



ITALIANO

THE GRAPEVINE SENSE



CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
D.O.C.G. EXTRA DRY

LE FADE

UVAGGIO	95% GLERA, 5% VERDISO E BIANCHETTA
AREA DI PRODUZIONE	COLLALTO DI SUSEGANA (TV)
TERRENO	ARGILLOSO
GRADAZIONE ALCOLICA	11%
COLORE	GIALLO PAGLIERINO. SPUMA RICCA E FITTA. PERLAGE FINE E PERSISTENTE
BOUQUET	INTENSO E FRUTTATO CON RICHIAMI ALLA MELA GOLDEN, AL GLICINE, AL MIELE, AI FIORI BIANCHI DI ACACIA E DI SAMBUCO
GUSTO	FRESCO, MORBIDO E FRUTTATO. SI RITROVA UNA PIENA CORRISPONDENZA CON I PROFUMI. RIVELA UN GRANDE EQUILIBRIO, PROFONDITÀ, PIENEZZA ED ELEGANZA
BICCHIERE CONSIGLIATO	PREFERIRE L'USO DI CALICE AMPIO CHE PERMETTA DI COGLIERE AL MEGLIO L'INCONFONDIBILE FINEZZA DEI PROFUMI
ABBINAMENTI	CROSTACEI E FRUTTI DI MARE, RISOTTO CON ERBE DI CAMPO PRIMAVERILI, SUSHI ED OGNI TIPO DI CUCINA ETNICA E TRADIZIONALE
TEMP. DI SERVIZIO	RAFFREDDATO IN UN SECCHIELLO CON DEL GHIACCIO A 7-8° C



PROSECCO D.O.C.
TREVISO
Spumante

GOTO

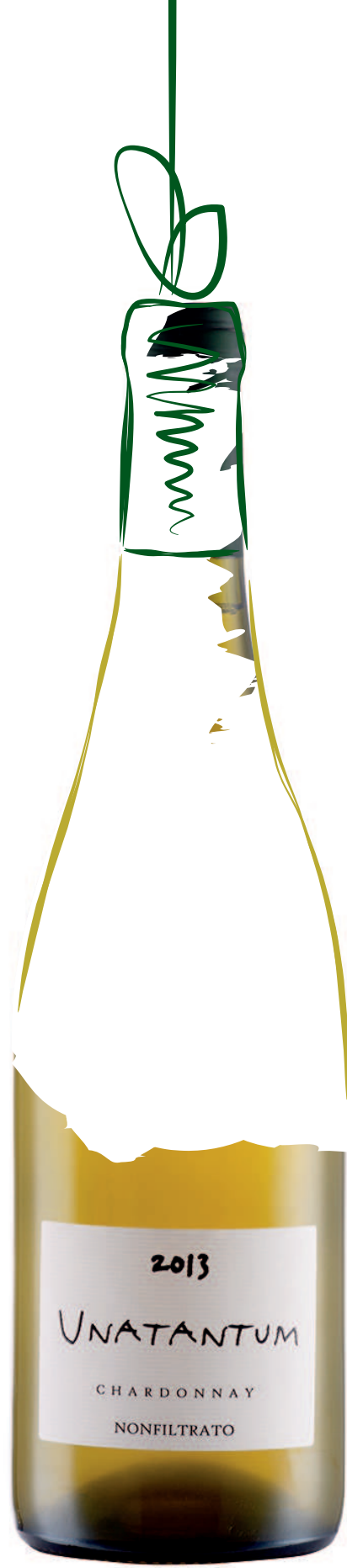
UVAGGIO	100% GLERA (PROSECCO)
AREA DI PRODUZIONE	COLLALTO DI SUSEGANA (TV)
TERRENO	ARGILLOSO
GRADAZIONE ALCOLICA	11%
COLORE	GIALLO PAGLIERINO CHIARO. SPUMA FINE E PERSISTENTE
BOUQUET	INTENSO E FRUTTATO CON RICHIAMI ALLA MELA GOLDEN E AI FIORI BIANCHI DI ACACIA
GUSTO	FRESCO, MORBIDO E FRUTTATO. SI RITROVA UNA PIENA CORRISPONDENZA CON I PROFUMI. EQUILIBRATO CON NOTE AGRUMATE, PIENO ED ELEGANTE
ABBINAMENTI	CROSTACEI, ANTIPASTI A BASE DI UOVA, RISI E BISI, FORMAGGI FRESCHI
TEMP. DI SERVIZIO	RAFFREDDATO IN UN SECCHIELLO CON DEL GHIACCIO A 7-8° C



ASOLO-PROSECCO
SUPERIORE
D.O.C.G. MILLESIMATO EXTRA DRY

DO CASE

UVAGGIO	100 % GLERA
AREA DI PRODUZIONE	VENETO – MONTELLO E COLLI ASOLANI (TV)
TERRENO	MARNOSO
GRADAZIONE ALCOLICA	11%
COLORE	GIALLO PAGLIERINO. SPUMA RICCA E FITTA. PERLAGE FINE E CONTINUO.
BOUQUET	INTENSO E FRUTTATO CON RICHIAMI ALLA MELA GOLDEN E ALLA PERA WILLIAM. RICORDA I PROFUMI DEI FIORI DI GLICINE E IRIS, DEL SAMBUCO E IL MIELE DI ACACIA
GUSTO	FRESCO, SCHIETTO E COERENTE CON IL PROFUMO. RIVELA UN PERFETTO EQUILIBRIO, PIENEZZA ED ELEGANZA.
BICCHIERE CONSIGLIATO	LA CLASSICA FLÛTE, OPPURE UN AMPIO CALICE CHE PERMETTA DI COGLIERE AL MEGLIO LA FINEZZA DEI PROFUMI.
ABBINAMENTI	IDEALE COME APERITIVO. CONSIGLIATO NELL'ACCOMPAGNAMENTO A PIATTI DI CROSTACEI E FRUTTI DI MARE, RISOTTI ALLE ERBE PRIMAVERILI, FORMAGGI FRESCHI, SUSHI E OGNI TIPO DI CUCINA ETNICA
TEMP. DI SERVIZIO	RAFFREDDATO IN UN SECCHIELLO CON GHIACCIO A 6 - 8°C



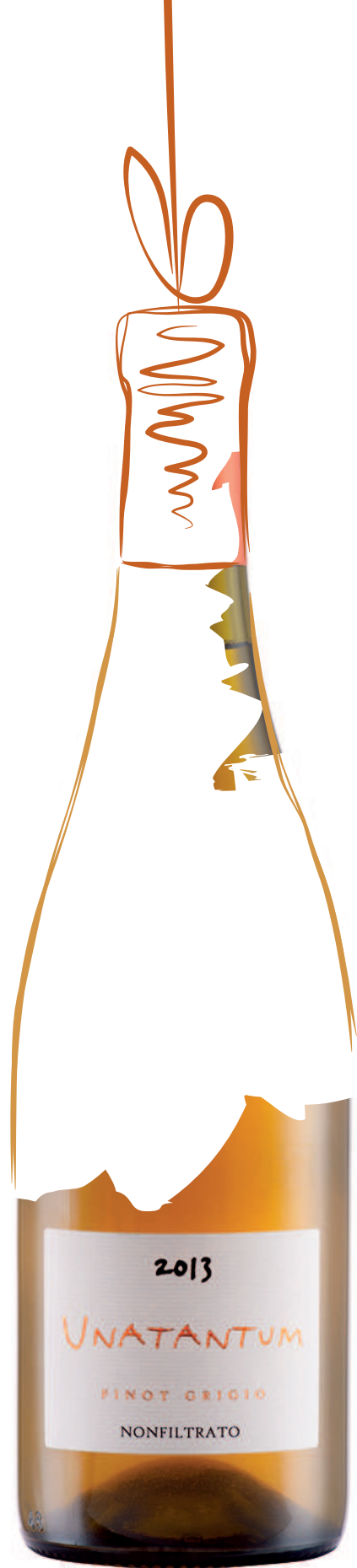
CHARDONNAY
I.G.T. delle Venezie

UNATANTUM

C H A R D O N N A Y

UVAGGIO	100 % CHARDONNAY
AREA DI PRODUZIONE	MOGLIANO VENETO (TV)
TERRENO	ARGILLOSO
GRADAZIONE ALCOLICA	14,5%
COLORE	GIALLO PRONUNCIATO
VISTA	APPARE LEGGERMENTE VELATO, POICHÉ NON SOGGETTO A FILTRAZIONI CHE LO AVREBBERO PRIVATO DELLA PIENEZZA CHE LO CONTRADDISTINGUE
BOUQUET	PROFUMO FRESCO E FRUTTATO CHE SI COMPONE IN BOUQUET FIORITO CON DELICATE NOTE FRUTTATE DI MELA E AGRUMI GIALLI
GUSTO	SECCO, BUONA ACIDITÀ DI FRUTTO CHE COMPIACE LA BOCCA, GRANDE CARATTERE E PIACEVOLE RETROGUSTO ARMONICO
ELEVAGGIO	IN CONTENITORI DI ACCIAIO INOX PER 18 MESI
AFFINAMENTO	ALMENO 6 MESI IN BOTTIGLIA
ABBINAMENTI	ANTIPASTI MAGRI RISOTTI, CREME, MINESTRE IN BRODO, PIATTI A BASE DI UOVA E DI SALMONE
TEMP. DI SERVIZIO	9/11°C IN CALICE CAPIENTE





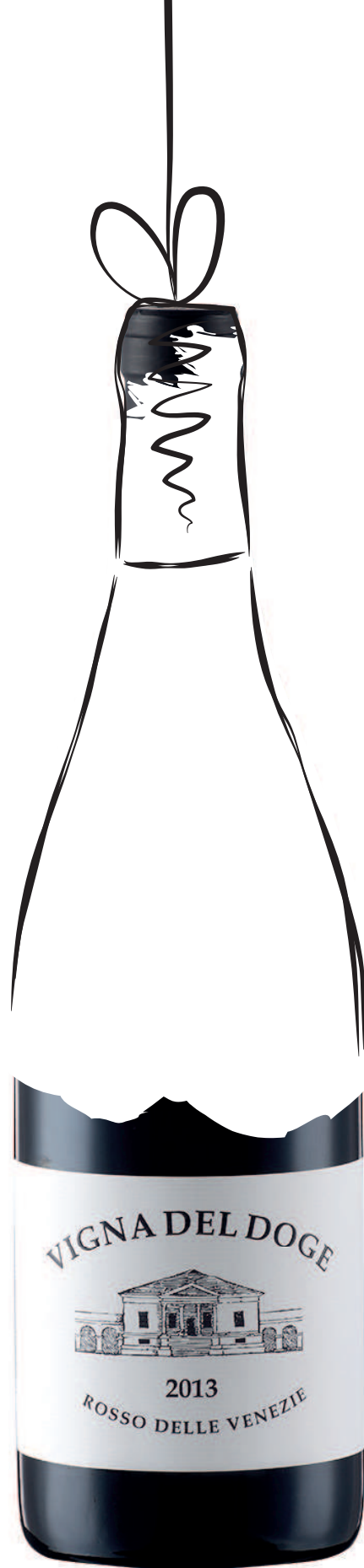
RAMATO
I.G.T. delle Venezie

UNATANTUM

R A M A T O

UVAGGIO	100 % PINOT GRIGIO
AREA DI PRODUZIONE	COLLINE TREVIGIANE
TERRENO	ARGILLOSO
GRADAZIONE ALCOLICA	13,5%
COLORE	RAMATO
VISTA	APPARE LEGGERMENTE VELATO, POICHÉ NON SOGGETTO A FILTRAZIONI CHE LO AVREBBERO PRIVATO DELLA PIENEZZA CHE LO CONTRADDISTINGUE
BOUQUET	HA UN PROFUMO INTENSO E PERSISTENTE CON PIACEVOLI NOTE DI CEDRO MATURO E FIORI GIALLI DI CAMPO, Fieno MATURO, MELA GIALLA E MIELE
GUSTO	LA SEDUCENTE E FINE SAPIDITÀ EQUILIBRATA DA UNA FRESCA SENSAZIONE AGRUMATA, VIGOROSA E PERSISTENTE
ELEVAGGIO	IN CONTENITORI DI ACCIAIO INOX PER 18 MESI
AFFINAMENTO	ALMENO 6 MESI IN BOTTIGLIA
ABBINAMENTI	VINO DI GRANDE PIACEVOLEZZA, QUASI DA MEDITAZIONE. SI SPOSA A IMPORTANTI CARNI BIANCHE E CROSTACEI, MA ANCHE A FORMAGGI PARTICOLARMENTE IMPEGNATIVI
TEMP. DI SERVIZIO	10/12°C





ROSSO DELLE VENEZIE
Indicazione Geografica Tipica

VIGNA DEL DOGE

UVAGGIO	75% MERLOT; 20% CABERNET SAUVIGNON; 5% CABERNET FRANC
AREA DI PRODUZIONE	COLLALTO DI SUSEGANA E PIEVE DI SOLIGO (TV)
TERRENO	ARGILLOSO
GRADAZIONE ALCOLICA	12,5%
COLORE	ROSSO RUBINO INTENSO
BOUQUET	AROMA FRESCO DI CILIEGIE MATURE, BEN BILANCIATO ED INTEGRATO CON SENTORI DI PRUGNA, FRAGOLINA DI BOSCO E DELICATE NOTE SPEZiate
GUSTO	DECISAMENTE FRUTTATO E CALDO, È IMPREZIOSITO DA UNA GRADITA NOTA SALINA
ELEVAGGIO	6 MESI IN BOTTE GRANDE
AFFINAMENTO	ALMENO 4 MESI IN BOTTIGLIA
ABBINAMENTI	VINO QUOTIDIANO, ABBINABILE A CARNI ROSSE E BIANCHE, PASTA, FORMAGGI E SALUMI TIPICI
TEMP. DI SERVIZIO	A 18°C, IN AMPI CALICI DALLE PARETI MORBIDAMENTE ARCUATE





ROSSO COLLI TREVIGIANI

Indicazione Geografica Tipica

SALARIATO

UVAGGIO	75% MERLOT, 20% CABERNET SAUVIGNON, 5% CARMENÈRE
AREA DI PRODUZIONE	COLLALTO DI SUSEGANA (TV)
TERRENO	ARGILLOSO
GRADAZIONE ALCOLICA	13%
COLORE	ROSSO RUBINO INTENSO
BOUQUET	AROMA FRESCO DI FRAGOLE MATURE BEN BILANCIATO ED INTEGRATO CON SENTORI DI PRUGNA MATURA, CILIEGIA E NOTE SPEZiate
GUSTO	DELICATAMENTE FRUTTATO, RIVELA SENSAZIONI COMPLESSE DI CILIEGIA E RIBES NERO, ARMONIZZATE DA UNA GRADEVOLLE NOTA SAPIDA E DA TANNINI MORBIDI
ELEVAGGIO	24 MESI IN BARRIQUES
AFFINAMENTO	ALMENO 6 MESI IN BOTTIGLIA
ABBINAMENTI	VINO PER TUTTI I GIORNI, CHE BEN SI ACCOMPAGNA A CARNI ROSSE E BIANCHE, MA ANCHE A PASTA E FORMAGGI
TEMP. DI SERVIZIO	18°C





ROSSO COLLI TREVIGIANI

Indicazione Geografica Tipica

BAÙSK

UVAGGIO	✶	MERLOT IN PUREZZA
AREA DI PRODUZIONE	✶	COLLINE DI COLLALTO DI SUSEGANA (TV)
TERRENO	✶	ARGILLOSO
GRADAZIONE ALCOLICA	✶	14%
COLORE	✶	ROSSO RUBINO INTENSO
BOUQUET	✶	SENTORI DI FRUTTI DI BOSCO, PRUGNA, CILIEGIA ACCOMPAGNATI DA DELICATE NOTE SPEZiate
GUSTO	✶	MARCATO ED ARMONICO, RIPETE IN BOCCA LA CROCCANTEZZA DEL FRUTTO ESPRESSO AL NASO IN UN'EQUILIBRATA PROVA DI FINEZZA ED ELEGANZA
ELEVAGGIO	✶	24 MESI IN BARRIQUES E TONNEAUX; 12 MESI IN BOTTE GRANDE
AFFINAMENTO	✶	ALMENO 6 MESI IN BOTTIGLIA
ABBINAMENTI	✶	ARROSTI, SELVAGGINA E FORMAGGI STAGIONATI
TEMP. DI SERVIZIO	✶	18/20°C
N° CEPPI/ETTARO	✶	8.000
PRODUTTIVITÀ	✶	7/8 HG. PER CEPPO





ROSSO COLLI TREVIGIANI

Indicazione Geografica Tipica

CLÈM

UVAGGIO	100 % CABERNET SAUVIGNON
AREA DI PRODUZIONE	PIEVE DI SOLIGO (TV)
TERRENO	ARGILLOSO
GRADAZIONE ALCOLICA	13%
COLORE	ROSSO SCURO, QUASI IMPENETRABILE
BOUQUET	HA UN PROFUMO INTENSO E PERSISTENTE CON PIACEVOLI NOTE DI FRUTTI ROSSI MATURI, TABACCO E CIOCCOLATO FONDENTE
GUSTO	IL VITIGNO SI PRESENTA CON SUADENTI E CALDI TIMBRI DI PRUGNA E CILIEGIA. IN BUONA ARMONIA CON LE PRESENZE SPEZIATE DI UN LUNGO AFFINAMENTO, IN CARATI DI PICCOLA CAPACITÀ. IN CHIUSURA RIVELA SENSAZIONI COMPLESSE DI RIBES NERO, ARMONIZZATE DA UNA GRADEVOLE NOTA SAPIDA E DA TANNINI LEVIGATI
ELEVAGGIO	48 MESI IN BARRIQUES E TONNEAUX;
AFFINAMENTO	ALMENO 12 MESI IN BOTTIGLIA
ABBINAMENTI	VINO DELLE GRANDI OCCASIONI, BEN SI ACCOMPAGNA A IMPORTANTI CARNI ROSSE, MA ANCHE A FORMAGGI STAGIONATI
TEMP. DI SERVIZIO	18°C





ROSSO COLLI TREVIGIANI

Indicazione Geografica Tipica

APAIOLO

UVAGGIO	95% MERLOT, 5% CARMENÈRE
AREA DI PRODUZIONE	COLLALTO DI SUSEGANA (TV)
TERRENO	ARGILLOSO
GRADAZIONE ALCOLICA	13%
COLORE	ROSSO RUBINO INTENSO
BOUQUET	INTENSO E FRUTTATO DI AMARENE E MELOGRANO, CON RICHIAMI ALLE ROSE APPASSITE, ALLE ZAGARE AL MIELE DI CASTAGNO E A ALLA BUCCIA DI CHINOTTO
GUSTO	SENSAZIONE FRUTTATA DI PASSIFLORA E CHINOTTO. SI RITROVA UNA PIENA CORRISPONDENZA CON I PROFUMI DAITONI AMAROTICI E LE SFUMATURE DI FRUTTA SECCA. RIVELA UN GRANDE EQUILIBRIO, PROFONDITÀ, RANGO ED ELEGANZA
ELEVAGGIO	24 MESI IN TONNEAU
AFFINAMENTO	ALMENO 12 MESI IN BOTTIGLIA
ABBINAMENTI	VINO DI RAFFINATA ELEGANZA, SI ACCOMPAGNA BENE SIA A PIATTI LEGGERI CHE A RICETTE PIÙ IMPEGNATIVE
TEMP. DI SERVIZIO	18/20°C





ACETO DI VINO
Da vino Merlot - Cabernet

PRIMEARMI

Pare che il vino sia solo una tappa del percorso che parte dall'uva pigiata e vinificata per giungere al definitivo approdo che è l'aceto. Di solito il viaggio ha tempi lunghi, a volte, la strada è abbreviata dalle distrazioni di giovani alle "primearmi", a cui il vino sfugge di mano e brucia le tappe per raggiungere quel non cercato traguardo. In questo caso, il risultato finale ha premiato "l'inesperienza" con una versione di grande versatilità e di non comune equilibrio.

ORIGINE  DA VINO MERLOT E CABERNET SAUVIGNON

COLORE  ROSSO RUBINO

ACIDITÀ  7%

QUANTITÀ  BOTTIGLIA DA 250 ML







AZIENDA AGRICOLA LUCA RICCI
Via Cucco, 27 - 31058 Susegana (TV)

W W W . L E F A D E . C O M