on yeasts, finished in bottles.

ALCOHOL: 14%

TOTAL ACIDITY: 6.5 g/l

APPEARANCE: Pale yellow color, with greenish reflections.

NOSE: Intense and persistent with notes of aromatic herbs, exotic and citrus fruit.

TASTE: Correspondence with nose, good fullness, good acidity, very persistent.

PRODUCTION: 2,500 bottles per year

TENUTA CARLINI di Carlini Andrea - Strada Fontanelle, 3 - 61121 Fiorenzuola di Focara (PU) - Tel +39 348 2225510

Punto vendita: Via Metauro, 23 Cattabrighe - Pesaro (PU) - Tel e Fax +39 0721 27555 - www.tenutacarlini.it - info@tenutacarlini.it



TENUTA CARLINI

VINI E VIGNETI

MARCHE - ITALIA



PIANETA ROSSO

MARCHE SANGIOVESE

Indicazione Geografica Tipica

*Un uvaggio marchigiano
di due vitigni autoctoni*



VITIGNO: Sangiovese 85%; Montepulciano 15%

VIGNETO: Vigna del Mare, altitudine 200 metri, vendemmia effettuata a mano, resa 80 q.li ha.

ALLEVAMENTO: Cordone speronato, 4000 ceppi-ettaro, esposizione ovest.

TERRENO: Alternanza arenaceo-marnosa, limoso con presenza di pietre caratteristiche (cogoli).

VINIFICAZIONE: A temperatura controllata in acciaio, con affinamento in bottiglia.

ALCOOL: 13,5%

ACIDITÀ TOTALE: 5,5 g/l

ESAME VISIVO: Colore rosso rubino molto intenso

ESAME OLFATTIVO: Floreale con sentori di frutta rossa ed elegante speziatura.

ESAME GUSTATIVO: Vino di buona struttura, elegante, morbido, esuberante nel frutto, persistente.

PRODUZIONE: 10.000 bottiglie annue.



VARIETY: Sangiovese 85%; Montepulciano 15%

VINEYARD: Vigna del Mare, altitude 200 meters, harvest by hand, yield 80 q.li per ha.

BREEDING: Spurred cordon, 4000 strains per ha, west exposure.

SOIL: Alternation of arenaceous marl, loam with characterist stones (cogoli).

VINIFICATION: Controlled temperature in stainless steel with bottle aging.

ALCOHOL: 13,5%

TOTAL ACIDITY: 5.5 g/l

APPEARANCE: Very intense ruby red color.

NOSE: Floral with hints of red fruits and elegant spicy notes.

TASTE: Full-bodied wine, elegant, soft, exuberant in the fruit, persistent.

PRODUCTION: 10,000 bottles per year.

TENUTA CARLINI di Carlini Andrea - Strada Fontanelle, 3 - 61121 Fiorenzuola di Focara (PU) - Tel +39 348 2225510

Punto vendita: Via Metauro, 23 Cattabrighe - Pesaro (PU) - Tel e Fax +39 0721 27555 - www.tenutacarlini.it - info@tenutacarlini.it



TENUTA CARLINI

VINI E VIGNETI

MARCHE - ITALIA



LUNAR ECLIPSE

COLLI PESARESI

PARCO NATURALE MONTE SAN BARTOLO

SANGIOVESE

Denominazione di Origine Controllata

Il Sangiovese autoctono di nicchia in purezza



VITIGNO: Sangiovese 100%

VIGNETO: Vigna Del Mare, altitudine 300 metri, vendemmia effettuata a mano, 80 q.li ha.

ALLEVAMENTO: Cordone speronato, 5000 ceppi ettaro, esposizione ovest.

TERRENO: Alternanza arenaceo-marnosa con inclusi fortemente cementati (cogoli).

VINIFICAZIONE: A temperatura controllata in acciaio e barriques francesi di media tostatura, con affinamento in bottiglia.

ALCOOL: 13,5%

ACIDITÀ TOTALE: 6 g/l

ESAME VISIVO: Colore rosso rubino con riflessi granati.

ESAME OLFATTIVO: Sentori di frutta rossa, ben integrati con note speziate, elegante, fine, boisè.

ESAME GUSTATIVO: Vino dotato di ottima struttura, morbido, persistente con tannini che consentiranno una ottimale evoluzione in bottiglia.

PRODUZIONE: 5.000 bottiglie annue.



VARIETY: Sangiovese 100%

VINEYARD: Vigna del Mare, altitude 300 meters, harvest by hand, yield 80 q.li per ha.

BREEDING: Spurred cordon, 5000 strains per ha, west exposure.

SOIL: Alternating sandstone-marl with strongly cemented inclusions (cogoli).

VINIFICATION: At controlled temperature in steel and French barriques of medium roasting, with aging.

ALCOHOL: 13,5%

TOTAL ACIDITY: 6 g/l

APPEARANCE: Ruby red colour with violet reflections.

NOSE: Hints of red fruit, well integrated with spicy notes, elegant, fine, boise.

TASTE: Wine with excellent structure, soft, persistent, with tannins that will permit an optimal evolution in the bottle.

PRODUCTION: 5,000 bottles per year.

TENUTA CARLINI di Carlini Andrea - Strada Fontanelle, 3 - 61121 Fiorenzuola di Focara (PU) - Tel +39 348 2225510

Punto vendita: Via Metauro, 23 Cattabrighe - Pesaro (PU) - Tel e Fax +39 0721 27555 - www.tenutacarlini.it - info@tenutacarlini.it



TENUTA CARLINI

VINI E VIGNETI

MARCHE - ITALIA



COLLI PESARESI

FOCARA PINOT NERO

Denominazione di Origine Controllata

*Il più nobile dei vitigni
nel Parco Naturale San Bartolo*



VITIGNO: Pinot Nero 100%

VIGNETO: Vigna degli Artisti, altitudine 200 metri, vendemmia effettuata a mano, 60 q.li ha.

ALLEVAMENTO: Rinnovo annuale 5000 ceppi ettaro, esposizione Ovest.

TERRENO: Alternanza arenaceo-marnosa, limoso con presenza di pietre caratteristiche (cogoli).

VINIFICAZIONE: follature manuali a temperatura controllata.

ALCOOL: 14%

ACIDITÀ TOTALE: 6,0 g/l

ESAME VISIVO: Colore rosso rubino, con lievi riflessi granati.

ESAME OLFATTIVO : Piccoli frutti rossi, floreale, leggera speziatura.

ESAME GUSTATIVO: Morbido, avvolgente, ben strutturato, persistente, armonico.

PRODUZIONE: 2.500 bottiglie annue.

La versione **Riserva**, nelle migliori annate, dopo 12 mesi di barrique ed altri 12 mesi di affinamento in bottiglia.



VARIETY: Pinot Nero 100%

VINEYARD: Vigna degli Artisti, 200 meters above sea level, harvest by hand, yeld 60 q.li per ha.

BREEDING: Annual renewal, 5000 vines per ha, west exposure.

SOIL: Alternation of arenaceous marl and loam with characteristics stones (cogoli).

VINIFICATION: manual "punching down" in controlled temperature.

ALCOHOL: 14%

TOTAL ACIDITY: 6,0 g/l

APPEARANCE: Ruby red with purple reflections.

NOSE: Aromas of red fruits, floral, with spicy notes.

TASTE: Soft, with good structure, persistent, harmonious.

PRODUCTION: 2,500 bottles per year.

The **Reserve** line, only in the best vintages, after 12 months in barriques and another 12 months of aging in bottle.

TENUTA CARLINI di Carlini Andrea - Strada Fontanelle, 3 - 61121 Fiorenzuola di Focara (PU) - Tel +39 348 2225510

Punto vendita: Via Metauro, 23 Cattabrighe - Pesaro (PU) - Tel e Fax +39 0721 27555 - www.tenutacarlini.it - info@tenutacarlini.it



I SATINATI

Emblema delle Cantine Giacomo Montresor, la bottiglia satinata fu

brevettata ad inizio '900 con l'obiettivo di proteggere il vino dal sole dell'oceano durante le prime esportazioni in Nord America.

Oggi l'Amarone Satinato Montresor è un'icona della Valpolicella presente in oltre 50 stati del mondo. Era il 1921 quando Giacomo Montresor brevettò questa bottiglia satinata, da allora il nostro Amarone è unico, originale e iconico. La sua eleganza senza tempo è la stessa di chi lo riconosce, lo sceglie e lo gusta.




AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG BOTTIGLIA SATINATA BREVETTATA




 *Corvina, Rondinella, Molinara*

375 ml Cartone 6

 Primi o secondi piatti di carne di grande struttura, selvaggina, formaggi piccanti ed a pasta dura. Eccellente con il Gorgonzola ed il Parmigiano

750 ml Cartone 6

 L'Amarone Montresor nella bottiglia Satinata e Brevettata è riconosciuto in tutto il mondo per la sua grande tipicità e bevibilità. Ha profumo personalissimo di frutta rossa matura con leggere note speziate. Sapore pieno, caldo e vellutato con retrogusto di lampone e sottobosco. Colore rosso granato piuttosto carico

750 ml Cassa Legno 6 - su richiesta



1500 ml Cartone 6



1500 ml Cassa Legno 1

ENOTECA

annata	Confezione
2010	6 bott. / cartone
2011	6 bott. / cartone
2013	6 bott. / cartone
2015	6 bott. / cartone
2016	6 bott. / cartone
2017	6 bott. / cartone
2018	6 bott. / cartone



1892

Fondazione delle Cantine Giacomo Montresor: Giacomo Montresor dà inizio alla storia secolare delle Cantine

1904

Giacomo Montresor disegna la silhouette della Mula

1906

Prima esportazione negli Stati Uniti d'America: nella bottiglia Mula c'era un vino che oggi conosciamo con il nome di Amarone della Valpolicella.

1921

Giacomo inizia a satinare la bottiglia Mula per proteggere il suo prezioso contenuto

1946

Recioto Amaro: L'annata della storica bottiglia preziosamente conservata in azienda

1952

Il vino Rustego sbarca in Canada: Un vino prodotto con uve Corvina, Rondinella e Molinara arriva nella bottiglia Mula sui mercati canadesi.

1963

Viene coniato il nome Amarone della Valpolicella: Adelino Lucchese conia il nome Amarone "della Valpolicella": finisce così la storia del "Recioto Amaro".

1972

L'etichetta da orizzontale diventa verticale

2010

L'etichetta torna alla sua antica linea orizzontale

2017

Magnum: Dopo decenni che non veniva più prodotta, fa la sua ricomparsa la Mula satinata formato Magnum

2018

All'evento del 50° anniversario della denominazione viene aperta una bottiglia dell'Amarone Satinato 1969

2019

50° anniversario dell'Amarone Satinato nel mercato canadese: Viene prodotto un packaging particolare per festeggiare 50 anni di presenza sul mercato canadese dell'Amarone Satinato.

2021

100° anniversario dell'Amarone Satinato

MONTRESOR

HERITAGE

I SATINATI

Per celebrare il 130° anniversario dalla fondazione sentivamo di dover lasciare un segno che rappresentasse questo importante momento. L'edizione limitata di questo Amarone Riserva 2012, nell'iconica bottiglia satinata Montresor, ne è il simbolo.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG RISERVA
BOTTIGLIA SATINATA BREVETTATA



Corvina, Rondinella e Corvinone

750 ml

Cartone 6

Si accompagna preferibilmente a carni rosse, brasato, cacciagione e formaggi stagionati. Si consiglia di stappare la bottiglia un'ora prima del consumo

Al naso sentori di frutta rossa matura, spezie ed amarene, accompagnati da piacevoli note al palato tipiche dell'appassimento: tabacco, cacao e liquirizia. È un vino di corpo, equilibrato e vellutato, con finale pieno e persistente.



Voglio raccontarvi una storia...

Era il 1892 quando Giacomo Montresor fondò le Cantine Montresor, iniziando così il percorso di eccellenza che ci ha portato fino ad oggi.

In questi anni di storia un'altra data ci è particolarmente cara. Importanti eventi storici che si sono intrecciati con il privato dell'azienda, della famiglia Montresor e delle persone che ne hanno costellato questo piccolo mondo, rendendolo unico e semplicemente straordinario. Piccoli passi che a volte sono sembrati impercettibili ma che ci hanno fatto percorrere chilometri; uno di questi momenti accadde nel 1921.

Un semplice bozzetto nato dalla matita di Giacomo ha dato vita ad uno dei simboli iconici di Montresor: la bottiglia Mula. Per anni è stato il più prezioso contenitore per i vini più pregiati che l'azienda produceva; l'amato "Rustego", un vino che con la sua genuinità e purezza racchiudeva l'essenza del territorio della Valpolicella, e ovviamente l'Amarone, in quei tempi chiamato "Recioto Amaro", che faceva capolino sui mercati internazionali.





MONTRESOR
HERITAGE

I SATINATI

La bottiglia satinata è diventata negli anni segno distintivo di Cantine Giacomo Montresor, un'icona di qualità e tradizione che continua ad evolversi. Così, il nuovo Lugana Satinato si propone come novità assoluta, un nuovo capitolo della storia dei Satinati Montresor e una nuova proposta di grande fascino.





LUGANA DOC
BOTTIGLIA SATINATA BREVETTATA



 *Turbiana (Trebiano di Lugana)*

750 ml Cartone 6

 Particolarmente indicato con gli antipasti e i piatti di pesce sia di lago che di mare, si abbina bene anche a piatti più saporiti a base di carne bianca e formaggi.

 Giallo paglierino con riflessi dorati. Intenso al naso con note di agrumi e frutta tropicale. In bocca è fresco e intenso, nel finale è sapido e minerale con una nota delicata di mandorla verde.





MONTRESOR

HERITAGE

CAPITEL DELLA CROSARA


È il capitello dell'incrocio di un piccolo Borgo della Valpolicella; un vecchissimo masso su cui traspare la figura della Madonna, che in tempi passati era usata dai contadini come icona votiva. La Famiglia Montresor, colpita dal Terroir e dal fascino di questo territorio, instaurò una collaborazione con quasi tutte le famiglie contadine del Borgo per poter acquistare le loro uve. Tanto fu profondo il rapporto tra i produttori e le Cantine Giacomo Montresor che si disse che Montresor arrivò ad avere il Monopolio di queste uve.




AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO CAPITEL DELLA CROSARA MONOPOLIO MONTRESOR

 *Corvina, Rondinella, Molinara, Oseleta*

750 ml Cofanetto 6

 Primi o secondi piatti di carne di grande struttura e formaggi stagionati. Grande vino da meditazione

1500 ml Cassa Legno 1

 Sapore asciutto, caldo e delicatamente amarognolo con sentori di spezie, viola, liquirizia, mora e ciliegie mature. Profumo particolare di frutta e muschio. Colore rosso rubino carico ed intenso

3000 ml Cassa Legno 1




VALPOLICELLA RIPASSO DOP CAPITEL DELLA CROSARA MONOPOLIO MONTRESOR




 *Corvina, Rondinella, Molinara*

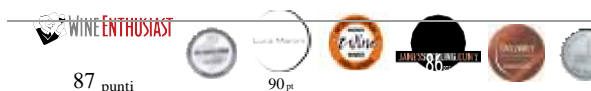
375 ml Cartone 12

 Antipasti, primi e secondi di "terra", selvaggina, cacciagione e piatti di carne della grande cucina internazionale

750 ml Cartone 6

 Sapore asciutto, caldo e delicatamente amarognolo con sentori di viola, liquirizia e mora matura. Profumo particolare di frutta candita, spezie e vaniglia. Colore rosso rubino carico ed intenso

1500 ml Cartone 6



1500 ml Cartone 6 Astuccio

1500 ml Cassa Legno 1


3000 ml Cassa Legno 1


VALPOLICELLA DOP CLASSICO CAPITEL DELLA CROSARA MONOPOLIO MONTRESOR



 *Corvina e Rondinella*

750 ml Cartone 6

 Si accompagna a tutti i piatti di carne e selvaggina della grande cucina internazionale

 Di colore rosso brillante, con profumo intenso di viola e frutta candita ed un sapore asciutto con sentori di liquirizia e mora matura




RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG CAPITEL DELLA CROSARA



 *Corvina, Rondinella, Molinara*

375 ml Cartone 6

 *Si accompagna preferibilmente alla pasticceria secca.*

 *Colore rosso intenso con sfumature vermiglio. Profumo ampio e continuo ed un sapore pieno, dolce di frutta matura, ribes, more e ciliegie.*



HERITAGE

Capitel della Crosara

Come un uomo si forma ed è fatto di piccoli momenti di vita, per il vino è lo stesso. Le piccole attenzioni portano sempre a rivelare profondità che a volte non ci è dato di vedere subito; ma se ci soffermiamo per qualche istante e ci immergiamo nelle colline della Valpolicella tutto ci apparirà più chiaro. I profumi, la consistenza del terreno, i suoni, le persone che da generazioni si prendono cura di questo meraviglioso territorio. Da questo dipinto sensoriale nasce il bisogno che ha portato Montresor a dare i natali alla linea Capitel della Crosara. Un bisogno, quasi un istinto, di trovare una via per racchiudere in una bottiglia le meravigliose sensazioni che si provano a camminare su quelle colline. Vini che non dovevano avere nessun tipo di filtro ma rimanere pure per non perdere il collegamento al proprio terroir. Come in una danza perfetta, gli elementi di questi vini si scambiano, si intrecciano, si spingono più in alto, e con eleganza ti mostrano la loro madre: la Valpolicella.

Edoardo Montresor

Annate da 750 ml

annata	Confezione
2006	1 bott. / cassetta di legno
2007	1 bott. / cassetta di legno
2008	1 bott. / cassetta di legno
2009	1 bott. / cassetta di legno
2010	1 bott. / cassetta di legno
2011	1 bott. / cassetta di legno
2012	1 bott. / cassetta di legno
2013	1 bott. / cassetta di legno
2014	1 bott. / cassetta di legno



MONTRESOR

HERITAGE

FATTORIE MONTRESOR

La linea Fattorie racchiude la storia di Montresor sul territorio. I suoi 4 vini sono il simbolo dei terroir che identificano le sfumature e la poliedricità dell'Azienda. Tre vini esprimono la tipicità delle tre zone chiave della nostra regione: la zona di Soave, quella del Lugana e la Valpolicella. Il quarto vino, un Cabernet Sauvignon, racchiude nella sua eleganza le radici francesi di Montresor.




LUGANA DOP



Turbiana

750 ml Cartone 6

Si accompagna agli antipasti, alle minestre, ai formaggi freschi, alle carni bianche ed ai piatti a base di uova. È insuperabile con i piatti di pesce sia di lago che di mare

Sapore pieno e rotondo che ricorda gli aromi della pesca gialla, della mela matura e della susina. Profumo floreale e suadente. Colore giallo paglierino con riflessi dorati



VALPOLICELLA DOP CLASSICO SUPERIORE



Corvina, Rondinella, Corvinone

750 ml Cartone 6

Ottimo con tutte le ricette di carni bianche e rosse, selvaggina, cacciagione, formaggi stagionati e specialità della cucina internazionale

Di colore rosso intenso e profondo, ha una struttura complessa con profumi di viola mammola e ciliegia matura ed un sapore pieno e vellutato, con tannini morbidi e sicuri



CABERNET SAUVIGNON IGP VENETO



Cabernet Sauvignon

750 ml Cartone 6

Antipasti e secondi di "terra". Ottimo con carni rosse, tartare, cacciagione, selvaggina e formaggi stagionati

Risulta suadente e vellutato, caldo con retrogusto di marasca e lampone. Profumo caratteristico di viola, muschio e sottobosco. Colore rosso granato intenso

SOAVE DOP CLASSICO



Garganega

750 ml Cartone 6

Ottimo come aperitivo, si abbina a antipasti, primi piatti, anche di pesce, come tartare di pesce, crostacei e carpacci

Al gusto è sapido, corposo, rotondo, ma con finale molto salino. Un vino che dà il suo massimo espressivo dopo un anno di bottiglia, all'emergere dei sentori tipici della mandorla amara, della pietra focaia che contraddistinguono i grandi soavi di collina, fatti su suolo basaltico





LE TRADIZIONI

I vini di questa linea possono considerarsi il portale di ingresso da cui si accede al viaggio sensoriale nell'universo di Montresor.

I prodotti strettamente legati al territorio della città di Verona, che nella loro semplicità ci indirizzano alle caratteristiche uniche che hanno fatto di questa terra una delle più riconosciute aree vitivinicole nel mondo. Senza allontanarsi da casa sarà possibile viaggiare attraverso le colline di Soave, salire sulle pendici della Valpolicella ai piedi delle montagne ed ammirare gli splendidi colori del Lago di Garda.





LUGANA DOP CAMPOVALENTINO



 *Turbiana*

750 ml Cartone 6

 Si accompagna ad antipasti all'italiana, piatti di pesce d'acqua dolce ma anche di mare


 Sapore asciutto, delicato ed elegante. Profumo suadente e intenso. Colore bianco con riflessi dorati


CUSTOZA DOP VEDETTA DEL RE



 *Garganega, Bianca Fernanda, Trebbiano, Chardonnay*

750 ml Cartone 6

 Ottimo come aperitivo, si abbina ad antipasti, carni bianche, primi piatti, anche di pesce, come tartare, crostacei e carpacci


 Sapore sapido e delicato e leggermente aromatico. Sentori di muschio e salvia. Profumo intenso e caratteristico di fiori di campo. Colore giallo paglierino brillante


SOAVE DOP CLASSICO GRAN GUARDIA



 *Garganega*

750 ml Cartone 6

 Ottimo con antipasti, carni bianche, piatti di pesce

 Sapore asciutto, delicato ed elegante con retrogusto di mandorla. Profumo suadente. Colore bianco con riflessi verdognoli





PINOT GRIGIO DOP DELLE VENEZIE MONTE FIERA



 *Pinot Grigio*

750 ml Cartone 6

 Si accompagna ad antipasti, piatti di pesce, piatti leggeri e delicati in genere

 Profumo elegante di note fruttate e floreali che ricordano fiori di acacia con tenui sfumature di pera matura. Al palato la sua struttura persistente mescola in un perfetto equilibrio sensazioni di morbidezza e sapidità che richiamano i frutti tropicali.



MONTRESOR


HERITAGE

LE TRADIZIONI




BARDOLINO CHIARETTO DOP ROSÉ BROLO ALTO




 *Corvina, Rondinella, Molinara vinificate in rosa*

750 ml

Cartone 6

 Piatti dal gusto delicato, antipasti, minestre, frittate, soufflé di verdure e formaggi teneri, piatti a base di uova, pesce alla brace

 Di colore rosa vivace, con riflessi di buccia di cipolla, ha profumo sottile, penetrante e fruttato; un sapore fresco, armonico con sfumature che ricordano la ciliegia




VALPOLICELLA DOP SAN PIETRO




 *Corvina, Rondinella, Molinara*

750 ml

Cartone 6

 Si accompagna ad arrosti di carni rosse, pollame, formaggi, salumi e selvaggina


 Sapore asciutto con retrogusto leggermente amarognolo. Profumo intenso. Colore rosso rubino


BARDOLINO DOP LE BANCHE DI SAN LORENZO

 *Corvina, Rondinella, Molinara*

750 ml

Cartone 6

 Primi piatti di pasta, minestrone, salumi, carni bianche e formaggi a pasta media, pesce di lago

 Sapore armonico con corpo elegante, sapido e schietto. Profumo caratteristico che ricorda la ciliegia e la viola. Colore rosso rubino intenso e brillante




CORVINA RUSTEGO




 *Corvina*

750 ml

Cartone 6

 Antipasti, primi e secondi di "terra", funghi, carni rosse e anche bianche

 Vino prodotto con uve Corvina (vitigno tipico della Valpolicella) coltivate nella zona collinare della provincia di Verona. Colore rosso intenso e brillante, profumo caratteristico di ciliegia, sapore pieno e rotondo con tannini morbidi



MONTRESOR

HERITAGE

SPUMANTI

L'Azienda Montresor può vantare una lunga tradizione nella spumantizzazione, iniziata nel 1956 con il Recioto Spumante.

Nel corso degli anni la tecnica si è affinata portando a definire il "Metodo Charmat Lungo Montresor", che permette alle uve Pinot Nero, Chardonnay e Glera di esprimersi totalmente nelle loro note aromatiche, nei colori e nei profumi intensi e suadenti, mantenendo una bevibilità piacevole e una persistenza delle bollicine per 24 ore dopo l'apertura della bottiglia. Il leitmotiv per tutti questi prodotti rimane l'eleganza e l'estrema bevibilità mantenendo intatte le complessità uniche dei diversi vitigni.





BRUT MILLESIMATO MONTRESOR VINO SPUMANTE BRUT PINOT NERO



 Pinot Nero

750 ml Cartone 6

 Ideale sia come aperitivo che a tutto pasto. Si tratta di Pinot Nero in purezza con ottime caratteristiche di finezza e struttura


 Colore brillante e trasparente, perlage molto fine. Bouquet di fiori e frutti bianchi. In bocca è sapido, minerale, persistente ed elegante


PROSECCO DOP SPUMANTE MILLESIMATO EXTRA DRY MONTRESOR



 Glera

750 ml Cartone 6

 Si abbina ad antipasti, piatti di pesce e crostacei. Ottimo a tutto pasto ed eccellente come aperitivo.


 Colore giallo paglierino, morbido e leggermente fruttato con sentori che ricordano i fiori bianchi e la frutta gialla. Perlage fine e persistente.

 WINE ENTHUSIAST
86 punti





PROSECCO DOP ROSÉ SPUMANTE MILLESIMATO EXTRA DRY MONTRESOR

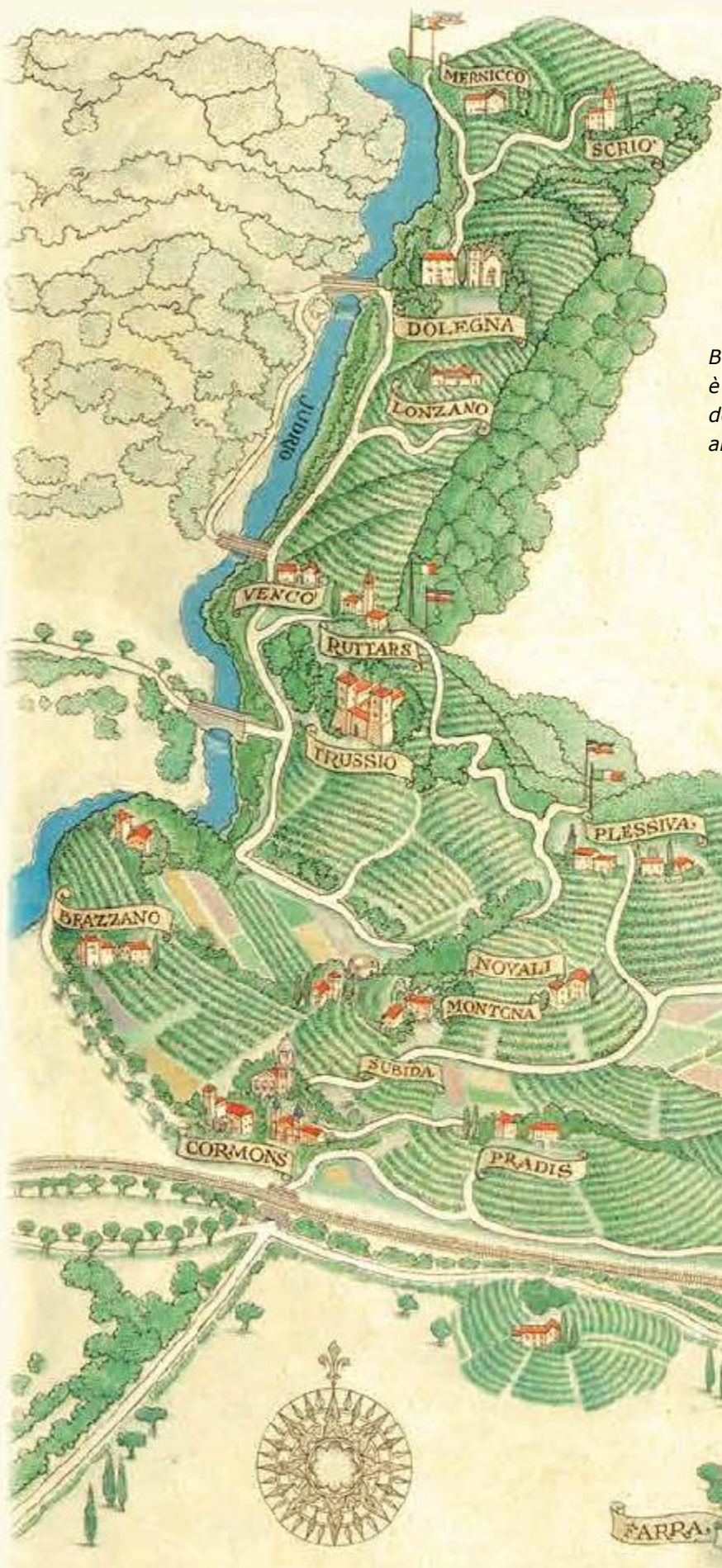


 Glera e Pinot Nero

750 ml Cartone 6

 Si abbina ad antipasti, piatti di pesce e crostacei. Ottimo da tutto pasto ed eccellente come aperitivo. Raccomandato l'uso del secchiello con ghiaccio

 Rosa tenue. Al naso si alternano sentori di rosa e lampone tipici del Pinot Noir e quelli floreali e fruttati della Glera. Perlage fine e persistente.



CLEVE DA
VIDIČ

Benvenuti nel nostro territorio, in cui la natura è stata nobile e generosa e ci splanca le porte della sua bellezza. In questo luogo dedicato alla viticoltura nasce ciò che siamo e amiamo.



- | | | | | | | | |
|-------------------|----------------|--------------|------------------|----------|-----------|--------------------|----------------|
| MALVASIA ISTRIANA | PINOT BIANCO | PINOT GRIGIO | RIESLING ITALICO | FRIULANO | SAUVIGNON | TRAMINER AROMATICO | RIBOLLA GIALLA |
| | CABERNET FRANC | MERLOT | PINOT NERO | | | | |



CLEVE DA
VIDIČ
SELEZIONI

L'Azienda si estende sulle amene colline che da Capriva del Friuli proseguono verso Cormos, nell'ansa collinare meglio esposta della zona di produzione dei vini del Collio, su un terreno marnoso di origine eocenica: la "ponca".

Qui, da attente ed oculate selezioni clonali delle viti, viene prodotta una selezione di vini bianchi e vini rossi del Collio. Sono pure coltivati alcuni ettari di vigneto nella zona dei Colli Orientali del Friuli, dove spicca la produzione del Verduzzo Friulano, del Refosco dal Peduncolo Rosso, dello Schioppettino e del rinomato Picolit.



RIBOLLA GIALLA DOP COLLIO
SELEZIONI VIDUSSI



Ribolla Gialla

750 ml Cartone 6

Aperitivo, antipasti anche marini, formaggi non stagionati e primi piatti delicati

Olfatto leggermente fruttato con note delicate di frutta fresca, gusto citrino e persistente

PINOT GRIGIO DOP COLLIO
SELEZIONI VIDUSSI



Pinot Grigio

750 ml Cartone 6

Antipasti di pesce, primi piatti marini delicati, salumi, formaggi non stagionati, carni bianche

Giallo paglierino dai riflessi leggermente ramati.
 Profumi fruttati e molto delicati con richiami di mela, gusto morbido ed avvolgente.



FRIULANO COLLIO DOP



Friulano

750 ml Cartone 6

Antipasti, minestrone, piatti a base di pesce di mare e di acqua dolce

Colore paglierino intenso secondo vendemmia; eleganti riflessi citrini, brillante. Bouquet delicato e gradevole, caratteristico con netto sentore di mandorla, più lieve di fiori di campo

CHARDONNAY COLLIO DOP



Chardonnay

750 ml Cartone 6

Frutti di mare, piatti di pesce e crostacei

Colore dai riflessi gialli leggermente carichi. Bouquet fruttato, fresco ed elegante con note di mela golden e crosta di pane, vaghi sentori di frutta matura, vaniglia e buccia di agrumi. Sapore secco e fresco

RIBOLLA GIALLA COLLIO DOP



Ribolla gialla

750 ml Cartone 6

Ideale con piatti di pesce, sushi, carni bianche, funghi

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Bouquet fruttato molto personale con sentori di pesca e fiori di acacia. Sapore secco, pieno, suadente di notevole persistenza

PINOT GRIGIO COLLIO DOP



Pinot Grigio

750 ml Cartone 6

Minestre, pollame, pesce, carrè di maiale affumicato

Colore dai riflessi leggermente ramati. Bouquet intenso, e persistente con lievi sentori di vaniglia, noce moscata, pesca, fiori di acacia. Sapore secco e fresco, molto personale

SAUVIGNON COLLIO DOP



Sauvignon

750 ml Cartone 6

Piatti a base di pesce, crostacei e grigliate

Colore giallo paglierino con intensi riflessi verdognoli. Bouquet di eccezionale personalità con sentori di albicocca matura, di sambuco. Sapore secco, senza asperità, vivace nella sua nota aromatica caratteristica



CLEVE DA VIDUČ



RIBOLLA GIALLA SPUMANTE BRUT



Ribolla Gialla

750 ml Cartone 6

ottimo come aperitivo, può accompagnare anche piatti di pesce, di carni bianche ed a base di verdure

Colore giallo paglierino brillante; al naso fragrante e floreale con note fruttate di mela verde, pesca bianca ed agrumi. Sapore secco, fresco con un'elegante persistenza



PICOLIT COLLI ORIENTALI DEL FRIULI D.O.C.G



Picolit

375 ml Cartone 6

Si accompagna a formaggi erborinati, frutta e pasticceria fine. Grande vino da "meditazione"

Colore giallo dorato con riflessi ambrati. Profumo intenso e prorompente con forti sentori di acacia e di mela matura. Sapore dolce con straordinario equilibrio





I VINI BIANCHI DI WALLENBURG



GEWÜRZTRAMINER DOC TRENINO MARIA ADELAIDE



Gewürztraminer

750 ml Cartone 6

Si presta come aperitivo, accostato a carni bianche, crostacei, pesce in umido; ottimo con formaggi erborinati

Colore giallo carico ed intenso; al naso si percepiscono sentori di frutta candita, miele, fiori gialli. Al palato caldo e salino al primo impatto, successivamente sapido, lungo con un buon equilibrio naso bocca

SAUVIGNON BLANC BLANC FUME



Sauvignon Blanc

750 ml Cartone 6

Ottimo con formaggi stagionati, pesce affumicato, burro aromatizzato e salato, lardo di colonnata ed ai piatti della cucina internazionale

Colore giallo paglierino intenso. Al naso si presenta minerale con note di salvia e pietra focaia; al palato rotondo, fresco, sapido con buona persistenza

MÜLLER THURGAU DOC TRENINO



Müller thurgau

750 ml Cartone 6

Ottimo aperitivo, si accompagna a pesce, carni bianche, salumi delicati

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo di mela renetta e sambuco che ne esaltano la tipicità. Al palato asciutto, fresco di acidità con una nota fruttata

GEWÜRZTRAMINER DOC TRENINO



Traminer aromatico

750 ml Cartone 6

Ottimo come aperitivo, si abbina a antipasti e primi piatti, anche di pesce, come tartare di pesce, crostacei e carpacci

Al naso fresco con note di frutti tropicali; al palato buon equilibrio acidico e salino che evidenzia la buona struttura e sapidità



PROSECCO



PROSECCO SUPERIORE DOCG

CARTIZZE


Prosecco Superiore DOCG Cartize




 *Glera*

750 ml

Cartone 6

 Ottimo come aperitivo, si abbina a antipasti, primi piatti, anche di pesce, tartare di pesce, crostacei e carpacci

 Profumo ampio ed intenso con note di mela, albicocca, pera e rosa. Armonico ed elegante, pieno e lungo al palato

PROSECCO DI VALDOBBIADENE


SPUMANTE DOCG




 *Glera*

750 ml

Cartone 6

 Ottimo come aperitivo, si abbina a antipasti, primi piatti, anche di pesce, tartare di pesce, crostacei e carpacci

 Colore giallo con riflessi verdognoli, perlage sottile e persistente. Profumo raffinato di mela verde e pompelmo rosa

Stefano Accordini®

VALPOLICELLA WINES

L'azienda agricola Accordini Stefano è da sempre di origini contadine, prima come mezzadri, successivamente proprietari e quindi vinificatori in proprio. L'azienda è condotta dalla famiglia Accordini con la collaborazione delle mogli e figli, ognuno con specifiche mansioni. I vigneti storici di Negrar, tra i quali il vigneto "Fornetto" piantati da Stefano negli anni '70 sono stati intergrati nel 2000 dall'acquisito nuovi terreni in alta Valpolicella Classica, dove si sono poste le basi per una viticoltura di montagna, costruendo poi a Cavalo di Fumane nel 2010 una nuova ed efficiente Canti na. I nuovi vigneti situati a Cavalo e Mazzurega ad una altitudine di 555 metri slm, rappresentano oggi per la famiglia Accordini il recupero di una viticoltura perduta alla ricerca delle sensazioni estreme della Valpolicella Classica per produrre vini con sensazioni sempre più uniche, riconoscibili ed irripetibili. Le enormi potenzialità del vigneto unite alle nuove dotazioni tecnologiche della cantina in fase di appassimento, vinificazione, affinamento ed imbottigliamento, garantiscono all'azienda un futuro aderente alle aspettative di Tiziano e Daniele. Il magnifico contesto paesaggistico in cui è inserita l'azienda, vede da una parte la catena dei monti Lessini e dall'altra una terrazza su Verona ed assieme alla consueta cordialità della Famiglia ed alla gradevole sala degustazione, ne fanno un indissolubile connubio fra vino e territorio da visitare e scoprire.

The wine producer Stefano Accordini comes from a old farming background, first as a sharecropper, then as a land owner, and finally also as a wine producer. The company is run by the Accordini family with the involvement of his wife and sons, each carrying their specific responsibilities. The historic vineyards of Negrar, and the vineyard "il Fornetto" were planted by Stefano in the 70s, and were joined in the year 2000 by the acquisition of additional land in the high Valpolicella Classic area, where the basis for a mountain wine production was laid, resulting in the construction at Cavalo di Fumane a new and efficient vineyard and cantina in the year 2010.

The new vineyards situated at Cavalo and Mazzurega at a height of 555 metres above sea level, today represent for the Accordini family the recovery of a lost wine production with the historic tastes of Valpolicella Classico, creating wines with flavours of the past, clearly identifiable and unique. The huge potential of the vineyards, plus the latest technology in the cantina for the processes of withering, wine production, ageing and bottling, guarantee a future for the company in line with the aspirations of Tiziano and Daniele.

The magnificent landscape in which the company is located, looks out in one direction over the Lessini mountain chain and in the other a terrace that overlooks the city of Verona. The customary welcome of the Accordini family, together the very pleasant surroundings of the tasting room, creates a special union between the wines and the territory, which are to visit and discover.

Tempus

WHITE



Un vino bianco ottenuto dalla vendemmia di uva Sauvignon e Garganega, lasciate poi macerare per arricchire il mosto di importanti aromi e note profumate. Si presenta con un delicato color giallo paglierino, e sprigiona piacevoli note tropicali e floreali. Al palato un sapore fresco e minerale bilanciato da un'eccezionale morbidezza e sapidità.

A white wine produced with Garganega and Sauvignon grapes, with rich aromas and scented notes of flowers. It has a delicate straw yellow color, with an intense and pleasant structure. On the palate a fresh and mineral flavor balanced by an exceptional softness and flavor



Sauvignon 70% – Garganega 30%



Affinamento in acciaio.
Aged in stainless steel tanks.



Affinamento in bottiglia per 2 mesi.

Aged in the bottle for 2 months.



Giallo paglierino con riflessi dorati.
Pale yellow with a golden sheen .



Aroma molto intenso con piacevoli note tropicali e floreali.
Very intense aroma with pleasant tropical and floral scent.



Al palato un sapore fresco e minerale bilanciato da un'eccezionale morbidezza e sapidità.
On the palate a fresh and mineral flavor balanced by an exceptional softness and flavor.



Perfetto con aperitivi a base di pesce, sia crudo che cotto, e con primi piatti e risotti delicati.
Perfect with cooked or raw fish appetisers, main courses and delicate risotto dishes.



Servire alla temperatura di 6°-8°C
Serve at a temperature of 6°-8°C



750

Tempus: il vitigno principale è la Corvina in aggiunta a una piccola percentuale di Merlot dei nostri vigneti. Dal colore rosso rubino e dal gusto elegante esprime note di ciliegia, cui si associano particolari sentori di pepe e spezie tipici aromi legati al nostro territorio caratterizzato da un terreno calcareo. Vendemmiato a fine di settembre, da giovane se ne apprezza la freschezza immediata e coinvolgente dopo qualche anno la sua delicatezza e bevibilità, peculiarità dei nostri terreni di alta collina.

Tempus: the main grape variety consists of Corvina to which is added a small percentage of Merlot from our vineyards. The ruby red colour and the elegant taste express notes of cherries to which are added hints of pepper and spices, typical aromas associated with our territory so characterised by the calcareous soil. Harvested at the end of September, drunk whilst still young one appreciates the immediate freshness of this wine whilst after some years, the drinkability and delicacy, which are characteristics of our territory in the high hills.



Corvina Veronese 90%, Merlot 10%



Affinamento 4 mesi in botte di Rovere.
Aged 4 months in oak barrels.



Affinamento in bottiglia per 3 mesi.

Aged in the bottle for 3 months.



Rosso rubino con note violacee.
Ruby red with hints of violets.



Vinoso, intenso, caratteristico.
Vinous, intense and typical.



Asciutto, morbido e armonico.
Dry, mellow and well-balanced.



Antipasti all'Italiana, carni bianche o bollite, a tutto pasto; con la pizza.
Italian-style hors d'oeuvres, white or boiled meats; ideal throughout the meal; worth trying with pizza.



Servire alla temperatura di 16°-17°C avendo cura di stappare la bottiglia pochi minuti prima del consumo.

Serve at 16°-17°C, taking care to open the bottle some minutes prior to drinking.



VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CLASSICO



Leggero, fresco, rosso e cordiale come la casa di un fratello con cui si va d'accordo. (Ernest Hemingway). È un vino ottenuto da uve Corvina, Rondinella e Molinara di medio corpo e dal moderato contenuto alcolico. Il colore è rosso rubino brillante, il profumo fresco e di ciliegia. Da gustare giovane per goderne al meglio l'intensità aromatica.

"Light, dry, red and cordial like the house of a brother you get along with" (Ernest Hemingway). It is a wine obtained from Corvina, Rondinella and Molinara grapes, of medium body and moderate alcohol content. The colour is bright ruby red, the bouquet is fresh and of cherries. It should be drunk young in order to best enjoy its' intense aroma.



Situato nei due comuni storici della Valpolicella Classica in zona collinare nel comune di Negrar. Altimetria da 200 a 300 mt. s.l.m., esposizione sud - est, e nei nuovi vigneti a Cavalò di Fumane altimetria 500 mt. s.l.m. Tipologia del terreno molto vario su detriti alluvionali.

Situated in the two historic villages of the Valpolicella Classic area which fall under the hillside town of Negrar. Height of 200 to 300 meters above sea level, south west facing, and from the new vineyards of Cavalò di Fumane at a height of 500 meters above sea level. Soil type varied, alluvium.



Corvina Veronese 65%, Rondinella 30%, Molinara 5%



Affinamento in acciaio.
Aged in stainless steel tanks.



Affinamento in bottiglia per 2 mesi. *Aged in the bottle for 2 months.*



Rosso rubino con note violacee.
Ruby red with hints of violets.



Molto intenso di frutti di bosco, di ciliegia e lampone.
Very intense fruits of the forest, cherries and raspberries.



All'entrata si presenta con buon volume modulato da tannini morbidi ed eleganti. Note di speziato si intergrano con sentori di frutta matura ed una buona sapidità al retrogusto. *Begins with good volume modulated by soft and elegant tannins. Suggestions of spices integrated with inklings of mature fruit and good sapidity at the finish.*



È un vino da tutto pasto e si accompagna agli antipasti alle minestre alle carni rosse e bianche e con piatti di pesce di acqua dolce.

It is a wine for all courses and it can be combined with starters, soups, light and dark meats, as well as fresh water fish dishes.



Servire alla temperatura di 16°-17°C avendo cura di stappare la bottiglia pochi minuti prima del consumo.

Serve at 16°-17°C, taking care to open the bottle some minutes prior to drinking.

PAXXO

ROSSO DEL VENETO
indicazione geografica tipica

APPASSIMENTO



Paxxo è frutto di un attento progetto sia viticolo che enologico, che vuole sfruttare appieno tutte le esperienze dell'azienda nell'appassimento e nella produzione di Amarone. Le uve infatti vengono raccolte in piccole casse da 6 kg e lasciate appassire in locali asciutti e ventilati fino a Novembre inoltrato dove avvengono, anche se in misura più ridotta, le stesse evoluzioni e gli stessi processi biochimici e di disidratazione dell'Amarone. Paxxo è ottenuto da un assemblaggio di più uve ognuna in sinergia con le altre, infatti l'impiego della Corvina Veronese e Rondinella garantisce potenza ed austerità, una piccola percentuale di Cabernet Sauvignon per conferire persistenza e lunghezza e infine il Merlot per completarne la morbidezza ed eleganza.

Paxxo is the result of a careful project both viticultural and oenological, which intends to fully exploit the experience of the company in the withering of grapes and the production of Amarone. The grapes are harvested in small cases of 6 kg and left to wither in dry and ventilated lofts until late November, when the same biochemical and dehydration processes which take in the production of Amarone also take place here, albeit in lesser measure. Paxxo is obtained via a careful choice of grape varieties, each one in synergy with the others, in fact the use of Corvina Veronese and Rondinella guarantees strength and austerity, a small amount of Cabernet Sauvignon adds persistence and length, and finally, Merlot adds softness and elegance.



Situato nei due comuni storici della Valpolicella Classica in zona collinare nel comune di Negrar. Altimetria da 200 a 300 mt. s.l.m., esposizione sud - est, e nei nuovi vigneti a Cavalò di Fumane altimetria 500 mt. s.l.m. Tipologia del terreno molto vario su detriti alluvionali.

Situated in the two historic villages of the Valpolicella Classic area which fall under the hillside town of Negrar. Height of 200 to 300 meters above sea level, south west facing, and from the new vineyards of Cavalò di Fumane at a height of 500 meters above sea level. Soil type varied, alluvium.



Corvina Veronese 60%, Rondinella 10%, Cabernet Sauvignon 20%, Merlot 10%



Appassimento in fruttaio per 35 giorni.
Withering in lofts for 35 days.



Affinamento in barrique di rovere francese per 12 mesi.
Aged in barriques of French oak for 12 months.



Affinamento in bottiglia per 6 mesi. *Aged in the bottle for 6 months.*



Rosso rubino con note violacee, la grande densità nel bicchiere esprime grande struttura.
Ruby red with touch of violet, great density in the glass expresses good structure.



Gradevolmente speziato con sentori di frutti rossi e frutta matura.
Pleasantly spicy with hints of red currants and mature fruit.



Caldo, morbido persistente con sentori di frutto passito che ricordano l'Amarone.
Warm, soft, persistent with hints of dried fruit which is reminiscent of Amarone.



È un vino molto versatile. Si sposa molto bene a tutte le carni rosse, alla griglia, alla cacciagione ai brasati agli arrostiti ed ai formaggi stagionati.
It is a very versatile wine. It combines well with all grilled meats, game, roasts, and mature cheeses.



Servire alla temperatura di 17°-18°C avendo cura di stappare la bottiglia almeno 1 ora prima.
Serve at 17°-18°C taking care to open the bottle at least 1 hour prior to drinking.



750 1500

Bricco della Terrazza: tradizionalmente Stefano Accordini, non tutti gli anni, metteva in appassimento per oltre 120 giorni una piccola quantità di uva Garganega per ricavarne un vino dolce e dal colore dorato. Veniva offerto agli amici nei giorni di festa, infatti la produzione limitata e le basse rese rendevano questo passito per molti ma non per tutti. Incoraggiati e orgogliosi di continuare la nostra storia, anche noi dopo alcuni anni nella nuova cantina abbiamo deciso di produrre ancora questo passito della nostra tradizione.

Bricco della Terrazza: according to tradition some, but not all years, Stefano Accordini withered a small quantity of Garganega grapes for more than 120 days in order to produce a sweet wine which is golden in colour. This wine was offered to friends on special days and as such the limited amount produced made it by definition a wine for many, but not for everyone. Encouraged and proud to continue this tradition we also, after some years in our new cantina, have decided to still produce this special wine.



100% Garganega



Epoca di raccolta dell'uva ultima settimana di settembre, selezione esclusivamente manuale.

Appassimento in fruttaio per 120 giorni.

Hand selected Grapes harvested during the last week of September. Withering in lofts for 120 days.



50% Affinamento in barrique per 20 mesi.

50% Aged in barriques for 20 months.



50% Affinamento in acciaio.

50% Aged in stainless steel tanks.



Affinamento in bottiglia per 10 mesi.

Aged in the bottle for 10 months.



Giallo dorato.

Rich, gold-yellow.



Sensazioni intense di frutta matura, con inconfondibili note di banana, albicocca, frutta esotica e miele.

Rich impressions of well-ripened fruit with unmistakable notes of banana, apricot, tropical fruit, and honey.



Pieno, caldo, dolce e persistente, con un lungo, piacevole finale che ricorda la mandorla.

Full-volumed, warm, smooth, and long-lingering, with an almond-scented finish that is lengthy and pleasant.



Pandoro e panettone, dolci cremosi e pasticceria secca. Formaggi erborinati, piccanti con miele, marmellata o mostarda. Fegato d'oca.

Pandoro and panettone, creamy desserts and dry confectionery.

Blue and other sharp cheeses, served with honey, jam or "mostarda". Goose liver.



Servire alla temperatura di 9°-13°C

Serve at 9°-13°C



ACINATICO®

VALPOLICELLA RIPASSO

denominazione di origine controllata

CLASSICO SUPERIORE



Il Ripasso Acinatico è ottenuto da un Valpolicella Classico Superiore dell'annata attraverso una rifermentazione ed una seconda macerazione sulle vinacce ancora leggermente dolci dell'Amarone e del Recioto arricchendosi così di corpo, colore estratto, aromi e grado alcolico. Dopo un affinamento in botti di Rovere di Slavonia e tonneau di 12 mesi si ottiene un vino dal colore rosso rubino carico dal profumo intenso che ricorda la frutta matura, spezie e sentori di tabacco. In bocca risulta corposo, generoso e persistente, è ampio, lasciando la bocca piacevolmente asciutta e sapida.

The Ripasso Acinatico is obtained from Valpolicella Classico Superiore of the same vintage via a re-fermentation and a second maceration over the grape skins which are still mildly sweet of Amarone and of Recioto, thereby enriching the body of the wine together with the colour, the bouquet and the alcohol content. After ageing in Slovenian Oak barrels and tonneau for a total of 12 months, a wine is obtained with a charged ruby red colour with a intense bouquet which hints of mature fruit, spices and tobacco.

On the palate it is full bodied, generous and persistent, leaving a taste pleasantly dry and sapid.



Situato nei due comuni storici della Valpolicella Classica in zona collinare nel comune di Negrar. Altitudine da 200 a 300 mt. s.l.m., esposizione sud – est, e nei nuovi vigneti a Cavalò di Fumane altitudine 500 mt. s.l.m. Tipologia del terreno molto vario su detriti alluvionali.

Situated in the two historic villages of the Valpolicella Classic area which fall under the hillside town of Negrar. Height of 200 to 300 meters above sea level, south west facing, and from the new vineyards of Cavalò di Fumane at a height of 500 meters above sea level. Soil type varied, alluvium.



Corvina Veronese 60%, Corvinone 15%, Rondinella 20%, Molinara 5%

Ripasso sulle vinacce dell'Amarone con contatto delle bucce per 10 giorni alla temperatura di 18° gradi con rimontaggi giornalieri.

Passed over the dregs of the Amarone and in contact with the grape skins for 10 days at a temperature of 18°C with daily mixing.



Affinamento in tonneau di rovere Francese e botte grande di rovere di Slavonia per 12 mesi. Aged in tonneau of French oak and large barrel from Slavonian oak for 12 months.



Affinamento in bottiglia per 6 mesi. Aged in the bottle for 6 months.



Rosso rubino intenso.

Intense ruby red.



Intenso fine ed etereo con note di spezie e vaniglia.

Intense yet subtle with hints of spices and vanilla.



Caldo, corposo con sentori di frutta secca che ricordano l'Amarone.

Warm, full bodied with traces of dried fruit that bring to mind Amarone.



Si abbina molto bene a tutti i tipi di carne, anche bianche che di pelo, arrostiti, brasati e formaggi stagionati.

Combines well with all meats, also white, roasts, stews and mature cheeses.



Servire alla temperatura di 17°-18°C avendo cura di stappare la bottiglia pochi minuti prima del consumo.

Serve at 17°-18°C taking care to open the bottle at least 1 hour prior to drinking.

L'Amarone Acinatico è la migliore selezione delle uve di Negrar e Cavalò dopo un lungo appassimento di 120 giorni ed un prolungato affinamento in barrique e botte grande. È un vino di grande struttura, complesso, elegante e vellutato. Di colore rosso rubino intenso, ha un bouquet caldo, speziato ed aromi di frutta appassita. È un vino da lungo invecchiamento.

The Amarone Acinatico is produced from the best selection of grapes from the Negrar and Cavalò vineyards after a withering process of 120 days and long ageing in oak "barriques" and large barrel. It is a wine of great structure, complex, elegant and velvet like. The colour is deep garnet red with a bouquet which is warm, spicy and has the aroma of dried fruit. It is wine that can withstand long ageing.



Situato nei due comuni storici della Valpolicella Classica in zona collinare nel comune di Negrar. Altimetria da 200 a 300 mt. s.l.m., esposizione sud - est, e nei nuovi vigneti a Cavalò di Fumane altimetria 500 mt. s.l.m. Tipologia del terreno molto vario su detriti alluvionali.

Situated in the two historic villages of the Valpolicella Classic area which fall under the hillside town of Negrar. Height of 200 to 300 meters above sea level, south west facing, and from the new vineyards of Cavalò di Fumane at a height of 500 meters above sea level. Soil type varied, alluvium.



Corvina Veronese 75%, Rondinella 20%, Molinara 5%



Epoca di raccolta dell'uva ultima settimana di settembre, selezione esclusivamente manuale. Appassimento in fruttai per 120 giorni.

Hand selected Grapes harvested during the last week of September. Withering in lofts for 120 days.



Affinamento in Barrique nuove di rovere Francese e in botte da 30hl di rovere di Slavonia per 24 mesi. Aged in new barriques of French oak and in large barrel of 30hl from Slavonian for 24 months.



Affinamento in bottiglia per 8 mesi. Aged in the bottle for 8 months.



Rosso granato profondo.

Deep garnet red.



Etereo, evoluto, con sentori di vaniglia che a tratti ricordano il frutto passito.

Airy, complex, with hints of vanilla which suggest dried fruits.



Persistente, morbido, cremoso, pieno con aromi di frutta secca.

Lasting, soft, creamy, full of the scent of dried fruits.



Si abbina tradizionalmente alla selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi stagionati; viene servito anche fuori pasto nei momenti in cui la conversazione diventa più gradevole. Traditionally combines well with game, grilled meat, roasts and mature cheeses. Can also be drunk on occasions when the conversation is at its most pleasant.



18°-19°C in bicchieri molto grandi "ballon" avendo cura di stappare la bottiglia almeno 2 ore prima.

18°-19°C in large "ballon" glass, taking care to open the bottle at least 2 hours prior to drinking.



375 750 1500 3000

www.accordinistefano.it

ACINATICO®
RECIOTO
della VALPOLICELLA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

CLASSICO



Situato nei due comuni storici della Valpolicella Classica in zona collinare nel comune di Negrar. Altimetria da 200 a 300 mt. s.l.m., esposizione sud - est, e nei nuovi vigneti a Cavalò di Fumane altimetria 500 mt. s.l.m. Tipologia del terreno molto vario su detriti alluvionali.

Situated in the two historic villages of the Valpolicella Classic area which fall under the hillside town of Negrar. Height of 200 to 300 meters above sea level, south west facing, and from the new vineyards of Cavalò di Fumane at a height of 500 meters above sea level. Soil type varied, alluvium.



Covina Veronese 75%, Rondinella 20%, Molinara 5%

Epoca di raccolta dell'uva ultima settimana di settembre, selezione esclusivamente manuale. Appassimento in fruttajo per 120 giorni.

Hand selected Grapes harvested during the last week of September. Withering in lofts for 120 days.



Affinamento in barrique per 4 mesi.

Aged in barriques for 4 months.



Affinamento in bottiglia per 3 mesi.

Aged in the bottle for 3 months.



Rosso rubino molto intenso.

Deep ruby red.



Caratteristica di frutta secca con sentori di viola.

Characteristic of dried fruit with hint of violets.



Delicato, con tannini morbidi, zuccheri e acidità mettono in risalto la frutta appassita.

Delicate, with soft tannins, sugars and acidity which highlight the withered grapes.



La sua naturale dolcezza e la presenza di tannini morbidi lo classificano fra i vini da dessert. Si abbina felicemente con dolci secchi, pasta frolla e sbrisolona, i cantucci, il cioccolato fondente e a Verona è tradizione servirlo con il Pandoro.

Its natural sweetness and the presence of soft tannins classifies it as a desert wine. It combines very well with shortbread, pastries, cantucci, and dark chocolate. In Verona it is traditionally drunk with Pandoro.



Servire alla temperatura di 14°-16°C avendo cura di stappare la bottiglia almeno 1 ora prima.

Serve at 14°-16°C taking care to open the bottle at least 1 hour prior to drinking.



500

Valpolicella Ripasso "il Fornetto"

Denominazione di Origine Controllata

Classico Superiore

COLLEZIONE



Ripasso IL Fornetto "Collezione" è un vino che nasce per stupire, sin dal momento della vendemmia abbiamo intuito l'enorme potenzialità delle uve; durante l'affinamento in botte di Rovere questo vino ha subito un'evoluzione stravolgente, gli assaggi periodici da botte stupirono la famiglia Accordini stessa, perché il RIPASSO dimostrava sempre grande longevità e potenziale di invecchiamento

Ripasso IL Fornetto "Collection" is a wine that was created to amaze, since the moment of the harvest we have sensed the enormous potential of the grapes; during the aging in oak barrels this wine underwent an overwhelming evolution, the periodic barrel tastings surprised the Accordini family itself, because the RIPASSO always showed great longevity and aging potential.



Denominato il Fornetto e situato nel cuore della Valpolicella Classica in zona collinare nel comune di Negrar. Altimetria da 200 a 230 mt. s.l.m. Esposizione sud - est. Tipologia del terreno: molto vario su detriti alluvionali. Terrazzamenti a secco.

Called "il Fornetto" the vineyard is situated at the heart of Valpolicella Classica in the hillside area that falls under the town of Negrar. Height of 200 to 230 meters above sea level. South East facing. Soil type: very varied, alluvium. Dry terraced.



Corvina Veronese 60% , Corvinone 15%, Rondinella 20% Molinara 5%



Affinamento in botte da 30hl di Rovere di Slavonia per 36 mesi.
Aged in large barrels of 30hl from Slavonia for 36 months.



Affinamento in bottiglia per 12 mesi. Aged in the bottle for 12 months.



Rosso rubino intenso.

Intense ruby red in color.



Al naso stupisce con note evolute che ricordano la frutta sottospirito ed il pepe nero.

It is able to surprise with its fully-developed smell, high sensation of fruits under spirits and black pepper.



Il palato percepisce subito la dolcezza e la morbidezza dei tannini evoluti.

In the mouth it is very power in the beginning, then the smoothness of mature tannins conveys cozy and velvety feelings.



Si abbina perfettamente alle carni bianche e rosse grigliate o bollite, arrosti e formaggi stagionati.
It matches well with white and red meat grilled or boiled and aged cheeses.



Servire alla temperatura di 18°-19°C in bicchieri molto grandi avendo cura di stappare la bottiglia almeno 2 ore.

Serve at a temperature of 18°-19°C taking care to open the bottle at least 2 hours prior to drinking and use large glasses.



750 1500 3000

Il Fornetto Riserva rappresenta la nostra migliore espressione dell'Amarone ottenuto dallo storico vigneto "il Fornetto" e prodotto solo nelle migliori annate dopo un appassimento di oltre 140 giorni ed affinato a lungo in barrique. Vino prodotto in quantità limitata è di straordinaria forza, complessità e grazie alla sua eccezionale longevità può invecchiare fino a 20 anni.

The Amarone Riserva "Il Fornetto" represents our best example of Amarone, produced from the historical vineyard "Il Fornetto" and produced only in the best vintages after a withering of more than 140 days and long ageing in oak "barriques". This wine is produced in limited quantities and has extraordinary vigor, complexity and thanks to its' exceptional strength maybe kept for up to 20 years.



Denominato il Fornetto e situato nel cuore della Valpolicella Classica in zona collinare nel comune di Negrar. Altimetria da 200 a 230 mt. s.l.m. Esposizione sud - est. Tipologia del terreno: molto vario su detriti alluvionali. Terrazzamenti a secco.

Called "Il Fornetto" the vineyard is situated at the heart of Valpolicella Classica in the hillside area that falls under the town of Negrar. Height of 200 to 230 meters above sea level. South East facing. Soil type: very varied, alluvium. Dry terraced.



Corvina Veronese 55%, Corvinone 35%, Rondinella 10%

Epoca di raccolta dell'uva ultima settimana di settembre, selezione esclusivamente manuale. Appassimento in fruttai per oltre 140 giorni.

Hand selected Grapes harvested during the last week of September. Withering in lofts for 140 days.



Affinamento in barrique nuove di rovere francese Allier e Never per 48 mesi.

Aged in new barriques of French oak Allier and Never for 48 months.



Affinamento in bottiglia per 12 mesi.

Aged in the bottle for 12 months.



Rosso granato denso e profondo.

Deep dense garnet red.



Etereo, evoluto, ricco e concentrato con sentori di vaniglia che ricorda il frutto passito.

Airy, complex, with hints of vanilla which suggest dried fruits.



Potente ma elegante, sentori di uva passita vigoroso e morbido.

Powerful but elegant, hint of dried grapes, strong yet subtle.



Si abbinna tradizionalmente alla selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi stagionati; viene servito anche fuori pasto nei momenti in cui la conversazione diventa più gradevole. Traditionally combines well with game, grilled meat, roasts and mature cheeses. Can also be drunk on occasions when the conversation is at its most pleasant.



18°-19°C in bicchieri molto grandi "ballon" avendo cura di stappare la bottiglia almeno 2 ore prima.

18°-19°C in large "ballon" glass, taking care to open the bottle at least 2 hours prior to drinking.



750 1500 3000

ROSATO

SALENTO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Cerasuolo vivace. Lampone, gelso rosso e melograno seguito da un delicato profumo di bergamotto definiscono il suo ventaglio olfattivo. Succo di frutta fresca e sapida. Equilibrio e corpo caratterizzano la buona struttura del rosato.



Classificazione: I.G.P. Salento Rosato

Uve: Negroamaro 100%

Zona di produzione: Cellino San Marco (BR).

Vinificazione: Le uve vengono tenute a macerare per 12-14 ore al fine di estrarre dalle bucce la giusta tonalità di colore e le sostanze aromatiche tipiche del vitigno di Negroamaro. Il mosto fiore viene fatto fermentare a 14-15°C in recipienti in acciaio inossidabile termo condizionati sino al termine della fermentazione alcolica.

Affinamento: In serbatoio d'acciaio fino all'imbottigliamento.

Temperatura di servizio: 8 °C.

Lively cerasuolo. Raspberry, red mulberry and pomegranate followed by a delicate scent of bergamot define its olfactory range. Fresh and savory fruit juice. Balance and body characterize the good structure of rosé.

Appellation: I.G.P. Salento Rosato.

Varietal composition: Negroamaro 100%.

Vineyards location: Cellino San Marco (BR).

Vinification: The grapes are kept to macerate for 12-14 hours in order to extract the right shade from the skins of color and aromatic substances typical of the Negroamaro vine. The flower must is fermented at 14-15°C in thermo-conditioned stainless steel containers until the end of alcoholic fermentation.

Aging: In stainless steel until bottling.

Serving temperature: 8°C.



MALVASIA BIANCA

SALENTO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Paglierino tenue ma lucente.

Ricordi sottili di frutta a polpa bianca ed erbe aromatiche. Al gusto è nitida la freschezza. Leggera sapidità con ritorni di frutta e nocciola fresca. Morbido e piacevole, chiude l'assaggio con una equilibrata nota alcolica.

Classificazione: I.G.P. Salento Malvasia Bianca.

Uve: Malvasia Bianca 100%.

Zona di produzione: Cellino San Marco (BR) - San Donaci (BR).

Vinificazione: Le uve vengono diraspate, pigiate e pressate in maniera soffice. Il mosto così ottenuto viene raffreddato a 10° C per consentire una naturale chiarificazione.

La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox a 15° C.

Affinamento: In serbatoio d'acciaio fino all'imbottigliamento.

Temperatura di servizio: 8° C.

Pale straw yellow but shiny. Subtle memories of white-fleshed fruit and aromatic herbs. The taste is clear freshness. Light flavor with returns of fruit and fresh hazelnut. Soft and pleasant, it closes the tasting with a balanced alcoholic note.

Appellation: I.G.P. Salento Malvasia Bianca.

Varietal composition: Malvasia Bianca 100%.

Vineyards location: Cellino San Marco (BR), San Donaci (BR).

Training: Espalier (5.000 stumps).

Harvest: First decade of September.

Vinification: The grapes are destemmed, crushed and softly pressed. The must thus obtained is cooled at 10° C to allow a natural clarification. Alcoholic fermentation takes place in stainless steel tanks at 15° C.

Aging: In stainless steel until bottling.

Serving temperature: 8° C.





LE VIGNE DI SAMMARCO

quality italian wine

PRIMITIVO PUGLIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



Classificazione: I.G.P. Puglia Rosso.

Uve: Primitivo 100%.

Zona di produzione: Cellino San Marco (BR), San Pietro Vernotico (BR).

Sistema di allevamento: Spalliera e alberello (4.500 ceppi per ha).

Epoca di vendemmia: Prima decade di Settembre.

Vinificazione: Dopo la pigiatura e la diraspatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per 6-7 giorni a temperatura termo-controllata di 25-26° C.

Affinamento: In serbatoio d'acciaio fino all'imbottigliamento.

Note organolettiche

Luminoso e impenetrabile. Ventaglio profumato di gelso, succo di mirtillo e leggere note mentolate. Al palato il ritorno fruttato incontra il tannino presente ma levigato e avvolgente. Finale lungo e persistente.

Abbinamenti gastronomici

Faraona ripiena, filetto al sale, agnolotti al ragù.

Per tradizione: polpette di pane al sugo, salsiccia alla salentina, agnello al sugo.

Temperatura di servizio: 18 °C.

Appellation: I.G.P. Puglia Rosso.

Varietal composition: Primitivo 100%.

Vineyards location: Cellino San Marco (BR), San Pietro Vernotico (BR).

Training: Alberello and espalier (4.500 stumps).

Harvest: First decade of September.

Vinification: After the crushing and de-stemming, the must remains in maceration in its husks for 6-7 days at a controlled temperature of 25-26° C.

Aging: In stainless steel until bottling.

Tasting notes

Bright and impenetrable. Perfumed mulberry range, cranberry juice and light menthol mark. The fruity taste at the palate meets a soft and embracing tannin. Long and persistent final.

Food pairing

Stuffed pheasant, salted tenderloin, agnolotti ragout.

According to tradition: bread polpette in tomato sauce, Salento sausage, lamb in tomato sauce.

Serving temperature: 18°C.

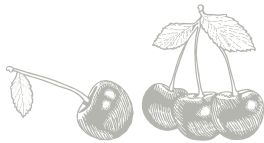




SALICE SALENTINO

RISERVA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



Colore rosso rubino intenso e luminoso.

È l'amarena racchiusa in un cioccolatino fondente il tratto più raffinato del suo profilo olfattivo seguito da pot-pourri, foglie di the, bastoncini di liquirizia e spezie. La fragranza del frutto e le delicate note tostate chiudono l'assaggio in perfetto equilibrio tra acidità e tannino.



Classificazione: D.O.P. Salice Salentino Rosso Riserva.

Uve: Negroamaro 80% - Malvasia nera 20%.

Zona di produzione: Cellino San Marco (BR).

Vinificazione: Dopo la pigiatura e la diraspatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per 6-7 giorni a temperatura termocontrollata di 24° - 25°C.

Affinamento: A fermentazione malolattica completata, il vino sosta in barriques di secondo e terzo passaggio per circa 9 mesi e in acciaio fino al completamento del periodo di affinamento richiesto dal disciplinare di produzione.

Temperatura di servizio: 18° C.

Intense and bright ruby red color. It is the black cherry enclosed in a dark chocolate the most refined trait of its olfactory profile followed by potpourri, tea leaves, licorice sticks and spices. The fragrance of the fruit and the delicate toasted notes close the tasting in perfect balance between acidity and tannins.

Appellation: D.O.P. Salice Salentino Rosso Riserva.

Varietal composition: Negroamaro 80% - Malvasia nera 20%.

Vineyards location: Cellino San Marco (BR).

Vinification: After crushing and destemming, the must remains in maceration with the skins for 6-7 days at a controlled temperature of 24-25°C.

Aging: When malolactic fermentation is completed the wine stays in barriques of second and third passage for about 9 months and in steel until the completion of the aging period required by the product specification.

Serving temperature: 18°C.





PRIMITIVO DI MANDURIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Colore rubino profondo e cupo.
Note di more e confettura ai frutti di bosco, viola in sottofondo, cioccolato e pepe si succedono all'olfatto. Caldo e morbido al palato, chiude l'assaggio con potenza e persistenza.

Classificazione: D.O.P. Primitivo Di Manduria.

Uve: Primitivo 100%.

Zona di produzione: Provincia di Taranto.

Vinificazione: Dopo la pigiatura e la diraspatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per 6-7 giorni a temperatura temocontrollata di 25° - 26° C; di seguito svinatura e pressatura soffice alla fine della fermentazione.

Affinamento: In serbatoio d'acciaio fino all'imbottigliamento.

Temperatura di servizio: 18 °C.

Deep and dark ruby color. Notes of blackberries and jam with berries, violet in the background, chocolate and pepper follow one another on the nose. Warm and soft on the palate, it closes the tasting with power and persistence.

Appellation: D.O.P. Primitivo di Manduria.

Varietal composition: Primitivo 100%.

Vineyards location: Taranto province.

Vinification: After crushing and destemming, the must remains in maceration with the skins for 6-7 days at a controlled temperature of 25-26°C, then racking and soft pressing at the end of fermentation.

Aging: In stainless steel until bottling.

Serving temperature: 18°C.



ORMANERA VIGNE VECCHIE

SALICE SALENTINO RISERVA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Naso intenso e complesso, sentori di frutti rossi maturi con note speziate di cannella e tabacco, odori tipici della macchia mediterranea, tra cui salvia e rosmarino. Rotondo e robusto al palato, tannino morbido e persistente.

Classificazione: D.O.P. Riserva Salice Salentino

Uve: Negroamaro 100%.

Zona di produzione: Cellino San Marco (BR), San Donaci (BR).

Vinificazione: Raccolta manuale in cassetta delle uve lievemente surmature tra l'ultima decade di settembre e l'inizio di ottobre, a cui segue una selezione a mano dei grappoli su nastro di cernita, una pigia-diraspatura, criomacerazione di 4 giorni, fermentazione alcolica con macerazione delle bucce a contatto per 10-12 giorni a 20-22 °C con lieviti selezionati. Svinatura e fermentazione malolattica in acciaio.

Affinamento: Affinamento di 8-10 mesi in barriques di rovere francese di secondo e terzo passaggio, in bottiglia per 6 mesi.

Temperatura di servizio: 16/18 °C.



Intense ruby red color with garnet reflections. Intense and complex nose, hints of ripe red fruits with spicy notes of cinnamon and tobacco, typical smells of the Mediterranean scrub, including sage and rosemary. Round and robust on the palate, soft and persistent tannins.

Appellation: D.O.P. Riserva Salice Salentino

Varietal composition: Negroamaro 100%.

Vineyards location: Cellino San Marco (BR), San Donaci (BR).

Vinification: Manual harvesting in boxes of the grapes slightly overripe between the last ten days of September and the beginning of October, followed by a hand selection of the bunches on a sorting tape, a crushing-destemming, cryomaceration of 4 days, alcoholic fermentation with maceration of the skins in contact for 10-12 days at 20-22 °C with selected yeasts. Racking and malolactic fermentation in steel.

Aging: Aging for 8-10 months in French oak barriques of second and third passage, in bottle for 6 months.

Serving temperature: 16-18 °C.



ARCHÈ

PRIMITIVO DI MANDURIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



Rosso rubino concentrato. Complesso il suo profumo che riconosce in successione l'amarena, la viola, il tabacco da pipa, il cuoio, la liquirizia, il cioccolato e la polvere di caffè. Misurata è la nota vanigliata. Al gusto ritornano piacevolmente la frutta in confettura e le spezie dolci. Grande struttura e corpo con tannini vellutati e setosi. Finisce lungo e armonico.

Classificazione: D.O.P. Primitivo di Manduria.

Uve: Primitivo in purezza 100%.

Zona di produzione: Provincia di Taranto.

Epoca di vendemmia: seconda decade di settembre.

Vinificazione: Dopo la pigiatura e la diraspatura, seguono 12-14 giorni di permanenza sulle bucce; svinatura e affinamento per 12 mesi in barriques di rovere.

Affinamento: Acciaio inox - Barrique.

Temperatura di servizio: 18 °C.

Concentrated ruby red. Complex its scent that recognizes in succession the black cherry, violet, pipe tobacco, leather, licorice, chocolate and coffee powder. Measured is the vanilla note. Fruit jam and sweet spices return pleasantly to the taste. Great structure and body with velvety and silky tannins. It ends long and harmonious.

Appellation: D.O.P. Primitivo di Manduria.

Varietal composition: Primitivo in purezza 100%.

Vineyards location: Taranto province.

Training: Alberello (5.000 stumps)

Harvest: Mid-September.

Vinification: Crushing and de-stemming followed by 12-14 days of resting over the skins. Then drawing and aging for 12 months in french barriques.

Aging: In stainless steel - barrique.

Serving temperature: 18 °C.





SUMARONE

SUSUMANIELLO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Rosso rubino intenso, emana all'olfatto un complesso ventaglio aromatico che spazia dalle note fruttate di ribes nero e di prugna alle note di timo e inchiostro raggiunte da tocchi di pietra focaia nel finale. Al palato è fresco e caldo allo stesso tempo, guidato da un'importante trama tannica, di ottima struttura, elegante e di ottima persistenza. Sfuma lungo con ritorni di frutta rossa e note mentolate.

Classificazione: Salento I.G.P. Susumaniello.

Uve: Susumaniello 100%.

Zona di produzione: Cellino San Marco (BR)

Vinificazione: Dopo la pigiatura e la diraspatura, seguono 5 - 8 giorni di permanenza sulle bucce; dopo la svinatura, malolattica in vasca in acciaio.

Affinamento: In serbatoio d'acciaio fino all'imbottigliamento.

Temperatura di servizio: 18 °C.



Intense ruby red, release on the nose a complex aromatic range that goes from fruity notes of black currant and plum to notes of thyme and ink reached by touches of flint in the finish. The palate is fresh and warm at the same time, guided by an important tannic texture, excellent structure, elegant and excellent persistence. It smells long with hints of red fruit and menthol notes.

Appellation: Salento I.G.P. Susumaniello.

Varietal composition: 100% Susumaniello.

Vineyards location: Cellino San Marco (BR)

Vinification: After crushing and destemming, 5 - 8 days of permanence on the skins follow; after racking, malolactic fermentation in steel tanks.

Aging: In stainless steel until bottling.

Serving temperature: 18°C.

NOTTETEMPO 100 BARRIQUE

SALENTO CHARDONNAY

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Giallo dorato cristallino e intenso. Complesso è il ventaglio olfattivo che si apre sulle note decise di frutta esotica, miele di castagno, nocciola tostata e aromatica crema di limone. Speziatura vanigliata e zucchero filato. Al gusto è morbido, pieno e strutturato. La frutta dolce e matura compensa la parte fresca e sapida. Lunghissimo e persistente il suo finale speziato di vaniglia dolce.

Classificazione: I.G.P. Salento Chardonnay.

Uve: Chardonnay in purezza 100%.

Zona di produzione: Cellino San Marco (BR).

Vinificazione: Pressatura soffice e sedimentazione statica a bassa temperatura, poi fermentazione ed affinamento in barrique di rovere di Allier francese da 225 litri per 12 mesi.

Affinamento: Acciaio inox - Barrique.

Temperatura di servizio: 16°C.

Crystalline and intense golden yellow. Complex is the olfactory range that opens on the decisive notes of exotic fruit, honey chestnut, toasted hazelnut and aromatic lemon cream. Vanilla spice and cotton candy. The taste is soft, full and structured. The sweet and ripe fruit compensates for the fresh and savory part. Very long and persistent its spicy finish of sweet vanilla.

Appellation: I.G.P. Salento Chardonnay.

Varietal composition: Chardonnay in purezza 100%.

Vineyards location: Cellino San Marco (BR).

Vinification: Soft pressing and static sedimentation at low temperature. Fermentation and aging in french oak barriques of 225 liters for 12 months.

Aging: In stainless steel - barrique.

Serving temperature: 16°C.





PARVA CULPA

NERO DI TROIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Splende di rosso rubino e nuance vermiglie. Complesso nei profumi. Intenso il floreale di violetta e il fruttato della visciola, dell'amarena e dei piccoli frutti rossi. A seguire boero, spezie piccanti e caffè, liquirizia e china. Al gusto ritornano la frutta sotto spirito, il cioccolato e le spezie. Tannicità importante e freschezza conferiscono l'equilibrio all'assaggio, morbido e avvolgente. Chiude lungo e balsamico.

Classificazione: Puglia I.G.P. Nero di Troia.

Uve: Nero di Troia in purezza 100%.

Zona di produzione: Provincia di Foggia.

Vinificazione: L'uva diraspata e pigiata fermenta con i lieviti presenti sulle bucce in serbatoi di acciaio per circa 20-25 giorni. Affina sulle fecce nobili in barriques di rovere da 225 Lt per 12 mesi.

Affinamento: Acciaio inox - Barrique.

Temperatura di servizio: 18 °C.

It shines with ruby red and vermilion nuances. Complex in perfumes. Intense floral violet and fruity sour cherry, black cherry and small red fruits. Followed by Boero, spicy spices and coffee, licorice and china. Fruit in spirit, chocolate and spices return to the taste. Important tannins and freshness give the balance to the taste, soft and enveloping. Closes long and balsamic.

Appellation: Puglia I.G.P. Nero di Troia.

Varietal composition: Nero di Troia in purezza 100%.

Vineyards location: Province of Foggia.

Vinification: The destemmed and pressed grape, ferments with the yeasts present on the skins in steel tanks for about 20-25 days. It ages on the noble lees in french oak barrels of 225 liters for 12 months.

Aging: In stainless steel - barrique.

Serving temperature: 18 °C.





ETRA

PASSITO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Il colore è rosso granato, l'olfatto è deliziato da delicate note di corbezzolo e i sentori di erbe alpine. Al palato è moderatamente dolce, fresco e avvolgente, con un finale accattivante e persistente. Si può gustare con cantuccini e i dolci di pasta di mandorle della pasticceria secca tipica del Salento.



Classificazione: I.G.P. Puglia Rosso.

Uve: Aleatico 100%.

Zona di produzione: Cellino San Marco (BR)

Epoca di vendemmia: Per avere una surmaturazione su pianta l'epoca di raccolta si sposta intorno alla seconda decade di ottobre. L'uva viene raccolta a mano con attenta selezione dei grappoli.

Vinificazione: Dopo la pigiatura e la diraspatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per 10-12 giorni a temperatura termocontrollata di 24° - 25°C; di seguito svinatura e pressatura soffice alla fine della fermentazione.

Affinamento: In serbatoio d'acciaio fino all'imbottigliamento.

Temperatura di servizio: 14-16 °C.

The color is garnet red, the sense of smell is delighted by delicate notes of strawberry tree and hints of alpine herbs. On the palate it is moderately sweet, fresh and enveloping, with a captivating and persistent finish. You can taste it with cantuccini and almond paste desserts of the typical dry pastry of Salento.

Appellation: I.G.P. Puglia Rosso.

Varietal composition: Aleatico 100%.

Vineyards location: Cellino San Marco (BR)

Harvest: To have a surmaturation on plant the harvest period moves around the first ten days of October. The grapes are harvested by hand with careful selection of the bunches.

Vinification: After crushing and destemming, the must remains in maceration with the skins for 10-12 days at a controlled temperature of 24-25°C; then racking and soft pressing at the end of fermentation. Then drawing and soft pressing at the end of fermentation.

Aging: In stainless steel until bottling.

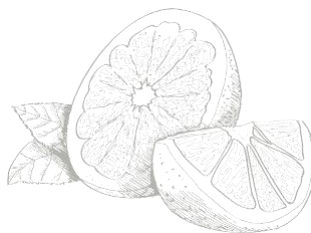
Serving temperature: 14-16°C.



LUNEVO

PASSITO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



Colore oro intenso, al naso note di agrumi canditi, frutti gialli e miele, che riaffiorano all'assaggio. Morbido al palato, dal corpo pieno e deciso, giusto equilibrio tra alcolicità, acidità e dolcezza. Finale elegante e piacevolmente lungo.

Classificazione: I.G.P. Salento Malvasia Bianca.

Uve: Malvasia Bianca 100%.

Zona di produzione: Cellino San Marco (BR)

Epoca di vendemmia: taglio del tralcio nella seconda metà di settembre

Vinificazione: appassimento di circa 40 giorni su pianta e fermentazione lenta.

Affinamento: In serbatoio d'acciaio fino all'imbottigliamento.

Temperatura di servizio: 10-12 °C.

Intense gold color, on the nose notes of candied citrus fruits, yellow fruits and honey, that resurface upon tasting. Soft on the palate, with a full and decisive body, the right balance between alcohol, acidity and sweetness. Elegant and pleasantly long finish.

Appellation: I.G.P. Salento Malvasia Bianca.

Varietal composition: Malvasia Bianca 100%.

Vineyards location: Cellino San Marco (BR)

Harvest: Cutting of the shoot in the second half of September

Vinification: Drying for approximately 40 days on the plant and slow fermentation

Aging: In stainless steel until bottling.

Serving temperature: 10-12 °C.





LE FAVOLE

Tenute Cadorin

Castello

SENTIERI ERBOSI SEGNANO UNA VALLE ALLE PORTE DEL BOSCO DOVE LA LUCE SI RIFLETTE SULLE GOCCE DI RUGIADA E DOVE RADICI SANE ALIMENTANO RIGOGLIOSE PIANTE DI VITE. UN MONDO SILENZIOSO, ASPRO E CALDO COME LA ROCCIA CARSIKA E IL ROSSO DELLA TERRA, DOVE LO SGUARDO SI PERDE RIPORTANDO ALLA MEMORIA TEMPI LONTANI, RICORDI SERENI. I VITIGNI DI CANEVA CRESCONO SUI DOLCI COLLI IN PROSSIMITÀ DEI BOSCHI DEL CANSIGLIO. QUI LE PIANTE DI VITE CRESCONO RIGOGLIOSE, CURATE CON AMORE DALLE SICURE MANI DEGLI UOMINI DEL VINO.

PROSECCO

EXTRA DRY
Denominazione di Origine Controllata

TIPO DI VINO	Bianco.
VITIGNO	GLERA 85% MINIMO.
DENOMINAZIONE	DOC PROSECCO.
GRADAZIONE ALCOLICA	11,5%.
ZUCCHERI	EXTRA DRY 13 g/l.
ZONA DI PRODUZIONE	CANEVA (PN) vigneto TERRA ROSSA, Altitudine 150-200 MSLM.
ESTENSIONE VIGNETO	0,63 ettari.
SISTEMA D'IMPIANTO	Guyot
DENSITÀ D'IMPIANTO	4.100 CEPI PER ETTARO.
RESA PER ETTARO	120 Quintali.
TERRENO	CARSICO FORMATO DA ROCCIA CALCAREA E TERRA ROSSA RICCA DI SALI MINERALI.
CLIMA	TEMPERATO CON INVERNI POCO FREDDI ED ESTATI NON ECCESSIVAMENTE CALDE CON ELEVATA ESCURSIONE TERMICA TRA GIORNO E NOTTE.
VENDEMMIA	MANUALE AL RAGGIUNGIMENTO DELLA GIUSTA MATURAZIONE DELLE UVE.
VINIFICAZIONE	Utilizzo di MODERNI VINIFICATORI IN ACCIAIO INOSSIDABILE. PRESSATURA SOFFICE CON PRESSA PNEUMATICA E SUCCESSIVA flottazione per una VELOCE CHIARIFICA DEL MOSTO. FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA CON LIEVITI SELEZIONATI. AFFINAMENTO E SOSTA SUI LIEVITI PER 4 MESI.
PRESA DI SPUMA	CON METODO CHARMAT IN AUTOCLAVI DI ACCIAIO PER CIRCA 30 GIORNI.
COLORE	Giallo paglierino tenue con perlage molto fine.
SENSAZIONI OLFATTIVE	AROMATICITÀ VARIETALE tipica con profumi di fiori d'ACACIA, fiori bianchi e note fruttate.
PALATO	FRESCO E CORRISPONDENTE ALL'olfatto, bollicine piacevoli e non invadenti.
ABBINAMENTI	APERITIVO, ACCOMPAGNA DA ANTIPASTI DELICATI O A BASE DI PESCE, PRIMI PIATTI DI PESCE.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6-8°C





LE FAVOLE

Tenute Cadorin

Castello

SENTIERI ERBOSI SEGNANO UNA VALLE ALLE PORTE DEL BOSCO DOVE LA LUCE SI RIFLETTE SULLE GOCCE DI RUGIADA E DOVE RADICI SANE ALIMENTANO RIGOGLIOSE PIANTE DI VITE. UN MONDO SILENZIOSO, ASPRO E CALDO COME LA ROCCIA CARSIKA E IL ROSSO DELLA TERRA, DOVE LO SGUARDO SI PERDE RIPORTANDO ALLA MEMORIA TEMPI LONTANI, RICORDI SERENI. I VITIGNI DI CANEVA CRESCONO SUI DOLCI COLLI IN PROSSIMITÀ DEI BOSCHI DEL CANSIGLIO. QUI IL PICAVÈLT SI ERGE A BASTIONE PROTEGGENDO AMOREVOLMENTE I SUOI VITIGNI DAI FORTUNALI ESTIVI E DAI RIGIDI INVERNI. QUI LE PIANTE DI VITE CRESCONO RIGOGLIOSE, CURATE CON AMORE DALLE SICURE MANI DEGLI UOMINI DEL VINO.

PICAVÈLT

FRIULI
Denominazione di Origine Controllata

TIPO DI VINO	Bianco.
VITIGNO	Riesling, Pinot bianco, Sauvignon blanc.
DENOMINAZIONE	DOC Friuli.
GRADAZIONE ALCOLICA	13%.
ZUCCHERI	< 3 g/l.
ZONA DI PRODUZIONE	CANEVA (PN) LOC. TERRA ROSSA - Vigneto Castello. Altitudine 160 M.S.L.M.
ESTENSIONE VIGNETO	0,8 ettari.
SISTEMA D'IMPIANTO	Guyot
DENSITÀ D'IMPIANTO	5.200 CEPI PER ETTARO.
RESA PER ETTARO	50 Quintali.
TERRENO	ARGILLOSO-LIMOSO CON PRESENZA DI ROCCIA CARSIKA RICCA DI SALI MINERALI TRA I QUALI SPICCANO IL POTASSIO, IL MAGNESIO E IL FERRO.
CLIMA	TEMPERATO CON INVERNI POCO FREDDI ED ESTATI NON ECCESSIVAMENTE CALDE. FORTI ESCURSIONI TERMICHE DIURNO-NOTTURNE.
VENDEMMIA	MANUALE AL RAGGIUNGIMENTO DELLA CORRETTA MATURAZIONE DELLE UVE.
VINIFICAZIONE	Utilizzo di moderni vinificatori in acciaio inossidabile. Pressatura soffice con pressa pneumatica e successiva flottazione per una veloce chiarifica del mosto. Fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati. Affinamento e sosta sui lieviti per 6 mesi.
MATURAZIONE	In bottiglia per almeno 6 mesi.
COLORE	Giallo dorato con riflessi verdoognoli.
SENSAZIONI OLFATTIVE	SENTORI DI MELA CHE SPAZIANO DA QUELLA VERDE FINO ALLA MELA COTOGNA CON ACCENNI DI ROSA CANINA. LEGGERA MINERALITÀ ESTRATTIVA.
PALATO	VINO PIACEVOLMENTE COMPLESSO, CON DECISA ACIDITÀ ED ELEVATA PERSISTENZA.
ABBINAMENTI	Primi piatti a base di pesce oppure funghi, carni bianche, prosciutto crudo e formaggi di media stagionatura.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10-12 °C



Società Agricola LE FAVOLE
di EVIO E ANGELO CADORIN S.S.

AGRITURISMO E Punto Vendita:

Via Ronche 92 T +39 0434 735604
33077 Sacile PN Italy F +39 0434 785273
Partita I.V.A./Codice Fiscale 01551130931

E info@lefavole.com
I www.lefavole-wines.com
pec@pec.lefavole.com

Vigneti Castello
E Cantina Terra Rossa:

Via Dietro Castello 7
loc. Terra Rossa
33070 Caneva PN

Vigneti Bosco Bando:

Strada Bosco Bando 15
loc. Le Favole
33050 Carlino UD



LE FAVOLE

Tenute Cadorin

Castello

SENTIERI ERBOSI SEGNANO UNA VALLE ALLE PORTE DEL BOSCO DOVE LA LUCE SI RIFLETTE SULLE GOCCE DI RUGIADA E DOVE RADICI SANE ALIMENTANO RIGOGLIOSE PIANTE DI VITE. UN MONDO SILENZIOSO, ASPRO E CALDO COME LA ROCCIA CARSIKA E IL ROSSO DELLA TERRA, DOVE LO SGUARDO SI PERDE RIPORTANDO ALLA MEMORIA TEMPI LONTANI, RICORDI SERENI. I VITIGNI DI CANEVA CRESCONO SUI DOLCI COLLI IN PROSSIMITÀ DEI BOSCHI DEL CANSIGLIO. QUI IL PICAVÈLT SI ERGE A BASTIONE PROTEGGENDO AMOREVOLMENTE I SUOI VITIGNI DAI FORTUNALI ESTIVI E DAI RIGIDI INVERNI. QUI LE PIANTE DI VITE CRESCONO RIGOGLIOSE, CURATE CON AMORE DALLE SICURE MANI DEGLI UOMINI DEL VINO.

PICAVÈLT MAGNUM

FRIULI

Denominazione di Origine Controllata

TIPO DI VINO	Bianco.
VITIGNO	Riesling, Pinot bianco, Sauvignon blanc.
DENOMINAZIONE	DOC Friuli.
GRADAZIONE ALCOLICA	13%.
ZUCCHERI	< 3 g/l.
ZONA DI PRODUZIONE	CANEVA (PN) LOC. TERRA ROSSA - VIGNETO CASTELLO. Altitudine 160 M.S.L.M.
ESTENSIONE VIGNETO	0,8 ettari.
SISTEMA D'IMPIANTO	Guyot
DENSITÀ D'IMPIANTO	5.200 CEPI PER ETTARO.
RESA PER ETTARO	50 Quintali.
TERRENO	ARGILLOSO-LIMOSO CON PRESENZA DI ROCCIA CARSIKA RICCA DI SALI MINERALI TRA I QUALI SPICCANO IL POTASSIO, IL MAGNESIO E IL FERRO.
CLIMA	TEMPERATO CON INVERNI POCO FREDDI ED ESTATI NON ECCESSIVAMENTE CALDE. FORTI ESCURSIONI TERMICHE DIURNO-NOTTURNE.
VENDEMMIA	MANUALE AL RAGGIUNGIMENTO DELLA CORRETTA MATURAZIONE DELLE UVE.
VINIFICAZIONE	Utilizzo di moderni vinificatori in acciaio inossidabile. Pressatura soffice con pressa pneumatica e successiva flottazione per una veloce chiarifica del mosto. Fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati. Affinamento e sosta sui lieviti per 6 mesi.
MATURAZIONE	In bottiglia per almeno 6 mesi.
COLORE	Giallo dorato con riflessi verdoognoli.
SENSAZIONI OLFATTIVE	SENTORI DI MELA CHE SPAZIANO DA QUELLA VERDE FINO ALLA MELA COTOGNA CON ACCENNI DI ROSA CANINA. LEGGERA MINERALITÀ ESTRATTIVA.
PALATO	VINO PIACEVOLMENTE COMPLESSO, CON DECISA ACIDITÀ ED ELEVATA PERSISTENZA.
ABBINAMENTI	Primi piatti a base di pesce oppure funghi, carni bianche, prosciutto crudo e formaggi di media stagionatura.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10-12 °C





LE FAVOLE

Tenute Cadorin

Bosco Bando

NON LONTANO DALLA SILENZIOSA LAGUNA DI MARANO C'É CARLINO, UN LUOGO DALL'ATMOSFERA CONTEMPLATIVA DOVE I PROFUMI DEL MARE E DELLA TERRA S'INCONTRANO NATURALMENTE GRAZIE AL SOFFIO DI UNA COSTANTE LEGGERA BREZZA CHE ACCAREZZA IL TERRENO ARGILLOSO MANTENENDOLO SEMPRE ASCIUTTO. SI APRE UN MONDO QUIETO INVASO DA MAGICHE SUGGERZIONI E DALL'ASSENZA DEI RUMORI TIPICI DELLA CIVILTÀ CHE QUI ANCORA NON ARRIVANO. QUI LE PIANTE DI VITE CRESCONO RIGOGLIOSE, CURATE CON AMORE DALLE SICURE MANI DEGLI UOMINI DEL VINO.

PINOT GRIGIO

FRIULI
Denominazione di Origine Controllata

TIPO DI VINO	Bianco.
VITIGNO	PINOT Grigio 100%.
DENOMINAZIONE	DOC Friuli.
GRADAZIONE ALCOLICA	13,5%.
ZONA DI PRODUZIONE	CARLINO (UD) vigneto BOSCO BANDO.
ESTENSIONE VIGNETO	1,12 ETTARI.
SISTEMA D'IMPIANTO	Guyot.
DENSITÀ D'IMPIANTO	4.500 CEPI PER ETTARO.
RESA PER ETTARO	80 Quintali.
TERRENO	Argilloso ricco di sali minerali.
CLIMA	VENTILATO CON FORTI ESCURSIONI TERMICHE NOTTURNE E PRECIPITAZIONI MODERATE.
VENDEMMIA	MANUALE AL RAGGIUNGIMENTO DELLA GIUSTA MATURAZIONE DELLE UVE.
VINIFICAZIONE	L'UVA PRIMA DELLA pigiatura NON VIENE solfitata. Utilizzo di MODERNI VINIFICATORI IN ACCIAIO INOSSIDABILE, MACERAZIONE FERMENTATIVA PER 3 giorni. PRESSATURA soffice CON PRESSA PNEUMATICA. AVANZAMENTO DELLA FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA E CON CON lieviti SELEZIONATI. AFFINAMENTO E SOSTA SUI lieviti PER 6 MESI.
MATURAZIONE	6 MESI IN ACCIAIO.
INVECCHIAMENTO	2 MESI IN BOTTIGLIA.
COLORE	ELEGANTE ED INTENSA TONALITÀ RAMATA.
SENSAZIONI OLFATTIVE	PROFUMO DI AMARENA, fiori DI ACACIA, DOLCI NOTE DI NOCCIOLA, ZENZERO.
PALATO	PIACEVOLE E PERSISTENTE, HA UN CORPO STRUTTURATO CON UN'EQUILIBRATA ACIDITÀ E SPICcate NOTE MINERALI.
ABBINAMENTI	Primi PIATTI, SECONDI DI PESCE ALLA GRIGLIA, SAPORITI ANTIpASTI DI MARE, CROSTACEI E FORMAGGI, pollo AL CURRY, CARNI BIANCHE
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10-12°C





LE FAVOLE

Tenute Cadorin

Bosco Bando

NON LONTANO DALLA SILENZIOSA LAGUNA DI MARANO C'É CARLINO, UN LUOGO DALL'ATMOSFERA CONTEMPLATIVA DOVE I PROFUMI DEL MARE E DELLA TERRA S'INCONTRANO NATURALMENTE GRAZIE AL SOFFIO DI UNA COSTANTE LEGGERA BREZZA CHE ACCAREZZA IL TERRENO ARGILLOSO MANTENENDOLO SEMPRE ASCIUTTO. SI APRE UN MONDO QUIETO INVASO DA MAGICHE SUGGERZIONI E DALL'ASSENZA DEI RUMORI TIPICI DELLA CIVILTÀ CHE QUI ANCORA NON ARRIVANO. QUI LE PIANTE DI VITE CRESCONO RIGOGLIOSE, CURATE CON AMORE DALLE SICURE MANI DEGLI UOMINI DEL VINO.

TRAMINER AROMATICO

FRIULI
Denominazione di Origine Controllata

TIPO DI VINO	Bianco.
VITIGNO	TRAMINER AROMATICO 100%.
DENOMINAZIONE	DOC Friuli.
GRADAZIONE ALCOLICA	13%.
ZONA DI PRODUZIONE	CARLINO (UD) vigneto BOSCO BANDO.
ESTENSIONE VIGNETO	0,5 ETTARI.
SISTEMA D'IMPIANTO	Guyot.
DENSITÀ D'IMPIANTO	4.500 CEPI PER ETTARO.
RESA PER ETTARO	65 Quintali.
TERRENO	Argilloso.
CLIMA	VENTILATO CON FORTI ESCURSIONI TERMICHE NOTTURNE E PRECIPITAZIONI MODERATE.
VENDEMMIA	MANUALE AL RAGGIUNGIMENTO DELLA GIUSTA MATURAZIONE DELLE UVE.
VINIFICAZIONE	Utilizzo di MODERNI VINIFICATORI IN ACCIAIO INOSSIDABILE. PRESSATURA SOFFICE CON PRESSA PNEUMATICA E SUCCESSIVA FLOTTAZIONE PER UNA VELOCE CHIARIFICA DEL MOSTO. FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA CON LIEVITI SELEZIONATI. AFFINAMENTO E SOSTA SUI LIEVITI PER 6 MESI.
MATURAZIONE	6 MESI IN ACCIAIO.
INVECCHIAMENTO	2 MESI IN BOTTIGLIA.
COLORE	Giallo PAGLIERINO INTENSO CON RIFLESSI DORATI.
SENSAZIONI OLFATTIVE	Toni intensi di ROSA, CICLAMINO E GELSOMINO MESCOLATI A FRAGRANZE DI FRUTTA GIALLA ESOTICA; REGALA SENTORI DI ERBE AROMATICHE MEDITERRANEE.
PALATO	PIACEVOLE E PERSISTENTE; CORPO STRUTTURATO CON UN'EQUILIBRATA ACIDITÀ E MINERALITÀ.
ABBINAMENTI	RISOTTO CON I FINFERLI, PESCE DI MARE AL FORNO O ALLA GRIGLIA, CROSTACEI.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10-12°C





LE FAVOLE

Tenute Cadorin

Bosco Bando

NON LONTANO DALLA SILENZIOSA LAGUNA DI MARANO C'É CARLINO, UN LUOGO DALL'ATMOSFERA CONTEMPLATIVA DOVE I PROFUMI DEL MARE E DELLA TERRA S'INCONTRANO NATURALMENTE GRAZIE AL SOFFIO DI UNA COSTANTE LEGGERA BREZZA CHE ACCAREZZA IL TERRENO ARGILLOSO MANTENENDOLO SEMPRE ASCIUTTO. SI APRE UN MONDO QUIETO INVASO DA MAGICHE SUGGERZIONI E DALL'ASSENZA DEI RUMORI TIPICI DELLA CIVILTÀ CHE QUI ANCORA NON ARRIVANO. QUI LE PIANTE DI VITE CRESCONO RIGOGLIOSE, CURATE CON AMORE DALLE SICURE MANI DEGLI UOMINI DEL VINO.

SAUVIGNON BLANC

FRIULI
Denominazione di Origine Controllata

TIPO DI VINO	Bianco.
VITIGNO	SAUVIGNON blanc 100%.
DENOMINAZIONE	DOC Friuli.
GRADAZIONE ALCOLICA	13,5%.
ZONA DI PRODUZIONE	CARLINO (UD) vigneto BOSCO BANDO.
ESTENSIONE VIGNETO	1,1 ettari.
SISTEMA D'IMPIANTO	Guyot.
DENSITÀ D'IMPIANTO	4.500 ceppi per ettaro.
RESA PER ETTARO	80 quintali.
TERRENO	Argilloso.
CLIMA	VENTILATO CON FORTI ESCURSIONI TERMICHE NOTTURNE E PRECIPITAZIONI MODERATE.
VENDEMMIA	MANUALE AL RAGGIUNGIMENTO DELLA GIUSTA MATURAZIONE DELLE UVE.
VINIFICAZIONE	Utilizzo di moderni vinificatori in acciaio inossidabile. Pressatura soffice con pressa pneumatica e successiva flottazione per una veloce chiarifica del mosto. Fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati. Affinamento e sosta sui lieviti per 6 mesi.
MATURAZIONE	6 mesi in acciaio.
INVECCHIAMENTO	3 mesi in bottiglia.
COLORE	Giallo paglierino con riflessi verdi.
SENSAZIONI OLFATTIVE	Foglia di pomodoro, peperone, salvia, ananas, accenni di mela, mineralità.
PALATO	Piacevole fresco minerale.
ABBINAMENTI	Torte salate alle erbe, asparagi, carpaccio di spigola, formaggi caprini, risotto agli asparagi.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10-11°C





LE FAVOLE

Tenute Cadorin

Bosco Bando

NON LONTANO DALLA SILENZIOSA LAGUNA DI MARANO C'É CARLINO, UN LUOGO DALL'ATMOSFERA CONTEMPLATIVA DOVE I PROFUMI DEL MARE E DELLA TERRA S'INCONTRANO NATURALMENTE GRAZIE AL SOFFIO DI UNA COSTANTE LEGGERA BREZZA CHE ACCAREZZA IL TERRENO ARGILLOSO MANTENENDOLO SEMPRE ASCIUTTO. SI APRE UN MONDO QUIETO INVASO DA MAGICHE SUGGERZIONI E DALL'ASSENZA DEI RUMORI TIPICI DELLA CIVILTÀ CHE QUI ANCORA NON ARRIVANO. QUI LE PIANTE DI VITE CRESCONO RIGOGLOSE, CURATE CON AMORE DALLE SICURE MANI DEGLI UOMINI DEL VINO.

FRIULANO

FRIULI
Denominazione di Origine Controllata

TIPO DI VINO	Bianco.
VITIGNO	friulano 100%.
DENOMINAZIONE	DOC Friuli.
GRADAZIONE ALCOLICA	13,5%.
ZONA DI PRODUZIONE	CARLINO (UD) vigneto BOSCO BANDO.
ESTENSIONE VIGNETO	2,01 ETTARI.
SISTEMA D'IMPIANTO	Guyot REINNESTO DI UNA SELEZIONE MASSALE DEL 1967.
DENSITÀ D'IMPIANTO	4500 CEPI PER ETTARO.
RESA PER ETTARO	80 Quintali.
TERRENO	ARGILLOSO, RICCO DI SALI MINERALI.
CLIMA	VENTILATO CON FORTI ESCURSIONI TERMICHE NOTTURNE E PRECIPITAZIONI MODERATE.
VENDEMMIA	MANUALE AL RAGGIUNGIMENTO DELLA GIUSTA MATURAZIONE DELLE UVE.
VINIFICAZIONE	Utilizzo di MODERNI VINIFICATORI IN ACCIAIO INOSSIDABILE. PRESSATURA SOFFICE CON PRESSA PNEUMATICA E SUCCESSIVA flottazione per una VELOCE CHIARIFICA DEL MOSTO. FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA CON lieviti selezionati. Affinamento e sosta sui lieviti per 6 MESI.
MATURAZIONE	6 MESI IN ACCIAIO.
INVECCHIAMENTO	2 MESI IN BOTTIGLIA.
COLORE	Giallo PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDI.
SENSAZIONI OLFATTIVE	Toni intensi di fiori di campo e mela gialla. Note piacevoli di mandorla amara.
PALATO	UN'ACIDITÀ VELLUTATA. MINERALITÀ. FINALE pulito con spiccati sentori di mandorla.
ABBINAMENTI	Risotti alle erbe, primi piatti di pesce, prosciutto di San Daniele, carni bianche.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10-11°C





LE FAVOLE

Tenute Cadorin

Bosco Bando

NON LONTANO DALLA SILENZIOSA LAGUNA DI MARANO C'É CARLINO, UN LUOGO DALL'ATMOSFERA CONTEMPLATIVA DOVE I PROFUMI DEL MARE E DELLA TERRA S'INCONTRANO NATURALMENTE GRAZIE AL SOFFIO DI UNA COSTANTE LEGGERA BREZZA CHE ACCAREZZA IL TERRENO ARGILLOSO MANTENENDOLO SEMPRE ASCIUTTO. SI APRE UN MONDO QUIETO INVASO DA MAGICHE SUGGERZIONI E DALL'ASSENZA DEI RUMORI TIPICI DELLA CIVILTÀ CHE QUI ANCORA NON ARRIVANO. QUI LE PIANTE DI VITE CRESCONO RIGOGLOSE, CURATE CON AMORE DALLE SICURE MANI DEGLI UOMINI DEL VINO.

CABERNET SAUVIGNON

FRIULI
Denominazione di Origine Controllata

TIPO DI VINO	ROSSO.
VITIGNO	CABERNET SAUVIGNON 100%.
DENOMINAZIONE	DOC Friuli.
GRADAZIONE ALCOLICA	12,5%.
ZONA DI PRODUZIONE	CARLINO (UD) vigneto BOSCO BANDO.
ESTENSIONE VIGNETO	1,23 ETTARI.
SISTEMA D'IMPIANTO	Guyot
DENSITÀ D'IMPIANTO	4500 CEPI PER ETTARO.
RESA PER ETTARO	80 Quintali.
TERRENO	ARGILLOSO.
CLIMA	VENTILATO CON FORTI ESCURSIONI TERMICHE NOTTURNE E PRECIPITAZIONI MODERATE.
VENDEMMIA	MANUALE AL RAGGIUNGIMENTO DELLA GIUSTA MATURAZIONE DELLE UVE.
VINIFICAZIONE	L'UVA PRIMA DELLA PIGIATURA NON VIENE SOLFITATA. Utilizzo di MODERNI VINIFICATORI IN ACCIAIO INOSSIDABILE. Si HA UNA MACERAZIONE LUNGA di 21 giorni abbinata a FOLLATURE E DELESTAGE. LA FERMENTAZIONE AVVIENE CON lieviti SELEZIONATI PER 12 giorni, SUCCESSIVAMENTE SI PROCEDE ALLA PRESSATURA, DECANTAZIONE E FERMENTAZIONE MALOLATTICA.
MATURAZIONE	IN CONTENITORI DI ACCIAIO.
INVECCHIAMENTO	MINIMO 6 MESI IN BOTTIGLIA.
COLORE	ROSSO RUBINO VIVO, INTENSO TENDENTE AL PORPORA.
SENSAZIONI OLFATTIVE	FRUTTI DI BOSCO, RIBES, PRUGNA VIOLA E PEPERONE.
PALATO	EQUILIBRATO, CON PIACEVOLI SENSAZIONI DI FRUTTA ROSSA. TANNICITÀ PIACEVOLE E STRUTTURATA.
ABBINAMENTI	CARNI DA PIUMA, CARNE ALLA GRIGLIA, FORMAGGI A MEDIA E LUNGA STAGIONATURA.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18°C





LE FAVOLE

Tenute Cadorin

Bosco Bando

NON LONTANO DALLA SILENZIOSA LAGUNA DI MARANO C'É CARLINO, UN LUOGO DALL'ATMOSFERA CONTEMPLATIVA DOVE I PROFUMI DEL MARE E DELLA TERRA S'INCONTRANO NATURALMENTE GRAZIE AL SOFFIO DI UNA COSTANTE LEGGERA BREZZA CHE ACCAREZZA IL TERRENO ARGILLOSO MANTENENDOLO SEMPRE ASCIUTTO. SI APRE UN MONDO QUIETO INVASO DA MAGICHE SUGGERZIONI E DALL'ASSENZA DEI RUMORI TIPICI DELLA CIVILTÀ CHE QUI ANCORA NON ARRIVANO. QUI LE PIANTE DI VITE CRESCONO RIGOGLIOSE, CURATE CON AMORE DALLE SICURE MANI DEGLI UOMINI DEL VINO.

MERLOT

FRIULI
Denominazione di Origine Controllata

TIPO DI VINO	ROSSO.
VITIGNO	MERLOT 100%.
DENOMINAZIONE	DOC Friuli.
GRADAZIONE ALCOLICA	13%.
ZONA DI PRODUZIONE	CARLINO (UD) vigneto BOSCO BANDO.
ESTENSIONE VIGNETO	1 ETTARO.
SISTEMA D'IMPIANTO	GUYOT. REINNESTO DI UNA SELEZIONE MASSALE DEL 1967.
DENSITÀ D'IMPIANTO	4.500 CEPPI PER ETTARO.
RESA PER ETTARO	80 QUINTALI.
TERRENO	ARGILLOSO RICCO DI SALI MINERALI.
CLIMA	VENTILATO CON FORTI ESCURSIONI TERMICHE NOTTURNE E PRECIPITAZIONI MODERATE.
VENDEMMIA	MANUALE AL RAGGIUNGIMENTO DELLA GIUSTA MATURAZIONE DELLE UVE.
VINIFICAZIONE	L'UVA PRIMA DELLA PIGIATURA NON VIENE SOLFITATA. UTILIZZO DI MODERNI VINIFICATORI IN ACCIAIO INOSSIDABILE. SI HA UNA MACERAZIONE LUNGA DI 21 GIORNI ABBINATA A FOLLATURE E DELESTAGE. LA FERMENTAZIONE AVVIENE CON LIEVITI SELEZIONATI PER 12 GIORNI, SUCCESSIVAMENTE SI PROCEDE ALLA PRESSATURA, DECANTAZIONE E FERMENTAZIONE MALOLATTICA.
MATURAZIONE	9 MESI IN CONTENITORI DI ACCIAIO PER PERMETTERE AL VINO DI STRUTTURARSI E COMPLETARSI NEI PROFUMI.
INVECCHIAMENTO	MINIMO 4 MESI IN BOTTIGLIA.
COLORE	RUBINO VIVO.
SENSAZIONI OLFATTIVE	AROMA INTENSO E COMPLESSO, SI PARTE CON TONI DI FRUTTI DI BOSCO CONTORNATI DA NOTE FLOREALI MOLTO PIACEVOLI. PROFUMI IN EVOLUZIONE.
PALATO	CALDO E DI GIUSTA TANNICITÀ, SI PRESENTA DI CORPO STRUTTURATO E EQUILIBRATO; REGALA PIACEVOLI SENSAZIONI DI FRUTTA ROSSA.
ABBINAMENTI	CARNI ROSSE, PRIMI PIATTI DECISI, ARROSTI DI MAIALE E FORMAGGI A MEDIA STAGIONATURA, SALUMI.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18°C



Langhe DOC Rosato

Ubicazione: Comune di Barolo

Estensione: 0,25 ha circa

Esposizione: ovest

Altitudine: 300 m.

Vitigno: Nebbiolo

Sottovarietà: Lampia

Portainnesto: K5BB

Forma di allevamento: controspalliera

Sistemi di potatura: Guyot tradizionale

Sesti d'impianto: 1 m. x 2,7 m.

Densità: 3.700 ceppi/ha

Produzione: ca. 7.000 kg/ha

Anno d'impianto: 1991

SISTEMA DI VINIFICAZIONE

Questo vino rosato, prodotto già da mio padre Oreste sino alla fine degli anni '70, è frutto della vinificazione in bianco di uve rosse. Dopo la pigiatura il mosto resta in contatto con le bucce per una sola notte, trascorsa la quale viene poi separato e fatto fermentare a una temperatura di circa 20°C. Finita la fermentazione alcolica, viene mantenuto a basse temperature perché non avvenga la fermentazione malolattica, mantenendo così l'acidità tipica dell'uva. A differenza dei rosati francesi (prodotti in maggiore quantità), quelli italiani si avvicinano più a un vino rosso: sono, difatti, normalmente più colorati e corposi.

COME CONSUMARLO

Presenta profumi primari importanti (floreali, di rosa e sentori di pesca), è meno corposo e meno tannico al palato rispetto al Langhe Nebbiolo: di pronta beva, va benissimo come aperitivo, con il pesce o con menù estivi poco elaborati.



Nebbiolo d'Alba DOC Vigna Santa Rosalia

Ubicazione: Comune di Barolo

Estensione: 1,2659 Ha

Esposizione: Ovest

Altitudine: 300 m.

Vitigno: Nebbiolo

Sottovarietà: Lampia, Michet

Portainnesto: 420 A, K5BB

Forma di allevamento: Controspalliera

Sistemi di potatura: Guyot Tradizionale

Sesti d'impianto: 1 m. x 2,5 m.

Densità: 4.000 Ceppi/Ha

Produzione: ca.7.000 Kg/Ha

Anno d'impianto: 2004

SISTEMA DI VINIFICAZIONE

La vinificazione viene effettuata nel rispetto della freschezza e dell'eleganza del vino. La fermentazione con macerazione dura dai 6 ai 8 giorni poi il vino ancora velato viene mantenuto ad una temperatura di 18-20° C circa per favorire la malolattica. Nel mese di Dicembre si passa allo stoccaggio in botte di rovere per circa un anno. Successivamente permarrà per un periodo di uguale durata in bottiglia per l'affinamento dei profumi.

Questo vino così ottenuto è generalmente già pronto per il consumo.

COME CONSUMARLO

Per scelta aziendale ma ancor più per le caratteristiche pedo-climatiche con cui la vite deve interagire è profondamente diverso dal più famoso Barolo. Si presenta con profumi primari (fruttati: pesca, frutti di bosco) meno corposo al palato relativamente di pronta beva si adatta più facilmente del più austero Barolo all'abbinamento con menù estivi meno elaborati. Regge bene anche un certo invecchiamento anche se è preferibile un consumo relativamente giovane.



Barbera d'Alba DOC Superiore

Ubicazione: Comune di Barolo
Estensione: 2,1 ha
Esposizione: varie, sud-est e ovest
Altitudine: media 300 m. s.l.m.
Terreno: argilloso-limoso, sabbioso-limoso
Tessitura: Varia
Vitigno: Barbera

Portainnesto: 420 A, SO4, K5BB
Forma di allevamento: controspalliera
Sistema di potatura: Guyot tradizionale
Sesti d'impianto: 0,8 m. x 2,5 m.
Densità: 5.000 ceppi/ha
Produzione: ca. 7.000 kg/ha
Anno d'impianto: 1942/1991

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE DEL TERRENO

Sono per la maggioranza quelle che caratterizzano i comuni di Barolo e La Morra: le cosiddette MARNE DI SANT'AGATA FOSSILI. Originatesi in età Tortoniana da una sedimentazione normale in mare aperto, si presentano più o meno sabbiose di colore grigio azzurro con locali intercalazioni sabbiose conglomeratiche. E per la parte minore sono rappresentate dalle ARENARIE DI DIANO, che caratterizzano i comuni di Castiglione Falletto, Monforte e in piccola parte Barolo. Sono costituite da sabbie più o meno compatte alternate ad arenarie grigie. Il periodo della loro formazione è l'Elveziano. Le uve Barbera prodotte sono di alta qualità per il buon equilibrio zuccheri e acidità, specie nelle annate siccitose.

SISTEMA DI VINIFICAZIONE

Giunta l'uva in cantina, viene immediatamente diraspata e pigiata. Il mosto ottenuto fermenta circa 8-10 giorni. La macerazione viene normalmente prolungata per altri 4 o 6 giorni. Successivamente il vino viene mantenuto alla temperatura di 18° C per lo svolgimento della malolattica. Terminata anche quest'ultima fermentazione, si passerà all'affinamento di un anno in giovani botti di rovere di Slavonia (0-3 anni). Giunto alla bottiglia vi rimarrà ancora dodici mesi, periodo dopo il quale avendo affinato i profumi verrà messo in vendita.

COME CONSUMARLO

È per certo da tutti considerato uno dei grandi vitigni a bacca rossa d'Italia. La tipologia della Barbera di Langa è quella di un vino rosso importante di grande struttura, affinato in rovere con ottime capacità d'invecchiamento. È un vino che ben si abbina ai primi piatti (tajarin, agnolotti del plin, etc.) anche se dai suoi estimatori è apprezzato ottimo a tutto pasto.



Dolcetto d'Alba DOC

Ubicazione: Comune di Barolo

Estensione: 1,4482 ha

Esposizione: sud-ovest

Altitudine: 280 m.

Terreno: limoso- sabbioso

Tessitura: sabbia 33%, limo 44%, argilla 23%

Vitigno: Dolcetto

Portainnesto: 420 A, K5BB, S04

Forma di allevamento: contropalliera

Sistema di potatura: Guyot tradizionale

Sesti d'impianto: 0,8 m. x 2,7 m.

Densità: 4.630 ceppi/ha

Produzione: ca. 7.000 kg/ha

Anno d'impianto: 1991

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE DEL TERRENO

Il nome Dolcetto deriva dal nostro dialetto "ducet" (piccolo dosso) perché normalmente era coltivato nella parte più bassa della collina dove le pendenze sono più dolci.

Il terreno di questo vigneto nel comune di Barolo è sofficie e sabbioso. I vini che ne prendono origine sono sempre molto eleganti al profumo, fruttati e di buona complessità. Anche nelle annate piovose in questo vigneto si riesce sempre ad avere una buona qualità delle uve, grazie all'alta percentuale di sabbia di cui è costituito il terreno e all'alto potere drenante che ne deriva.

SISTEMA DI VINIFICAZIONE

Per l'uva Dolcetto nel comune di Barolo l'epoca della raccolta è compresa tra l'otto e il quindici Settembre. Giunta alla cantina viene diraspata, pigiata e avviata alla successiva fermentazione a una temperatura che non supera i 26°C. Dopo circa 7 giorni il vino così ottenuto viene separato dalle bucce e mantenuto a 18° C favorendo così la fermentazione malolattica. Terminata anche quest'ultima, il vino rimarrà in stoccaggio dentro vasche di acciaio e cemento fino all'imbottigliamento (mese di Aprile), qui sosterrà ancora per un mese prima della commercializzazione.

COME CONSUMARLO

Al palato si presenta con un leggero retrogusto amarognolo (mandorla amara), tipico del Dolcetto di queste zone; il colore è violaceo, molto vivace. Il Dolcetto è il vino della "tavola quotidiana" che meglio ha saputo radicarsi nel cuore dei piemontesi. Si abbina infatti con grande duttilità alla complessa cucina della nostra regione, dagli antipasti fino al dolce. Si può ben conservare per alcuni anni anche se con il tempo va perdendo la caratteristica che meglio lo individua: la freschezza.



Barolo DOCG

Ubicazione: comune di Barolo, Monforte d'Alba e Novello

Estensione: 2,3 ha

Esposizione: ovest, est

Altitudine: 300 m.

Terreno: argilloso-limoso, sabbioso, limoso

Tessitura: Varia

Vitigno: Nebbiolo

Sottovarietà: Lampia

Portainnesto: K5BB, 420A

Forma di allevamento: controspalliera

Sistema di potatura: Guyot tradizionale

Sesti d'impianto: 1 m. x 2,7 m.

Densità: 3.700 ceppi/ha

Produzione: ca.7.000 kg/ha

Anno d'impianto: 1991

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE DEL TERRENO

Proviene da vigneti ubicati nei comuni di Barolo, Monforte d'Alba e Novello: rappresenta la parte sud-ovest della zona di produzione. Questo è il Barolo che si è sempre prodotto sino agli inizi degli anni Settanta, periodo in cui ha poi cominciato a prendere piede la vinificazione per singolo vigneto. Esprime caratteristiche pedologiche e microclimatiche differenti che in questo vino ben si amalgamano. Viene affinato per due anni in grande botte e un anno in bottiglia.

SISTEMA DI VINIFICAZIONE

Il sistema di vinificazione è quello riservato alle grandi sottozone di proprietà della famiglia con macerazioni più brevi. Secondo Giovan Battista Croce (1606), il nome Nebbiolo deriverebbe dalla trasposizione dell'aggettivo "nobile"; per questa ragione amiamo affinare i nostri Barolo in grandi botti di rovere di Slavonia da 1500 a 3000 lt., (con le doghe piegate a fuoco ma non tostate) e mai nuove (i primi anni vengono utilizzate per la Barbera). Riteniamo infatti il Nebbiolo una varietà nobile che sviluppa la potenza in maniera elegante.

COME CONSUMARLO

Tra i diversi tipi di Barolo prodotti dall'Azienda è quello che immediatamente è apprezzato dal consumatore che per la prima volta si affaccia al panorama variegato di questo vino. Infatti, pur essendo un Barolo di struttura inferiore è di solito molto espressivo all'olfatto e di ottima eleganza anche nella giovinezza.



Barolo DOCG Castellero

Ubicazione: Comune di Barolo
Estensione: 0,6920 ha
Esposizione: sud
Altitudine: 300 m.
Terreno: sabbioso-limoso
Tessitura: sabbia 40%, limo 33%, argilla 27%
Vitigno: Nebbiolo
Sottovarietà: Lampia

Portainnesto: K5BB
Forma di allevamento: controspalliera
Sistema di potatura: Guyot tradizionale
Sesti d'impianto: 1 m. x 2,7 m.
Densità: 3.700 ceppi/ha
Produzione: ca. 6.000-7.000 kg/ha
Anno d'impianto: 1970

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE DEL TERRENO

Le caratteristiche geologiche che maggiormente caratterizzano questo vigneto sono le cosiddette ARENARIE DI DIANO, originatesi nell'Elveziano da correnti di torbido sottomarine. Questo terreno si presenta più sabbioso dei Cannubi e dà un vino di buona struttura non sempre equilibrato, soprattutto quando è ancora giovane. È infatti consigliato per il consumo dal sesto anno in avanti nelle grandi vendemmie.

SISTEMA DI VINIFICAZIONE

Lo stile di vinificazione, come per tutti i nostri vini, è quello di una mano leggera che tende ad accompagnare l'uva sino alla bottiglia. Riteniamo infatti che un vino, soprattutto da monovitigno, sia un'opera unica e irripetibile e come un figlio va accompagnato nella sua crescita senza forzature, perché possa così mettere in evidenza la propria personalità. Le uve suddette vengono vinificate a parte soltanto nelle annate che risultano di buon livello qualitativo. Diversamente, negli anni meno fortunati, concorrono assemblate a uve Nebbiolo provenienti da altre sottozone (Cannubi, Sarmassa) alla produzione del Barolo senza indicazione del vigneto.





Barolo DOCG Castellero

COME CONSUMARLO

Se si ha una buona cantina di stoccaggio, nelle annate eccezionali, sarebbe meglio non bere prima del sesto anno dopo la vendemmia i Barolo provenienti dalle MeGA (Castellero, Cannubi e Sarmassa), poichè in tal caso si perderà tutta quell'ampiezza di profumi che hanno origine dall'affinamento in bottiglia e tanto apprezzati nei grandi rossi da invecchiamento.

La temperatura di servizio può variare dai 16 ai 18°C se il Barolo è giovane; si consiglia la mescita in ampi bicchieri direttamente dalla bottiglia; se il vino ha più di quindici anni di invecchiamento, sarebbe meglio aprire la bottiglia 2 o 3 ore prima e toglierne almeno un bicchiere, per permettere una buona ossigenazione.

I Barolo superiori ai vent'anni, con l'ausilio di una candela per controllarne la limpidezza, vanno decantati in caraffa, lasciando in bottiglia gli eventuali depositi che si fossero formati durante l'invecchiamento. Questa operazione dovrà precedere di almeno 15 minuti il consumo. Per quanto riguarda gli abbinamenti, sono molto indicate carni rosse, selvaggina e formaggi, non disegnando però, se la cena è in grande stile, l'abbinamento a tutto pasto, partendo da Barolo più giovani (di minor austerità) per giungere poi ai Barolo più invecchiati e di grande carattere



Azienda Agricola Brezza Giacomo e Figli

Via Lomondo, 4 - 12060 Barolo (Cn) - Italia | Tel: +39 0173.560921 / Fax: +39 0173.560026
brezza@brezza.it | www.brezza.it