

SCOPRI L'ITALIA

CACC'EMMITTE PETRILLI MOTTA DEL LUPO

Caratteristiche del prodotto

UVE: Uva di Troia, Sangiovese, Montepulciano, Bombino Bianco

VIGNETO DI PROVENIENZA: 5.000 ceppi/ha

ALLEVAMENTO: cordone speronato

ANNO DI IMPIANTO:

RESA PER ETTARO: 2 kg per pianta

TERRENO:

VENDEMMIA: metà settembre per il Sangiovese e il Bombino, inizio ottobre per il Montepulciano, fine ottobre per il Nero di Troia

VINIFICAZIONE: pigiatura e diraspatura soffice a metà acini interi.

Fermentazione di sette giorni in acciaio con rimontaggi e delastage

MATURAZIONE: in acciaio

AFFINAMENTO: in vetro

ESAME ORGANOLETTICO: elegante e fruttato, da bere fresco in estate e a temperatura ambiente nei mesi più freddi.

NOTE: vino inserito nel progetto "Interpretazioni" e ottenuto con uve da agricoltura biologica certificato da ICEA.

AGRICOLO

Prosecco DOC Treviso Extra Dry AGRICOLO

Uve da cui è prodotto: Glera 100%.

Forme d'allevamento: Controspalliera (Sylvoz, Guyot) con sesti d'impianto da 3.500 a 4.000 viti / ettaro.

Collocazione geografica: Vigneti della provincia di Treviso.

Terreno e clima: Il suolo si presenta di medio-impasto, passando da ripide colline alla pianura alle porte di Treviso. Il clima è particolarmente fresco e ventilato, che contribuisce alla fragranza e all'acidità del prodotto.

Vendemmia: L'uva viene raccolta a media maturazione per preservare la componente acida. Generalmente la vendemmia ha luogo nel mese di Settembre.

Fermentazione: I grappoli vengono raccolti a mano e, una volta raggiunta la cantina, vengono pressati in modo soffice. Una lenta fermentazione ha poi inizio nei serbatoi di acciaio, con l'impiego di lieviti indigeni al fine di preservare al massimo la tipicità del prodotto. Dopo una pulizia del vino ha inizio il processo di spumantizzazione in autoclave.

Maturazione: Lo spumante d'annata viene imbottigliato a partire dal mese di Dicembre e, dopo un breve periodo di maturazione in bottiglia, è pronto al consumo.

Commenti: Il Prosecco è il vino bianco tipico della zona tra Conegliano e Valdobbiadene. Agricolo è un vino con delicati sentori fruttati e floreali, un'acidità persistente e un corpo equilibrato. Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, all'olfatto ha un fruttato di pera e mela e floreale, con sentori di acacia e agrumi. Un giusto bilanciamento tra acidità e zuccheri rendono questo spumante molto delicato e intenso.

Dati analitici: Alcool 11% vol., acidità fissa 6,1 g/l, zuccheri 16 g/l.

Pressione in bottiglia: Circa 5 atm.

GRECHETTO CLARA NAPOLINI

Caratteristiche del prodotto

UVE: Grechetto

VIGNETO DI PROVENIENZA: ceppi/Ha 3000-4000 - esposizione est

TERRENO: argilloso

VENDEMMIA: manuale in cassetta con selezione in vigna nelle prime due settimane di settembre

MATURAZIONE: in acciaio

AFFINAMENTO: in vetro per 5 mesi

ESAME ORGANOLETTICO: colore giallo paglierino intenso. Al naso elegante, fresco e fruttato con profumo di pesca, mandorlo e biancospino, note e fragranze tipiche di sottobosco. In bocca secco e caldo, corposo e armonico. Al palato lascia un piacevole retrogusto.

SCOPRI IL TRENTINO

CHARDONNAY CASATA

Caratteristiche del prodotto

UVE: Chardonnay

VIGNETO DI PROVENIENZA: superficie 1,06Ha - 3800 ceppi/Ha - altitudine 380m/slm - esposizione sud/est

ALLEVAMENTO: pergola trentina

ANNO DI IMPIANTO: 1988

RESA PER ETTARO: 80 q/ha

TERRENO: sabbioso porfirico

VENDEMMIA: manuale in cassetta con selezione in vigna dalla seconda metà di settembre

VINIFICAZIONE: macerazione a freddo delle uve, segue la tradizionale vinificazione in bianco con controllo della fermentazione alcolica e della malolattica

MATURAZIONE: in botti di acciaio

AFFINAMENTO: in vetro

ESAME ORGANOLETTICO: colore giallo paglierino, profumo gradevole, fine, fruttato. Sapore secco che ricorda la frutta

MARZEMINO SALIZZONI

Caratteristiche del prodotto

UVE: Marzemino

VIGNETO DI PROVENIENZA: coltivato nei comuni di Nomi, in località "All'Onda", e di Isera in località "La Vigne"

ALLEVAMENTO: Pergola doppia e semplice

ANNO DI IMPIANTO:

RESA PER ETTARO: 100 q/Ha

TERRENO: diversità nella composizione dei terreni delle due diverse località sopra citate: basaltici e calcarei, ne esaltano la complessità, la finezza e l'armonia

VENDEMMIA: manuale

VINIFICAZIONE: in rosso con macerazione di 10 giorni a temperatura controllata e con frequenti rimontaggi. E' prodotto con una quota di uva appassita per due mesi nel nostro fruttaiolo. Questa tecnica permette di ottenere un vino dal gusto complesso, di buona struttura, creando una notevole armonia finale.

MATURAZIONE: in acciaio inox per circa 9 mesi

AFFINAMENTO: 2 mesi in vetro

ESAME ORGANOLETTICO: il colore è rosso rubino intenso, profumo delicato caratterizzato dalle note di frutta rossa e di viola mammola. Al gusto si presenta pieno, con buona struttura e con retrogusto leggermente amarognolo.

SCHIAVA PELZ

UVE: 100% Schiava

VIGNA: Valvalé - Cembra (TN), altitudine 600 msl/m

TERRENO: sabbioso originato da rocce vulcaniche porfiriche

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola trentina semplice spezzata

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4.000 viti/ettaro

METODO DI PRODUZIONE: vinificazione tradizionale in rosso fermentazione e affinamento in serbatoi di acciaio

NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore rosso rubino intense con riflessi violacei e profumi tipicamente nordici. Al palato si rivela di struttura semplice, facile ed immediato, con un piacevole e persistente retrogusto di mora e vinaccia

IL VINO SPOSA L'ASPARAGO

VESPAIOLO VILLA ANGARANO

Caratteristiche del prodotto

Uva: Vespaiolo

Vigneto di provenienza: Vespaiola, superficie 1,5 ha, sesto impianto 2,40x0,95, altitudine 10 m/slm, 4.400 ceppi/Ha, esposizione Est-Ovest

Allevamento: cordone speronato rinnovato

Anno di impianto: 2005

Resa per ettaro: 85 q/ha

Terreno: medio impasto

Vendemmia: manuale in cassetta con selezione in vigna

Vinificazione: in contenitori d'acciaio. La fermentazione alcolica dura per circa due mese a temperatura controllata

Maturazione: il vino viene mentenuto a conttato delle fecce fini per oltre 4 mesi in acciaio

Affinamento: in vetro

Esame organolettico: piacevolmente aromatico e con Ottima acidità. Ha profumi agrumati di pompelmo rosa e buccia di mandarino

VESPAIOLO LA COSTA

Caratteristiche del prodotto

UVA: Vespaiola

VIGNETO DI PROVENIENZA: ubicato a Sarcedo, Fara Vicentino (Vi), giacitura collinare

ALLEVAMENTO:

ANNO DI IMPIANTO:

TERRENO: vulcanico

RESA PER ETTARO:

VENDEMMIA: manuale

VINIFICAZIONE:

MATURAZIONE:

AFFINAMENTO:

ESAME ORGANOLETTICO: espressione integrale del territorio, risalta freschezza minerale e raffinata sapidità, supportate da un delicato aroma balsamico e agrumato.

VERMENTINO UN ANNO DOPO

Caratteristiche del prodotto

UVE: Vermentino
VIGNETO DI PROVENIENZA: Nord Sardegna
ALLEVAMENTO: controspalliera
ANNO DI IMPIANTO: 2005
RESA PER ETTARO: 80 Q.li/ha
TERRENO: sabbione, da disfacimento granitico
VENDEMMIA: manuale
VINIFICAZIONE: pressatura soffice, decantazione statica, spillatura, fermentazione in acciaio con lieviti selezionati a 18-20°C
MATURAZIONE: 6 mesi in acciaio
AFFINAMENTO: in bottiglia per almeno 8 mesi
ESAME ORGANOLETTICO: ha un colore giallo intenso, con vene verdi; al naso ha le sfumature delle spezie mediterranee, la fragranza del frutto, e la complessa balsamicità con l'evoluzione; al palato dona grande volume e buona lunghezza con un ritorno aromatico molto intrigante
NOTE: vino inserito nel progetto "Interpretazioni".

VINI DI MONTAGNA

MULLER PELZ

Caratteristiche del prodotto

UVE: Muller Thurgau
VIGNETO DI PROVENIENZA: vigna Valfraja e Valmorta - Cembra (Tn).
Altitudine 650 metri slm, densità di impianto 7.100 viti/ettaro
ALLEVAMENTO: guyot
ANNO DI IMPIANTO:
RESA PER ETTARO: q/ha
TERRENO: sabbioso originato da rocce vulcaniche porfiriche
VENDEMMIA: manuale in cassetta con selezione in vigna
VINIFICAZIONE: tradizionale in bianco
MATURAZIONE: in serbatoi di acciaio
AFFINAMENTO: in vetro
ESAME ORGANOLETTICO: vino aromatico giallo paglierino scarico, brillante. Sentori decisi e varietali con note vegetali e minerali che ricordano anche il limone. Al gusto si trovano le sensazioni olfattive. Fresca acidità, media struttura, intenso retrogusto.
NOTE: per la chiusura viene utilizzato il tappo a vite.

RIESLING VILLSCHIEDER

Caratteristiche del prodotto

UVE: Riesling renano

VIGNETO DI PROVENIENZA: superficie 0,8 ha; impianto 1,70x0,70; altitudine 700 m/slm; 8500 ceppi/Ha; esposizione sud (ripido)

ALLEVAMENTO: Spaliera

ANNO DI IMPIANTO: 2015

RESA PER ETTARO: ca.60 q/Ha

TERRENO: pietroso, poco calcareo, magro, permeabile

VENDEMMIA: manuale in cassetta con selezione in vigna

MATURAZIONE: 5 mesi in acciaio

AFFINAMENTO: in vetro

ESAME ORGANOLETTICO: da verdastro a giallo chiaro. Frutta esotica, pesca bianca e fieno montano appena tagliato. Fresco, vivace, elegante, con un'acidità grintosa che si accompagna a una lieve dolcezza.

NOTE: vino inserito nel progetto "Vini Estremi"

KERNER PRAVIS

Caratteristiche del prodotto

UVE: Kerner

VIGNETO DI PROVENIENZA: altitudine 490m/slm - esposizione sud/ovest

ALLEVAMENTO: guyot

ANNO DI IMPIANTO: 1993

TERRENO: ciottoloso, alluvionale

VENDEMMIA: manuale in cassetta con selezione in vigna

MATURAZIONE: in acciaio

AFFINAMENTO: in vetro per 4 mesi

VINI DI MONTAGNA 2

RIESLING VILSCHEIDER

KERNER PRAVIS

BLANC DE MORGEX

Caratteristiche del prodotto

Caractéristiques du produit

Product features

Uva: Pri-biotipo Blanc de Morgex franco di piede

Vigneto di provenienza: Morgex, La Salle - altitudine tra i 1000-1250 m/slm

Allevamento: pergola bassa con impalcatura tradizionale in legno o pietra.

Anno di impianto: mediamente 70 anni

Resa per ettaro: 90 q/ha

Terreno: medio impasto e scheletro alto

Vendemmia: manuale in cassetta con selezione in vigna

Vinificazione: in bianco da uve selezionate a temperatura controllata con impiego di lieviti autoctoni

Maturazione: in acciaio

Affinamento: in vetro per 1, 2 mesi

VINI DI MONTAGNA 3

BLANK DE MORGEX

MULLER PELZ

CORNALIN LA VRILLE

Caratteristiche del prodotto

UVE: Vitigni 100% Cornalin, vitigno autoctono valdostano

VIGNETO DI PROVENIENZA:

Vigneti in esposizione sud nel comune di Verrayes a 650 m slm

ALLEVAMENTO: Guyot

ANNO DI IMPIANTO:

GEOLOGIA DEL TERRENO: Morenico, sciolto sabbioso in forte pendenza

RESA PER ETTARO:

VENDEMMIA:

VINIFICAZIONE:

In acciaio, con macerazione pre-fermentativa a freddo, fermentazione a 22° C, macerazione per 10/12 giorni

MATURAZIONE E AFFINAMENTO:

Affinamento di 11 mesi in acciaio e 6 in bottiglia

ESAME ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo intenso, buona persistenza, speziato, con sentori di erbe di montagna. In bocca è un vino secco, di buona freschezza, che presenta una tannicità morbida.

NOTE VARIE, PARTICOLARITÀ E CURIOSITÀ:

VINI PROENIENTI DA PICCOLE ISOLE DEL MEDITERRANEO

SALINA BIANCO D'AMICO

Caratteristiche del prodotto

UVE: Catarratto 50%, Insolia 40%, Malvasia delle Lipari ed altre uve tradizionali 10%

VIGNETO DI PROVENIENZA: Tenuta Valdichiesa; superficie 0,7ha; sesto impianto 90X180; altitudine 350m/slm; ceppi/Ha 5.000; esposizione Sud/Ovest

ALLEVAMENTO: spalliera

ANNO DI IMPIANTO: 1975

RESA PER ETTARO: 70 q/Ha

TERRENO: vulcanico

VENDEMMIA: manuale in cassetta con selezione in vigna

VINIFICAZIONE: in bianco

MATURAZIONE: 50% in botte tonneaux per circa 4 mesi il restante 50% in acciaio

AFFINAMENTO: in vetro

NOTE: vino inserito nei progetti "Interpretazioni" e "Vini delle Isole Minori del Mediterraneo" e ottenuto con uve da agricoltura biologica certificato da ICEA.

MOSCATO SAMOS PASSITO SAMOS

UVE: MOSCATO BIANCO

TERRENO: i vitigni sono coltivati su piccoli terrazzamenti

LAVORAZIONE: la vinificazione è in bianco, con chiarifiche e controllo della temperatura.

Le varie fasi avvengono in contenitori di acciaio.

Organolettico: colore dorato con aromi primari fruttati e floreali. Sapore dolce con un lungo retrogusto.

ZIBIBBO HIBISCUS

Caratteristiche del prodotto

UVE: Zibibbo

VIGNETO DI PROVENIENZA: vari appezzamenti sull'isola di Ustica tra Contrada Spalmatore e Contrada Tramontana; esposizione Nord e Sud-Ovest; altitudine da 0 a 30m/slm; superficie 7.000mq suddivisi in appezzamenti di circa 1.500 mq; 2.700 ceppi/ha; sesto impianto 1,5x2,40m

ALLEVAMENTO: spalliera con potatura corta

ANNO DI IMPIANTO: 2000-2006

RESA PER ETTARO: 40 q/Ha

TERRENO: suoli vulcanici con tessitura medio sciolta

VENDEMMIA: in cassetta

VINIFICAZIONE: a freddo tra 15° e 18°C

MATURAZIONE: 4 mesi in acciaio

AFFINAMENTO: 2 mesi in bottiglia

ESAME ORGANOLETTICO: note fruttate di agrume e floreali di lavanda, zagara e rosa, unite a sentori di erbe aromatiche (salvia e rosmarino). Sfumatura minerale che ritorna in una bocca dal frutto fresco, consistente e

sapido.

VINI VULCANICI

FALANGHINA LA SIBILLA

Caratteristiche del prodotto

UVE: Falanghina

VIGNETO DI PROVENIENZA: Colline di Baia e di Bacoli, nel cuore dei Campi Flegrei superficie 8ha - da 3000 a 4000 ceppi/ha - altitudine da 50 a 350 m/slm - esposizione sud/ovest.

ALLEVAMENTO: guyot semplice impalcato a cm 80 e spalliera puteolana.

ANNO DI IMPIANTO: 1958/'93

RESA PER ETTARO: 60-70 q/ha

TERRENO: costa mediterranea di origine vulcanica, con terreno sabbioso formato da ceneri e lapilli, e caratterizzata da scarsa piovosità.

VENDEMMIA: manuale in contenitori di vimini con selezione in vigna

VINIFICAZIONE: le uve vengono pigiadiraspate e vinificate in assenza di ossigeno, ad una temperatura controllata di 5C e con una macerazione di 12 ore.

MATURAZIONE: la fermentazione alcolica avviene ad una temperatura massima di 17/18C, ed è seguita da affinamento in contenitori in acciaio della durata di 6 mesi; dopo alcuni travasi, il vino viene quindi imbottigliato intorno alla fine del mese di marzo.

AFFINAMENTO: in vetro per 1, 2 mesi

ESAME ORGANOLETTICO: colore paglierino chiaro con leggera sfumatura verdolina, esibisce al naso note di ginestra e fiori della macchia mediterranea; il gusto è fresco, particolarmente armonico e morbido

GRECO DUE CHICCI FERRARA

Caratteristiche del prodotto

UVE: Greco, Coda di Volpe

VIGNETO DI PROVENIENZA: superficie 1,7Ha - ceppi/Ha 5.000 - sesto impianto 2,50x1,00 - altitudine 500 mt/ slm - esposizione est

ALLEVAMENTO: spalliera, guyot

ANNO DI IMPIANTO: 1975/'85/'95

RESA PER ETTARO: 100 q/Ha

TERRENO: argilloso, calcareo

VENDEMMIA: manuale in cassetta con selezione in vigna all'inizio di ottobre

VINIFICAZIONE: in bianco pressatura soffice e fermentazione controllata, tutto in acciaio inox

MATURAZIONE: 7 mesi in acciaio

AFFINAMENTO: in vetro per 1, 2 mesi

ESAME ORGANOLETTICO: colore giallo paglierino, dall'odore gradevoli note e fruttate, dal sapore secco

ETNA ROSSO MURGO

Caratteristiche del prodotto

UVE: Nerello Mascalese, Nerello Mantellato (o Cappuccio)

VIGNETO DI PROVENIENZA: vigneti della tenuta San Michele e altri vigneti autorizzati alla doc; densità di impianto 4.500-5.000 piante/ha

ALLEVAMENTO: spalliera

ANNO DI IMPIANTO: 1982

RESA PER ETTARO: 50-55 q/Ha

TERRENO:

VENDEMMIA: manuale in casse

VINIFICAZIONE: diraspapigiatura delle uve. Macerazione a temperatura controllata (28-29°C) con lieviti selezionati in tini di acciaio inox per 7-8 giorni.

MATURAZIONE: dopo la svinatura il vino viene affinato per 6-8 mesi nelle tipiche botti in castagno dell'Etna (di capacità 30-130hl) e quindi assemblato e travasato nella cantina sotterranea dove riposa in tini di acciaio inox fino al momento dell'imbottigliamento che viene effettuato in più volte dopo almeno un anno dalla vendemmia.

AFFINAMENTO: in bottiglia per almeno 3 mesi

ESAME ORGANOLETTICO: colore rosso rubino; profumo di frutta rossa e spezie (pepe nero e chiodi di garofano); al gusto sapido, armonico, elegante, di buona persistenza e intensità.