

# 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.

# Pinot 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:*

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:**

alta collina della provincia di Chieti.

**Vitigno:**

Montepulciano e Sangiovese  
(non più del 15%).

**Colore:**

rosso rubino intenso con lievi sfumature  
violacee che si attenuano con  
l'invecchiamento.

**Bouquet:**

vinoso e persistente con note speziate.

**Gusto:**

asciutto, sapido, leggermente tannico,  
mai sgarbato.

**Servizio:**

a temperatura ambiente. Si consiglia  
di stappare un po' prima di servirlo.

**Accostamenti:**

si accompagna bene ad arrosti,  
carni rosse e formaggi 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:*

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

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

VINI E VIGNETI

MARCHE - ITALIA



## PIANETA ROSA

### MARCHE ROSATO

Indicazione Geografica Tipica

*La straordinaria versatilità  
del Pinot Nero*



**VITIGNO:** Pinot Nero 85% / Sauvignon 15%

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

**ALCOOL:** 12,5%

**ACIDITÀ TOTALE:** 6 g/l

**ESAME VISIVO:** Rosa tenue salmone, buccia di cipolla, luminoso

**ESAME OLFATTIVO:** Frutta a polpa gialla e frutta esotica (pesca e frutto della passione)

**ESAME GUSTATIVO:** Dinamico, avvolgente ed equilibrato. Lungo epilogo fruttato. Ottima coerenza gusto-olfattiva.

**PRODUZIONE:** 2.500 bottiglie annue.



**VARIETY:** Pinot Nero 85% / Sauvignon 15%

**VINEYARD:** Vigna degli Artisti, altitude 200 meters, harvest by hand, yeld 60 q.li per ha

**BREEDING:** Annual Renewal, 5000 strains per ha, west 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 salmon pink, onion skin, bright

**NOSE:** Yellow-fleshed fruit and exotic fruit (peach and passion fruit)

**TASTE:** Dynamic, enveloping and balanced.

Long fruity epilogo. Excellent taste-olfactory coherence.

**PRODUCTION:** 2,500 bottles per year



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

VINI E VIGNETI

MARCHE - ITALIA



## LUNAR ECLIPSE

COLLI PESARESÌ

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

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

VINI E VIGNETI

MARCHE - ITALIA



## COLLI PESARESI FOCARA PINOT NERO RISERVA

Denominazione di Origine Controllata

*Una straordinaria longevità*



**VITIGNO:** Pinot Nero 100%, clone 777.

**VIGNETO:** Vigna Del Mare, altitudine 300 metri, vendemmia effettuata a mano, 80 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 in acciaio e barriques francesi di media tostatura, con affinamento in bottiglia.

**ALCOOL:** 14%

**ACIDITÀ TOTALE:** 6,0 g/l

**ESAME VISIVO:** Colore rosso rubino fitto e impenetrabile.

**ESAME OLFATTIVO:** Note di sottobosco, humus, corteccia bagnata, frutta scura, goudron e note speziate.

**ESAME GUSTATIVO:** Ben strutturato, solido. La parte fresco sapida e balsamica lo allunga in un finale speziato.

**PRODUZIONE:** 800 bottiglie.



**VARIETY:** Pinot Nero 100%, clone 777.

**VINEYARD:** Vigna Del Marei, 300 meters above sea level, harvest by hand, yield 80 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 pressing at controlled temperature in steel and medium-toasted French barriques, with refinement in the bottle.

**ALCOHOL:** 14%

**TOTAL ACIDITY:** 6,0 g/l

**APPEARANCE:** Dense and impenetrable ruby red color.

**NOSE:** Notes of undergrowth, humus, wet bark, dark fruit, tar and spicy notes.

**TASTE:** Well structured, solid. The fresh, savoury and balsamic part extends it into a spicy finish.

**PRODUCTION:** 800 bottles.



**AMOR VITAE**

# SYRAH ROSÈ 2024



Un vino ispirato dai profumi e dai sapori della nostra terra. I venti provenienti dal mare e le piogge primaverili danno vita a un vino fortemente aromatico. I suoi riflessi e sentori floreali rimandano indietro nel tempo. Si presenta al palato con una struttura complessa ed elegante. È perfetto in abbinamento con i piatti a base di pesce e carni bianche, con taglieri di salumi e formaggi.

**Uvaggio:** Syrah 100%

**Zona di produzione:** Aprilia (Lt)

**Superficie vitata:** circa 5 ettari

**Altitudine del vigneto:** circa 300 m sul livello del mare

**Tipologia dei terreni:** vulcanica, ricco di scheletro e di elementi minerali.

**Sistema di allevamento:** controspalliera a Guyot

**Densità dei ceppi:** 4.300 viti per ettaro

**Produzioni per ettaro:** 90 Q.

**Resa dell'uva in vino:** 60%

**Epoca di vendemmia:** primi Settembre

**Raccolta:** a mano in cassette

**Vinificazione:** con breve criomacerazione delle uve, pigiatura e pressature soffice. Fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata  
Fermentazione malolattica non svolta

Metodo di rifinitura, batonnage in acciaio per almeno 2 mesi, poi in bottiglia prima della messa in commercio.

**Temperatura di servizio:** 8/12°C

**Grado alcolico:** 13%



AMOR VITAE SYRAH LAZIO  
ROSÈ 2024

AMOR VITAE SYRAH LAZIO  
ROSÈ 2020



AMOR VITAE SYRAH LAZIO  
ROSÈ 2022



# AETERNUM 2022

Un blend con una forte identità, caldo e ammaliante, classico taglio bordolese creato dall'unione di due vitigni a bacca nera Cabernet Sauvignon e Merlot. Il colore quasi impenetrabile è un rosso purpureo con riflessi violacei. Le sue eterne note aromatiche abbracciano tutto il palato rievocando profumi erbacei di sottobosco, floreali e fruttati, quali l'amarena e i mirtilli, il ribes nero e la prugna matura. Sul finire della degustazione si percepiscono le sue note speziate, sentori di cacao amaro e tabacco, risultato di un lungo affinamento in barriques. Ideale in abbinamento con taglieri di formaggi erborinati, bistecca di chianina, filetto al pepe verde e mezze maniche all'amatriciana.

**Uvaggio:** Cabernet Sauvignon 90% e Merlot 10%

**Zona di produzione:** Aprilia (Lt)

**Superficie vitata:** circa 5 ettari

**Altitudine del vigneto:** circa 300 m sul livello del mare

**Tipologia dei terreni:** vulcanica, ricca di scheletro e di elementi minerali.

**Sistema di allevamento:** controspalliera a Guyot

**Densità dei ceppi:** 4.300 viti per ettaro

**Produzioni per ettaro:** 70 Q.

**Resa dell'uva in vino:** 60%

**Epoca di vendemmia:** metà Settembre

**Raccolta:** a mano in cassette

**Vinificazione:** in rosso, fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata con continui delestaggi e rimontaggi. Fermentazione malolattica interamente svolta in barriques di rovere francese. Metodo di rifinitura, batonnage in acciaio per almeno 4 mesi, poi in bottiglia prima della messa in commercio.

**Temperatura di servizio:** 18/20 °C

**Grado alcolico:** 14 %



AMOR VITAE LAZIO AETERNUM 2020



AMOR VITAE LAZIO AETERNUM 2022

AMOR VITAE LAZIO AETERNUM 2021



# ROMA DOC ROSSO 2023



AMOR VITAE ROMA ROSSO  
2023

La DOC di Roma, un blend creato dall'unione di particolari vitigni, quali Montepulciano, Cesanese, Cabernet Sauvignon e Merlot. Al palato esprime forza e armonia, all'olfatto rievoca note di amarena, prugne e note floreali come la viola. Sul finire della degustazione si possono assaporare le sue note speziate di liquirizia. I suoi sentori avvolgenti e persistenti sono dovuti ai suoi tannini così vellutati, risultato di un affinamento in barriques. Ideale in abbinamento con ragù di selvaggina, carni rosse alla brace, formaggi di media stagionatura e i piatti della cucina tradizionale romana.



**Uvaggio:** Montepulciano 50%, Cesanese 35%, Cabernet Sauvignon 10% e Merlot 5%

**Zona di produzione:** Aprilia (Lt)

**Superficie vitata:** circa 3 ettari

**Altitudine del vigneto:** circa 300 m sul livello del mare

**Tipologia dei terreni:** vulcanica, ricca di scheletro e di elementi minerali.

**Sistema di allevamento:** controspalliera a Guyot

**Densità dei ceppi:** 4.300 viti per ettaro

**Produzioni per ettaro:** 80 Q.

**Resa dell'uva in vino:** 60%

**Epoca di vendemmia:** metà Settembre

**Raccolta:** a mano in cassette

**Vinificazione:** in rosso, fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata con continui delestaggi e rimontaggi. Fermentazione malolattica interamente svolta in barriques di rovere francese. Metodo di rifinitura, batonnage in acciaio per almeno 4 mesi, poi in bottiglia prima della messa in commercio.

**Temperatura di servizio:** 14/16°C

**Grado alcolico:** 13 %



# CESANESE 2024

Presenta un colore rosso rubino, con intensi profumi di amarena, violetta, frutta matura e sentori balsamici sul finale.

Al palato mostra un sapore delicato e armonico con un'elegante complessità. Ottimo da tutto pasto. Perfetto da abbinare con abbacchio, porchetta e carni rosse.

**Uvaggio:** Cesanese 100%

**Zona di produzione:** Lanuvio (RM)

**Superficie vitata:** circa 3 ettari

**Altitudine del vigneto:** circa 300 m sul livello del mare

**Tipologia dei terreni:** vulcanica, ricca di scheletro e di elementi minerali.

**Sistema di allevamento:** contropalliera a Guyot

**Densità dei ceppi:** 4.300 viti per ettaro

**Produzioni per ettaro:** 80 Q.

**Resa dell'uva in vino:** 70%

**Epoca di vendemmia:** fine Settembre

**Raccolta:** a mano in cassette

**Vinificazione:** con breve criomacerazione delle uve, pigiatura e pressature soffice. Fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata con continui batonnage e rimontaggi. Fermentazione malolattica non svolta. Metodo di rifinitura, batonnage in acciaio per almeno 2 mesi, poi in bottiglia prima della messa in commercio.

**Temperatura di servizio:** 16/18°C

**Grado alcolico:** 13 %



AMOR VITAE CESANESE LAZIO  
2023



# VITA 2020

Un vino in edizione limitata, con note di sotto bosco, caffè e vaniglia, si presenta deciso e morbido. Avvolge il palato con la sua armonia e rappresenta il nostro elogio alla vita. Forte e suadente è caratterizzato da una struttura importante ed un corpo equilibrato, risultato di 24 mesi di affinamento in barriques nuove di rovere francese. Ideale in abbinamento con risotti ai funghi porcini, formaggi di media stagionatura ed erborinati, ragù di selvaggina, carni rosse alla brace e i piatti della cucina tradizionale romana.

**Uvaggio:** Merlot 100 %

**Zona di produzione:** Aprilia (Lt)

**Superficie vitata:** circa 3 ettari

**Altitudine del vigneto:** circa 300 m sul livello del mare

**Tipologia dei terreni:** vulcanica, ricca di scheletro e di elementi minerali.

**Sistema di allevamento:** contropalliera a Guyot

**Densità dei ceppi:** 4.300 viti per ettaro

**Produzioni per ettaro:** 60 Q.

**Resa dell'uva in vino:** 60%

**Epoca di vendemmia:** metà Settembre

**Raccolta:** a mano in cassette

**Vinificazione:** in rosso, fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata con continui batonnage in acciaio delestage e rimontaggi. Fermentazione malolattica interamente svolta in barriques di rovere francese. Affinamento di 24 mesi in barriques, poi un anno in bottiglia prima della messa in commercio. Una produzione limitata a 2300 bottiglie.

**Temperatura di servizio:** 18/20°C

**Grado alcolico:** 14 %





MONTRESOR

## HERITAGE

Emblema di Cantine Giacomo Montresor, l'Amarone Satinato è un'icona della Valpolicella presente in oltre 50 stati del mondo. Era il 1921 quando Giacomo Montresor brevettò la bottiglia satinata per proteggerne il prezioso contenuto dalla luce dell'oceano durante i primi trasporti via nave verso il Nord America. Da allora l'Amarone Satinato Montresor 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 - I SATINATI



### UVAGGIO

Corvina, Corvinone, Rondinella.

### ZONA DI PRODUZIONE

La zona più antica della Valpolicella collinare.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva scelta grappolo per grappolo viene vendemmiata a mano e posta in casse ad appassire durante i mesi invernali. Segue una soffice pigiatura con una lenta fermentazione sulle vinacce. La maturazione avviene in botti di rovere per circa 18 mesi.

### NOTE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino intenso.

Al naso sprigiona note di frutta rossa matura e delicati sentori speziati. Al palato risulta corposo, caldo e vellutato con retrogusto di amarene e spezie.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

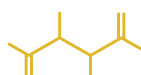
Ottimo con piatti forti e speziati, selvaggina e formaggi stagionati.



TEMPERATURA SERVIZIO  
16-18 °C



ALCOOL  
15%



ACIDITÀ  
5,5 gr/L.



ZUCCHERI RESIDUI  
7 gr/L.



# MONTRESOR

HERITAGE

## HERITAGE

L'Amarone Riserva, nell'iconica bottiglia satinata Montresor, è l'emblema delle celebrazioni del 130° Anniversario dalla Fondazione di Cantine Giacomo Montresor. Una bottiglia speciale per un traguardo importante della lunga storia Montresor.

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG RISERVA - I SATINATI



### UVAGGIO

Corvina, Corvinone, Rondinella.

### ZONA DI PRODUZIONE

La zona storicamente più antica della Valpolicella collinare.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve selezionate e vendemmiate a mano nella seconda decade di settembre, vengono riposte in cassette e lasciate appassire durante i mesi invernali. Segue una soffice pigiatura e una lenta fermentazione sulle vinacce. La maturazione avviene in botti di rovere da 55 Hl per almeno 6 anni, con un ulteriore affinamento in acciaio prima dell'imbottigliamento.

### NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso granato intenso.

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

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

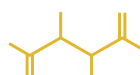
Si accompagna a carni rosse, brasato, cacciagione e formaggi stagionati. Si consiglia di stappare la bottiglia un'ora prima del consumo.



TEMPERATURA SERVIZIO  
16-18 °C



ALCOOL  
15,5%



ACIDITÀ  
5,6 gr/L.



ZUCCHERI RESIDUI  
5 gr/L.

## HERITAGE

Era il 1904 quando Giacomo Montresor disegnò la silhouette di una nuova bottiglia: la chiamò "Mula".

Nel 1921 iniziò a satinarla per proteggere il vino dal sole dell'oceano durante le prime esportazioni in Nord America. E la storia della bottiglia satinata iniziò...

## LUGANA DOC SATINATO



### UVAGGIO

Turbiana (Trebbiano di Lugana).

### ZONA DI PRODUZIONE

Lugana DOC.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il Lugana Satinato è ottenuto da un'accurata selezione delle uve Turbiana che vengono raccolte tra l'ultima settimana di settembre e la prima di ottobre.

La vinificazione inizia con una breve macerazione, segue poi la fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata e una parte in barrique.

### NOTE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino con riflessi dorati.

Intenso al naso con note agrumate e frutta tropicale.

In bocca è fresco e intenso, nel finale è sapido e minerale con una nota delicata di mandorla verde.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

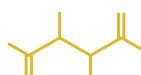
Particolarmente indicato con gli antipasti e i piatti di pesce sia di lago che di mare, si abbina bene anche a piatti più saporiti a base di carne bianca e formaggi.



TEMPERATURA SERVIZIO  
8-10 °C



ALCOOL  
12,5%



ACIDITÀ  
5,7 gr/L.



ZUCCHERI RESIDUI  
3 gr/L.

## HERITAGE

Era il 1904 quando Giacomo Montresor disegnò la silhouette di una nuova bottiglia: la chiamò "Mula".

Nel 1921 iniziò a satinarla per proteggere il vino dal sole dell'oceano durante le prime esportazioni in Nord America. E la storia della bottiglia satinata iniziò...

## ROSÉ SATINATO – Vino Rosato



### UVAGGIO

Uve a bacca rossa

### ZONA DI PRODUZIONE

Veneto

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Svinatura del mosto fiore dopo 12 ore di macerazione, segue fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

### NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosa tenue. Fresco e delicato, al naso evidenzia profumi che ricordano la rosa e piccoli frutti rossi. Gustoso ed equilibrato al palato, di buona struttura, caratterizzato da una vivida acidità per un finale fresco e sapido.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

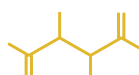
Si accompagna a piatti dal gusto delicato, antipasti, minestre, frittate, soufflé di verdure e formaggi teneri. Ideale con i piatti di pesce sia di lago che di mare e piatti più saporiti a base di carne bianca e formaggi.



TEMPERATURA SERVIZIO  
8-10 °C



ALCOOL  
12%



ACIDITÀ  
5,6 gr/L.



ZUCCHERI RESIDUI  
3,5 gr/L.

## 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. La famiglia Montresor, colpita dalle potenzialità e dal fascino di questo territorio, dagli anni '50 instaurò una collaborazione con molte 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



### UVAGGIO

Corvina, Rondinella, Molinara.

### ZONA DI PRODUZIONE

Nel cuore della Valpolicella Classica collinare.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve, selezionate grappolo per grappolo, vengono raccolte nel corso dei mesi di settembre ed ottobre e lasciate ad appassire in cassette per circa 3 mesi. La vinificazione è tradizionale dei vini rossi, con diraspatura e pigiatura soffice e successiva macerazione sulle bucce. In seguito avviene la svinatura e la maturazione in legno per circa 3 anni. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

### NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso. Offre al naso sentori di frutta rossa surmatura e note balsamiche. Sapore asciutto, caldo con note di spezie, liquirizia, mora e ciliegia matura.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

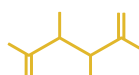
Si accompagna a tutti i piatti di carne e selvaggina ed ai formaggi stagionati. Grande vino da meditazione. Si consiglia di stappare la bottiglia un'ora prima del consumo.



TEMPERATURA SERVIZIO  
16 -18 °C



ALCOOL  
15,5%



ACIDITÀ  
5,60 gr/L.



ZUCCHERI RESIDUI  
5,0 gr/L.

## 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. La famiglia Montresor, colpita dalle potenzialità e dal fascino di questo territorio, dagli anni '50 instaurò una collaborazione con molte 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.

## VALPOLICELLA RIPASSO DOC



### UVAGGIO

Corvina, Corvinone, Rondinella.

### ZONA DI PRODUZIONE

Nel cuore della Valpolicella.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Questo vino si ottiene dalla seconda fermentazione, secondo il "metodo ripasso". La migliore selezione del Valpolicella d'annata viene ripassato sulle vinacce dell'Amarone per ottenere una seconda fermentazione e conferire al vino maggiore complessità e struttura. Maturazione in legno per circa un anno.

### NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso.

Al naso note di frutta rossa matura e spezie. Sapore asciutto, caldo con retrogusto di lampone, sottobosco e liquirizia.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

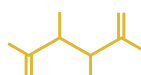
Molto versatile, è ideale con primi piatti di carne e terra, selvaggina, arrostiti, brasati e carne rossa alla griglia. Ottimo anche con formaggi stagionati.



TEMPERATURA SERVIZIO  
16 -18 °C



ALCOOL  
14%



ACIDITÀ  
5,40 gr/L.



ZUCCHERI RESIDUI  
5,0 gr/L.

## HERITAGE

Passato e presente. Tradizione e avanguardia.  
La doppia etichetta simboleggia l'unione tra i diversi momenti della storia dell'azienda.  
I vini della linea Le Fattorie sono emozione pura ed esprimono l'identità del territorio da cui hanno origine.  
Uno stile unico e riconoscibile, racchiuso nella preziosa bottiglia fregiata Montresor.

## VALPOLICELLA DOP CLASSICO SUPERIORE



### UVAGGIO

Corvina, Rondinella, Molinara.

### ZONA DI PRODUZIONE

Zona collinare della Valpolicella Classica.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia tardiva a fine settembre, inizio di ottobre per garantire maggior concentrazione di aromi e struttura.  
Vinificazione in rosso con contatto sulle bucce per circa 15 giorni. Maturazione in botte di legno per 24 mesi.

### NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso.  
Al naso rivela note di frutti rossi e ciliegia matura. Vino di buona struttura, dal sapore pieno e vellutato, con tannini morbidi.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

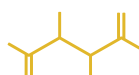
Ideale con piatti a base di carne, selvaggina, formaggi stagionati e salumi.



TEMPERATURA SERVIZIO  
16-18 °C



ALCOOL  
13,5%



ACIDITÀ  
5,5 gr/L.



ZUCCHERI RESIDUI  
4 gr/L.

**SPUMANTE PROSECCO DOP MILLESIMATO**



**UVAGGIO**

Glera.

**ZONA DI PRODUZIONE**

Area Doc Prosecco – Veneto/Friuli.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

Dopo una pressatura soffice delle uve nella prima decade di settembre, il mosto fiore segue la vinificazione in bianco e la spumantizzazione secondo il metodo Charmat. La prima fermentazione avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. La presa di spuma in autoclave dura circa 40 giorni.

**NOTE ORGANOLETTICHE**

Giallo paglierino tenue.

Il sapore è morbido e leggermente fruttato con sentori che ricordano i fiori bianchi e la frutta gialla, il perlage fine e persistente.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI**

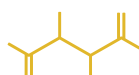
Si abbina ad antipasti, piatti di pesce e crostacei. Ottimo a tutto pasto ed eccellente come aperitivo.



TEMPERATURA SERVIZIO  
4-6 °C



ALCOOL  
11%



ACIDITÀ  
5,8 gr/L.



ZUCCHERI RESIDUI  
13 gr/L.

**PROSECCO DOC ROSE' SPUMANTE MILLESIMATO**



**UVAGGIO**

Glera e Pinot Nero.

**ZONA DI PRODUZIONE**

Area Doc Prosecco – Veneto/Friuli.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

Ottenuto da uve Glera e dalla vinificazione in rosso del Pinot Nero. Dopo una pressatura soffice delle uve, la Glera fermenta (prima fermentazione) in serbatoi di acciaio a temperatura controllata di circa 18°, mentre il Pinot Nero a 23/25°. La spumantizzazione avviene secondo il metodo Charmat, con affinamento sui lieviti in autoclave per 60 giorni prima dell'imbottigliamento.

**NOTE ORGANOLETTICHE**

Rosa tenue.

Si alternano sentori di rosa e lampone tipici del Pinot Noir e quelli floreali e fruttati della Glera. Il perlage risulta fine e persistente.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI**

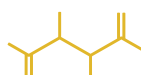
Si abbina ad antipasti, piatti di pesce e crostacei. Ottimo a tutto pasto ed eccellente come aperitivo.



TEMPERATURA SERVIZIO  
4-6 °C



ALCOOL  
11%



ACIDITÀ  
5,5 gr/L.



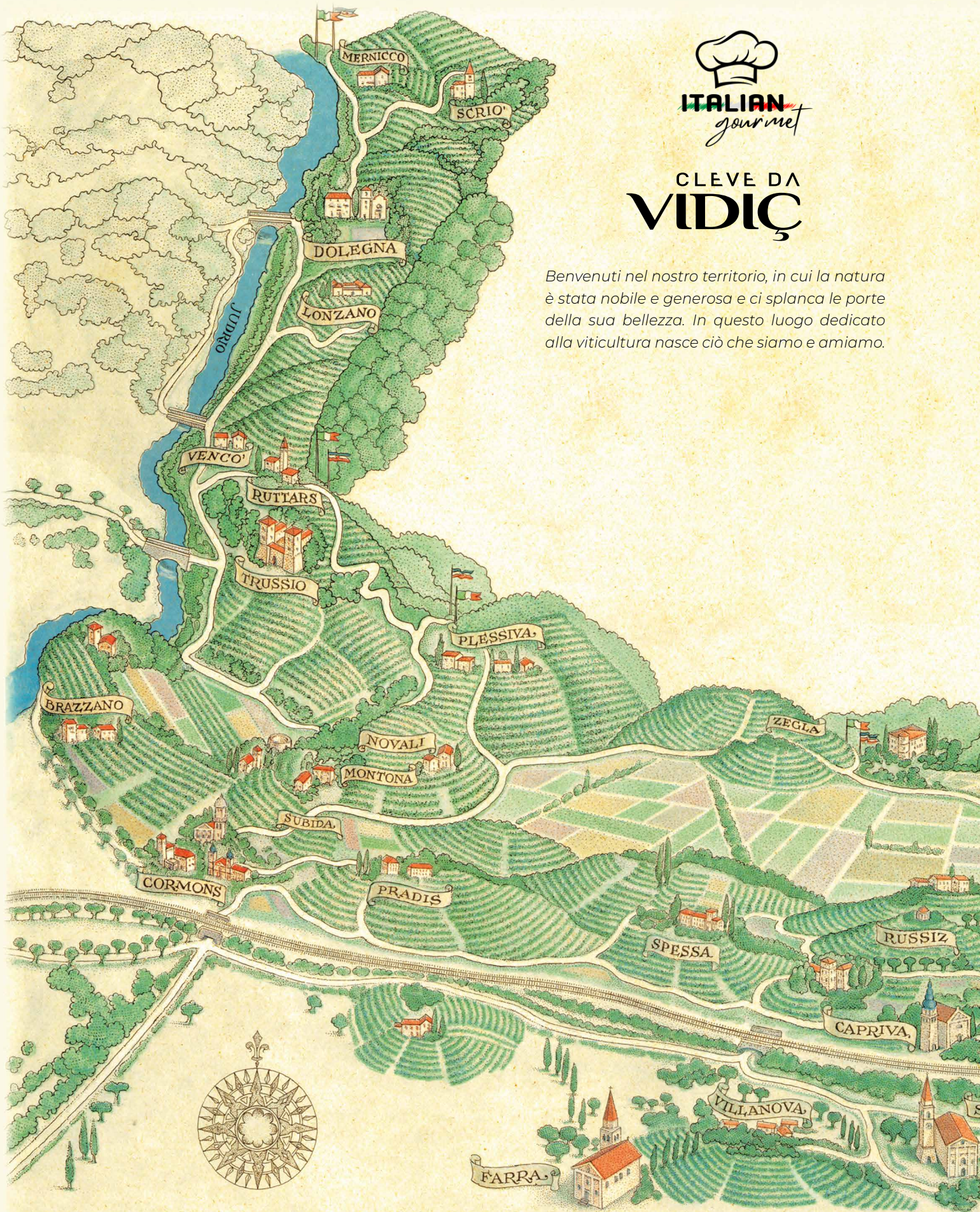
ZUCCHERI RESIDUI  
13 gr/L.



ITALIAN  
gourmet

## 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

RIE

CABERNET FRANC

UN VIGNETO CHIAMATO  
FRIULI

ZONA DI PRODUZIONE VINI D.O.C.  
COLLIO



Sevino 84

SLING ITALICO

FRIULANO

SAUVIGNON

TRAMINER AROMATICO

RIBOLLA GIALLA

MERLOT

PINOT NERO



# CLEVE DA VIDIÇ

---





## 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.

## 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.



# 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 Cantina. 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 Rosato Veronese IGT



**Formato:** 0.75 l

**Tipologia:** Vino rosato

**Varietà:** Corvina 90%, Molinara 10%

**Descrizione:** Le uve Corvina e Molinara del Tempus Rosato Veronese sono vendemmiate rigorosamente a mano. È un vino rosé perfettamente bilanciato in tutte le sue componenti. I sentori delle uve autoctone, delicatamente percepibili, si sposano con maestria con profumi più floreali e fruttati, di rosa e mirtillo. Semplice, fresco e sensibile, anche nel colore: un vivo rosa salmone.

**Tecnica enologica:** Le uve vengono vendemmiate manualmente e introdotte in pressa, dove il mosto resta a contatto con le bucce fino al mattino seguente, quando avviene lo svinamento e s'innescata la fermentazione. Questo processo di macerazione pre-fermentativa a freddo consente di ottenere un vino perfettamente bilanciato in tutte le sue componenti con sentori delicati e caratteristici delle uve autoctone.

**Dati analitici:** Alcol 12%

**Caratteristiche organolettiche:** Colore rosa salmone. Vino con profumi floreali di rose e frutti rossi come fragola e mirtillo, al palato risulta semplice, fresco e delicato.

**Abbinamenti:** Eccellente per un aperitivo a base di crostacei e molluschi, secondi piatti di pesce e infine ottimo anche con una buona pizza.

**Temperatura di servizio:** 6°C

# 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

  
ITALIAN  
gourmet

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.*



750

  
**ITALIAN**  
*gourmet*

# 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.*



# 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 aging.*



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

# Valpolicella Ripasso "il Forno"

Denominazione di Origine Controllata

Classico Superiore

COLLEZIONE



Ripasso Il Forno "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 Forno "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 Forno 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 Forno" 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 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.



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 fruttaiolo 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 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.



750 1500 3000



LE VIGNE DI SAMMARCO

Linea CLASSICA

# MALVASIA BIANCA SALENTO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



**Classificazione:** I.G.P. Salento Bianco.

**Uve:** Malvasia Bianca 100%.

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

**Sistema di allevamento:** Spalliera (5.000 ceppi per ha).

**Epoca di vendemmia:** Prima decade di Settembre.

**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.

## Note organolettiche

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.

## Abbinamenti gastronomici

Carpaccio di spigola, sashimi, capesante su crema allo zafferano.

Per tradizione: acquasale, guazzetto cozze tarantine, pasta e pomodori secchi.

**Temperatura di servizio:** 8 °C.

**Appellation:** I.G.P. Salento Bianco.

**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:** Soft crushing and de-stemming. Then must is cooled at 10°C for a natural clarification. Then alcoholic fermentation in stainless steel barrel at 15°C.

**Aging:** In stainless steel until bottling.

## Tasting Notes

Hazy but bright straw colour. Light scent of white flesh fruits and aromatic herbs. Fresh to taste. Gentle sapidity with marks of fruits and fresh hazelnut. Soft and pleasant, closes the tasting with a balanced alcoholic mark.

## Food pairing

Seabass carpaccio, sashimi, scallops on saffron cream.

According to tradition: acquasale, "guazzetto" of mussels from Taranto, pasta and sun dried tomatoes.

**Serving temperature:** 8°C.





LE VIGNE DI SAMMARCO

Linea CLASSICA

# VERDECA SALENTO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



**Classificazione:** I.G.P. Salento.

**Uve:** Verdeca 100%.

**Zona di produzione:** San Donaci (BR).

**Sistema di allevamento:** Spalliera ed alberello (5.000 ceppi per ha)

**Epoca di vendemmia:** Prima decade di settembre.

**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.

## Note organolettiche

Giallo paglierino con riflessi oro verde. Intenso e fine con sentori di albicocca, fiori bianchi e rosmarino. Il suo equilibrio tra freschezza sapidità e tenore alcolico è perfetto. Piacevole e persistente il finale agrumato e lievemente balsamico che crea armonia all'assaggio e invita al sorso successivo.

## Abbinamenti gastronomici

Risotto alle ortiche, mozzarella di bufala campana.

Per tradizione: pancotto con verdure, orecchiette con le cime di rapa, puccia con cipolle e olive.

**Temperatura di servizio:** 8 °C.

**Appellation:** I.G.P. Salento.

**Varietal composition:** Verdeca 100%.

**Vineyards location:** San Donaci (BR).

**Training:** Espalier and alberello (5.000 stumps).

**Harvest:** First decade of September.

**Vinification:** Soft crushing and de-stemming. Then must is cooled at 10°C for a natural clarification. Then alcoholic fermentation in stainless steel barrel at 15°C.

**Aging:** In stainless steel until bottling.

## Tasting notes

Straw-yellow with gold and green shades. Intense and fine with a scent of apricot, flowers and rosemary. Its balance between freshness, sapidity and alcoholic tenor is perfect. Lovely and persistent, the citrusy and lightly balsamic final creates harmony to the taste.

## Food pairing

Nettle risotto, buffalo mozzarella cheese.

According to tradition: "pancotto" with vegetables, orecchiette with turnip greens, puccia with onions and olives.

**Serving temperature:** 8°C.





LE VIGNE DI SAMMARCO

Linea CLASSICA

# NEGROAMARO ROSATO

## SALENTO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



**Classificazione:** I.G.P. Salento Rosato

**Uve:** Negroamaro 100%

**Zona di produzione:** Cellino San Marco (BR).

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

**Epoca di vendemmia:** Seconda decade di Settembre.

**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.

### Note organolettiche

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.

### Abbinamenti gastronomici

Tartare di gamberi, trota salmonata, baccalà in umido.

Per tradizione: friselle al pomodoro e cipolla, polpo e patate, cavatelli ai frutti di mare.

**Temperatura di servizio:** 8 °C.

**Appellation:** I.G.P. Salento Rosato.

**Varietal composition:** Negroamaro 100%.

**Vineyards location:** Cellino San Marco (BR).

**Training:** Espalier (4.500 stumps).

**Harvest:** Second decade of September.

**Vinification:** Grapes are required to macerate for 12-14 hours in order to have the right shade of colour of the skins and aromatic substances typical of Negroamaro. The flower must is fermented at 14-15°C in thermo-controlled stainless steel tanks until the end of the alcoholic fermentation.

**Aging:** In stainless steel until bottling.

### Tasting notes

Vivid cherry-coloured. Raspberry, red mulberry and pomegranate followed by a delicate smell of bergamot define its olfactory range. Fresh and sapid fruit juice. Balance and body characterize the good structure of this rosé.

### Food pairing

Prawns tartare, salmon trout, braised codfish.

According to tradition: friselle with tomatoes and onion, octopus and potatoes, seafood with cavatelli.

**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.





LE VIGNE DI SAMMARCO

Linea CLASSICA

# PRIMITIVO DI MANDURIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

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

**Uve:** Primitivo 100%.

**Zona di produzione:** Manduria, Sava (TA).

**Sistema di allevamento:** Alberello (5.000 ceppi per ha).

**Epoca di vendemmia:** Seconda decade di Settembre.

**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.



## Note organolettiche

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.

## Abbinamenti gastronomici

Arrosto di maiale in crosta, cinghiale alla cacciatora.

Per tradizione: spezzatino di carne di cavallo, sugo di braciolo, agnello con le patate al forno.

**Temperatura di servizio:** 18 °C.

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

**Varietal composition:** Primitivo 100%.

**Vineyards location:** Manduria, Sava (TA).

**Training:** Alberello (5.000 stumps).

**Harvest:** Second 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, then a gentle drawing and pressing at the end of fermentation.

**Aging:** In stainless steel until bottling.

## Tasting notes

Ruby with a dark and deep colour. Marks of blackberry and berry jam, violet in the background, chocolate and pepper succeeding at the olfaction. Warm and soft to the palate, closes the tasting with power and persistence.

## Food pairing

Roasted pork in pastry, boar.

According to tradition: horse meat stew, tomato sauce braciolo, roasted lamb with potatoes.

**Serving temperature:** 18°C.



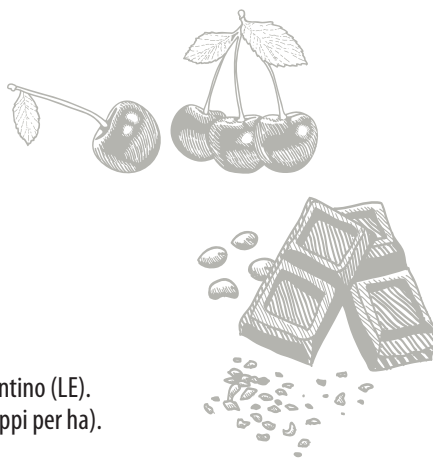


LE VIGNE DI SAMMARCO

Linea CLASSICA

# SALICE SALENTINO RISERVA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



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

**Uve:** Negroamaro 80% - Malvasia nera 20%.

**Zona di produzione:** Cellino San Marco (BR), Salice Salentino (LE).

**Sistema di allevamento:** Alberello e spalliera (4.500 ceppi per ha).

**Epoca di vendemmia:** Terza decade di Settembre.

**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.

## Note organolettiche

Colore rosso rubino intenso e luminoso. È l'amarena racchiusa in un cioccolato 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.

## Abbinamenti gastronomici

Cacciagione, cinghiale, capretto alla brace.

Per tradizione: bombette, torcinelli, pezzetti di cavallo al sugo e formaggio canestrato pugliese a lunga stagionatura.

Temperatura di servizio: 18° C.

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

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

**Vineyards location:** Cellino San Marco (BR), Salice Salentino (LE).

**Training:** Alberello and espalier (4.500 stumps).

**Harvest:** Third 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 24-25°C.

**Aging:** After the malolactic fermentation, the wine stay in barriques of second and third passage for about 9 months and then in steel until the requested aging of the product specification.

## Tasting notes

Intense and bright red ruby. The most refined feature of its olfactory profile is the black cherry inside a chocolate candy followed by potpourri, tea leaves, sticks of licorice and spices. The fruity fragrance and the delicate toasted notes close the tasting with a perfect balance between sourness and tannin.

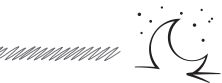
## Food pairing

Game, boar, little goat.

According to tradition: bombette, torcinelli, horse meat in tomato sauce and Apulian canestrato cheese with long maturing.

**Serving temperature:** 18°C.





## NOTTETEMPO

CHARDONNAY SALENTO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



Il suo colore è un lucente giallo dorato. Articolate le sensazioni olfattive che si aprono intense su fragranze di frutta dolce tropicale a cui seguono vaniglia, miele e fine floreale di ginestra. Al gusto prevalgono freschezza e alcolicità in giusto equilibrio, che regalano morbidezza e armonia. Finale lungo, speziato e fruttato.

**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; fermentazione che durerà non meno di 10 giorni a una temperatura di 14/-16 °C ed affinamento in barriques di rovere di Allier da 225 litri nuove al 20% e di un anno per la rimanente parte.

**Affinamento:** Acciaio inox - barrique.

**Temperatura di servizio:** 10 °C.

*Its color is a bright golden yellow. Articulated the olfactory sensations that open intense on fragrances of tropical sweet fruit followed by vanilla, honey and fine floral broom. The taste prevails freshness and alcohol in the right balance, which give softness and harmony. Long, spicy and fruity finish.*

**Appellation:** I.G.P. Salento Chardonnay.

**Varietal composition:** Chardonnay 100%.

**Vineyards location:** Cellino San Marco (BR).

**Vinification:** Soft pressing and static sedimentation at low temperature. Fermentation and aging in 225 liter alier oak barriques, new for 20% and of one year for the remaining part.

**Aging:** In stainless steel - barrique.

**Serving temperature:** 10°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.





# 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.

# 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

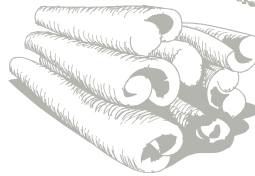
**Uve:** Negroamaro 100%.

**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.



# 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





# 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.

## 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.

## 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



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 Favoie  
33050 Carlino UD



# 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.

## CABERNET FRANC

FRIULI

*Denominazione di Origine Controllata*

TIPO DI VINO	Rosso.
VITIGNO	CABERNET FRANC 100%.
DENOMINAZIONE	DOC FRIULI.
GRADAZIONE ALCOLICA	12,5%.
ZONA DI PRODUZIONE	CARLINO (UD) VIGNETO BOSCO BANDO.
ESTENSIONE VIGNETO	1,48 ETTARI.
SISTEMA D'IMPIANTO	GUYOT.
DENSITÀ D'IMPIANTO	4500 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	ROSSO PORPORA INTENSO.
SENSAZIONI OLFATTIVE	SENSAZIONI PIACEVOLMENTE ERBACEE DI RUCOLA, ORTICA E PEPERONE; SENTORI DI PEPE E DI LAMPONI. PROFUMO IN EVOLUZIONE.
PALATO	CALDO E DI CORPO EQUILIBRATO, PRESENTA GIUSTA TANNICITÀ; RICHIAMI TIPICI ALLE PIANTE FRESCHE E PIACEVOLI SENSAZIONI DI FRUTTA ROSSA.
ABBINAMENTI	PRIMI DI CARNE, CARNI ROSSE E FORMAGGI A MEDIA STAGIONATURA, SALUMI.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18°C



## 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



# SCOPONE

MONTALCINO

## ROSSO DI MONTALCINO DOC

2021



### *Andamento climatico annata 2021*

L'inverno piovoso ha consentito di garantire una discreta risorsa idrica del terreno. L'andamento primaverile mite ha permesso un regolare germogliamento, le costanti brezze fresche primaverili hanno scongiurato possibili gelate. Dal mese di giugno si sono susseguite settimane prive di piogge ma una buona perturbazione a fine agosto ha permesso di raggiungere la completa maturità dei grappoli. La raccolta è iniziata nell'ultima decade di settembre per poi terminare la prima settimana di ottobre.

### *Vinificazione*

Il Rosso di Montalcino Scopone proviene dai nostri vigneti di Sangiovese grosso collocati su terreni profondi ricchi di sabbia e argilla. La raccolta viene effettuata manualmente facendo una prima selezione dei grappoli in campo, i quali poi vengono diraspati e gli acini vengono ulteriormente selezionati sul tavolo di cernita. Il processo fermentativo si svolge per circa 7 giorni in vasche d'acciaio a temperatura controllata, fra i 26° - 28°C, seguita da una macerazione sulle bucce di ulteriori 10-15 giorni. Alla svinatura segue la fermentazione malolattica.

### *Affinamento*

Il vino matura in botti di rovere francese da 25 Hl e di rovere di Slavonia da 65 Hl ed ha un affinamento in bottiglia di minimo 6 mesi prima della messa in commercio.

### *Note di degustazione*

Il nostro Rosso si presenta con un colore rosso rubino intenso e luminoso. Al naso si presenta fruttato ed elegante esprimendo un bouquet di piccoli frutti a bacca rossa, seguiti da note di marasca, violetta e mora che si accompagnano con accenni balsamici di liquirizia. Al palato il vino si esprime sensuale, armonioso, con un piacevole finale vibrante e sapido.

**Varietà uva** 100% Sangiovese

**Produzione** 12.000 bottiglie

**Grado alcolico** 14%

**Acidità totale** 5,10 g/l

**PH** 3,52

**Estratto secco** 28,60 g/l





# SCOPONE

MONTALCINO

## BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

2019



### *Andamento climatico annata 2019*

Il 2019 è stato caratterizzato da un clima generalmente regolare. Ad un inverno con piogge sporadiche e poco abbondanti accompagnate da temperature comprese tra lo zero e i circa 10 °C, è seguita la primavera con un netto cambiamento di giornate di pioggia che ha arricchito il terreno della risorsa idrica fondamentale per superare le temperature estive. L'innalzamento delle temperature ha portato un germogliamento coerente con le tempistiche della zona. L'estate calda con qualche precipitazione ha accompagnato la crescita della pianta e la successiva maturazione dei grappoli in maniera regolare e ottimale per lo sviluppo fenologico graduale. La vendemmia è iniziata a metà settembre per terminare nella prima decade di ottobre.

### *Vinificazione*

La raccolta viene effettuata manualmente facendo una prima selezione dei grappoli in campo, i quali poi vengono diraspati e gli acini vengono ulteriormente selezionati sul tavolo di cernita. Il processo fermentativo si svolge per circa 10 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata, mai al di sopra di 28°C, seguita da una macerazione sulle bucce di ulteriori 15 giorni. Alla svinatura segue la fermentazione malolattica.

### *Affinamento*

Il vino matura in parte in botti da 25 Hl di Rovere francese ed in parte in botti da 65 Hl di Rovere di Slavonia per almeno 24 mesi, al terzo anno il vino viene imbottigliato per completare il suo periodo di affinamento in un magazzino a temperatura controllata prima della sua messa in commercio.

### *Note di degustazione*

Il Brunello 2019 si presenta con un colore rosso rubino dalle note vivaci. Al naso è floreale e grintoso con sentori di amarene, rose selvatiche e tabacco. In bocca è deciso e vibrante, con un finale avvolgente e sapido.

<i>Varietà uva</i>	100% Sangiovese
<i>Produzione</i>	4.000 bottles
<i>Grado alcolico</i>	14%
<i>Acidità totale</i>	5,2 g/l
<i>PH</i>	3,36
<i>Estratto secco</i>	30,90 g/l

