

Bianco Albano



Denominazione: Bianco DOC Friuli Grave

Zona di produzione: Friuli Grave

Tipo di terreno: Di origine calcarea, argilloso, con scheletro.

Sistema di allevamento in vigna: Guyot

Densità di impianto: 4300–4500 piante per ettaro

Grado alcolico: 12,50% vol.

Acidità totale: 5,80 g/l

Ph: 3,30

Zuccheri: 0 g/l

Resa per ettaro: 70 q/ha

Varietà: 70% Chardonnay 30% Pinot Bianco

Epoca di vendemmia: metà Settembre

Vinificazione: il sistema di allevamento e la fittezza dell'impianto portano ad una resa produttiva non superiore ai 70 quintali ettaro. Dopo la vendemmia manuale, le uve vengono pigiate in maniera soffice, successivamente solo il mosto fiore viene lasciato decantare in modo naturale per 12 ore alla temperatuta di 8–10° C e di seguito inoculato con lieviti selezionati. Una parte è posta a fermentare in tonneaux da 5 ettoletri di rovere francese per 12 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Cuvée da uve Chardonnay e Pinot Bianco di colore giallo paglierino carico dal profumo intenso e gradevolmente fruttato con note che ricordano il miele e la vaniglia.

Al gusto è pieno, avvolgente mantenendo una notevole freschezza.

Ribolla Gialla



Denominazione: Ribolla Gialla Delle Venezie Igt

Zona di produzione: Friuli Grave

Tipo di terreno: Di origine calcarea, argilloso, con scheletro.

Sistema di allevamento in vigna: Guyot

Densità di impianto: 4300–4500 piante per ettaro

Grado alcolico: 13,00% vol.

Acidità totale: 6 g/l

Ph: 3,28

Zuccheri: 0 g/l

Resa per ettaro: 90 q/ha

Varietà: 100% Ribolla Gialla

Epoca di vendemmia: fine Settembre

Vinificazione: il sistema di allevamento e la fittezza dell'impianto portano ad una resa produttiva non superiore ai 90 quintali ettaro. Dopo la vendemmia manuale, solo il mosto fiore ottenuto dalla pressatura soffice delle uve viene lasciato a contatto con le bucce per 12–18 ore e quindi fatto decantare in modo naturale per 12 ore ad una temperatura di 8–10°C., viene infine inoculato di lieviti selezionati. Segue la fermentazione in vasche di acciaio inox dove affina 6 mesi prima dell'imbottigliamento a temperatura controllata.

Caratteristiche Organolettiche: La Ribolla Gialla è un vitigno autoctono coltivato esclusivamente nel FVG. È contraddistinto da un colore giallo paglierino leggermente dorato, un delicato aroma floreale e sentori di mela e pesca gialla.

In bocca è pieno e ben equilibrato.

Traminer



Denominazione: Traminer Aromatico Doc Friuli Grave

Zona di produzione: Friuli Grave

Tipo di terreno: Di origine calcarea, argilloso, con scheletro.

Sistema di allevamento in vigna: Guyot

Densità di impianto: 4300–4500 piante per ettaro

Grado alcolico: 13,00% vol.

Acidità totale: 6 g/l

Ph: 3,50

Zuccheri: 0 g/l

Resa per ettaro: 70 q/ha

Varietà: 100% Traminer Aromatico

Epoca di vendemmia: metà Settembre

Vinificazione: il sistema di allevamento e la fittezza dell'impianto portano ad una resa produttiva non superiore ai 70 quintali ettaro. Le uve vengono rigorosamente vendemmiate a mano, solo il mosto fiore viene lasciato decantare per 12–15 ore ad una temperatura controllata di 8–10° C e di seguito inoculato con lieviti selezionati. Segue la fermentazione in vasche di acciaio inox dove affina 6 mesi prima dell'imbottigliamento a temperatura controllata.

Caratteristiche Organolettiche: Dal colore giallo leggermente dorato è un vino dai profumi intensi e aromatici con caratteristici sentori floreali di petali di rosa. Il gusto è fresco, fine, pienamente aromatico, persistente di buon corpo e delicatamente minerale.

Sauvignon



Denominazione: Sauvignon Doc Friuli Grave

Zona di produzione: Friuli Grave

Tipo di terreno: Di origine calcarea, argilloso, con scheletro.

Sistema di allevamento in vigna: Guyot

Densità di impianto: 4300–4500 piante per ettaro

Grado alcolico: 13,00% vol.

Acidità totale: 6,40 g/l

Ph: 3,20

Zuccheri: 0 g/l

Resa per ettaro: 70 q/ha

Varietà: 100% Sauvignon

Epoca di vendemmia: metà Settembre

Vinificazione: il sistema di allevamento e la fittezza dell'impianto portano ad una resa produttiva non superiore ai 70 quintali ettaro. Le uve vengono rigorosamente vendemmiate a mano, solo il mosto fiore viene lasciato decantare per 12–15 ore ad una temperatura controllata di 8–10° C e di seguito inoculato con lieviti selezionati. Segue la fermentazione in vasche di acciaio inox dove affina 6 mesi prima dell'imbottigliamento a temperatura controllata.

Caratteristiche Organolettiche: Di colore giallo paglierino tenue, al naso si esalta uno spettro olfattivo intenso tipico dei vitigni aromatici con profumi marcati di: salvia, ortica, sambuco e peperone verde. Al gusto è fresco, armonico, persistente giustamente citrino, di buona stoffa.

Friulano



Denominazione: Friulano Doc Friuli Grave

Zona di produzione: Friuli Grave

Tipo di terreno: Di origine calcarea, argilloso, con scheletro.

Sistema di allevamento in vigna: Guyot

Densità di impianto: 3500 piante per ettaro

Grado alcolico: 13,50% vol.

Acidità totale: 6 g/l

Ph: 3,30

Zuccheri: 0 g/l

Resa per ettaro: 110 q/ha

Varietà: 100% Friulano

Epoca di vendemmia: seconda decade di Settembre

Vinificazione: il sistema di allevamento e la fittezza dell'impianto portano ad una resa produttiva non superiore ai 110 quintali ettaro. Dopo la vendemmia manuale, solo il mosto fiore ottenuto dalla pressatura soffice delle uve viene lasciato a contatto con le bucce per 12–18 ore e quindi fatto decantare in modo naturale per 12 ore ad una temperatura di 8–10°C., viene infine inoculato di lieviti selezionati. Segue la fermentazione in vasche di acciaio inox dove affina 6 mesi prima dell'imbottigliamento a temperatura controllata.

Caratteristiche Organolettiche: netti i sentori di acacia uniti a quelli di mela. In bocca è fresco e pieno con l'inconfondibile finale di mandorla tipico del Friulano.

Pinot Grigio



Denominazione: Pinot Grigio Doc Friuli Grave

Zona di produzione: Friuli Grave

Tipo di terreno: Di origine calcarea, argilloso, con scheletro.

Sistema di allevamento in vigna: Guyot

Densità di impianto: 4300–4500 piante per ettaro

Grado alcolico: 13% vol.

Acidità totale: 5,7 g/l

Ph: 3,38

Zuccheri: 0 g/l

Resa per ettaro: 85 q/ha

Varietà: 100% Pinot Grigio

Epoca di vendemmia: fine Agosto

Vinificazione: il sistema di allevamento e la fittezza dell'impianto portano ad una resa produttiva non superiore ai 85 quintali ettaro. Dopo la vendemmia manuale, le uve vengono pigiate in maniera soffice dopo una breve macerazione di 12 ore in saturazione di anidride carbonica, successivamente solo il mosto fiore viene lasciato decantare in modo naturale per 12 ore alla temperatura di 8–10° C e di seguito inoculato con lieviti selezionati. Segue la fermentazione in vasche di acciaio inox dove affina 6 mesi prima dell'imbottigliamento a temperatura controllata.

Caratteristiche organolettiche: Note fresche di mela gialla e pesca, si distingue anche un sentore floreale. In bocca è pieno e di buona acidità, con l'affinamento in bottiglia aumenta la complessità aromatica verso note di frutta più matura.

Rosso Albano



Denominazione: Rosso Doc Friuli Grave

Zona di produzione: Friuli Grave

Tipo di terreno: Di origine calcarea, argilloso, con scheletro.

Sistema di allevamento in vigna: Guyot

Densità di impianto: 4300–4500 piante per ettaro

Grado alcolico: 12,5 % vol.

Acidità totale: 5,4 g/l

Ph: 3,60

Zuccheri: 0 g/l

Resa per ettaro: 80 q/ha

Varietà: 50% Merlot, 40% Refosco dal Peduncolo Rosso, 10% Pinot Nero

Epoca di vendemmia: fine Settembre

Vinificazione: il sistema di allevamento e la fittezza dell'impianto portano ad una resa produttiva non superiore a 80 quintali ettaro. Dopo la vendemmia manuale, Di seguito vengono pigiate e fatte fermentare ad una temperatura controllata di 26° C per circa 20 giorni. La fermentazione malolattica avviene subito dopo la fermentazione alcolica, di seguito una parte di ogni varietà viene posta posta in tonneaux da 5 ettoletri di rovere francese dove rimane per un periodo di almeno 12 mesi. Di seguito viene imbottigliato ed affinato per almeno 6 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Caratteristiche organolettiche: Di colore rosso rubino, profumo ampio, pieno e morbido molto persistente che ricorda i frutti di bosco maturi, la confettura di mirtillo e le prugne secche, con sensori di vaniglia e un leggero retrogusto speziato.

Al palato si distingue la grande persistenza e tannini morbidi e vellutati. Dal sapore asciutto e sapido dove la calda opulenza del gusto trasmette inizialmente la vanigliata dolcezza del rovere, a cui segue una nota di confettura.



Pinot Nero

Denominazione: Pinot Nero Doc Friuli Grave

Zona di produzione: Friuli Grave

Tipo di terreno: Di origine calcarea, argilloso, con scheletro.

Sistema di allevamento in vigna: Guyot

Densità di impianto: 4300–4500 piante per ettaro

Grado alcolico: 12 % vol.

Acidità totale: 5,5 g/l

Ph: 3,55

Zuccheri: 0 g/l

Resa per ettaro: 120 q/ha

Varietà: 100% Pinot Nero

Epoca di vendemmia: fine Settembre

Vinificazione: il sistema di allevamento e la fittezza dell'impianto portano ad una resa produttiva non superiore ai 120 quintali ettaro. Dopo la vendemmia manuale, Si effettua la vinificazione in rosso con la macerazione delle bucce, aumentando progressivamente la temperatura di fermentazione per arrivare 25°–27° C.

La temperatura bassa attorno ai 12°–13° C all'inizio del processo permette l'estrazione delle sostanze coloranti tipiche di questo vino. A fine fermentazione il vino viene posto in piccole botti di rovere francese da litri 225, dove rimane per un periodo di almeno 12 mesi. Di seguito viene imbottigliato ed affinato per almeno 6 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Caratteristiche organolettiche: Vino dal tipico colore rosso rubino scarico, con profumo fine ed elegante caratteristico del vitigno, con sentore di frutti di sottobosco, in particolare di mora e sfumature di vaniglia. Il sapore è morbido, invitante con retrogusto fine e persistente.

Prosecco Millesimato Extra Dry



Denominazione: Prosecco Doc Extra Dry

Zona di produzione: Friuli Venezia Giulia

Tipo di terreno: Di origine calcarea, argilloso, con scheletro.

Sistema di allevamento in vigna: Sylvoz

Densità di impianto: 4000 piante per ettaro

Grado alcolico: 11,50% vol.

Acidità totale: 6,2 g/l

Ph: 3,10

Zuccheri: 16 g/l

Resa per ettaro: 180 q/ha

Varietà: 100% Glera

Epoca di vendemmia: prima decade di Settembre

Vinificazione: il sistema di allevamento e la fittezza dell'impianto portano ad una resa produttiva non superiore ai 180 quintali ettaro. Il vino base posto in autoclave per la presa di spuma viene fatto fermentare con l'ausilio di lieviti selezionati ad una temperatura di 14°-16° gradi per 18-20 giorni. Raggiunta la prima pressione desiderata (5,5 bar) la vasca viene refrigerata per bloccare la fermentazione e favorire la stabilizzazione. Successivamente il vino spumante viene mantenuto ad una temperatura controllata di 8°-10° C almeno per un mese. Al termine di questa fase si procede alla filtrazione e all'imbottigliamento isobarico.

Caratteristiche organolettiche: Dal colore giallo paglierino scarico con riflessi verdi ha il profumo piacevolmente fruttato che ricorda la mela renetta e la pera leggermente acerba. Il gusto è morbido ed armonico con un perlage fine e leggero che avvolge il palato regalando sensazioni gustative affascinanti.

Prosecco Millesimato Brut



Denominazione: Prosecco Doc Brut

Zona di produzione: Friuli Venezia Giulia

Tipo di terreno: Di origine calcarea, argilloso, con scheletro.

Sistema di allevamento in vigna: Sylvoz

Densità di impianto: 4000 piante per ettaro

Grado alcolico: 11,50% vol.

Acidità totale: 6,2 g/l

Ph: 3,10

Zuccheri: 14 g/l

Resa per ettaro: 180 q/ha

Varietà: 100% Glera

Epoca di vendemmia: prima decade di Settembre

Vinificazione: il sistema di allevamento e la fittezza dell'impianto portano ad una resa produttiva non superiore ai 110 quintali ettaro. Il vino base posto in autoclave per la presa di spuma viene fatto fermentare con l'ausilio di lieviti selezionati ad una temperatura di 14°-16° gradi per 18-20 giorni. Raggiunta la prima pressione desiderata (5,5 bar) la vasca viene refrigerata per bloccare la fermentazione e favorire la stabilizzazione. Successivamente il vino spumante viene mantenuto ad una temperatura controllata di 8°-10° C almeno per un mese. Al termine di questa fase si procede alla filtrazione e all'imbottigliamento isobarico.

Caratteristiche organolettiche: Dal colore giallo paglierino scarico con riflessi verdi ha il profumo piacevolmente fruttato che ricorda la mela renetta e la pera leggermente acerba. Il gusto è morbido armonico, asciutto con un perlage fine e leggero che avvolge il palato regalando sensazioni gustative affascinanti.

Ribolla Gialla Millésimé Brut Nature



Denominazione: Ribolla Gialla VSQ Brut Nature

Zona di produzione: Friuli Venezia Giulia

Tipo di terreno: Di origine calcarea, argilloso, con scheletro.

Sistema di allevamento in vigna: Guyot

Densità di impianto: 4300–4500 piante per ettaro

Grado alcolico: 12% vol.

Acidità totale: 6,3 g/l

Ph: 3,30

Zuccheri: 3 g/l

Resa per ettaro: 90 q/ha

Varietà: 100% Ribolla Gialla

Epoca di vendemmia: primi di Settembre

Vinificazione: il sistema di allevamento e la fittezza dell'impianto portano ad una resa produttiva non superiore ai 90 quintali ettaro. Il vino base posto in autoclave per la presa di spuma viene fatto fermentare con l'ausilio di lieviti selezionati ad una temperatura di 14°–16° gradi per 18–20 giorni. Raggiunta la prima pressione desiderata (5,5 bar) la vasca viene refrigerata per bloccare la fermentazione e favorire la stabilizzazione. Successivamente il vino spumante viene mantenuto ad una temperatura controllata di 8°–10° C per oltre sei mesi. Al termine di questa fase si procede alla filtrazione e all'imbottigliamento isobarico.

Caratteristiche organolettiche: La Ribolla Gialla è un vitigno autoctono coltivato esclusivamente nel FVG. È contraddistinto da un colore giallo paglierino dorato, un delicato aroma floreale e sentori di mela e pesca gialla.

Il gusto è morbido ed armonico con un perlage fine e leggero che avvolge il palato regalando sensazioni gustative affascinanti.



CASE MARCOSANTI

VINI da D ESSERT

DOLCEZZA MIA

ROMAGNA ALBANA DOCG DOLCE

*Spesso quando si pensa all'Albana,
si pensa alla sua dolcezza,
che gratifica il palato ed esalta i suoi profumi.*

Uve:

Albana 100%

Tecnica di produzione:

*Dai grappoli più maturi e selezionati
del prestigioso vitigno Albana si ricava DOLCEZZA MIA.
La fermentazione in bianco è il metodo
che viene utilizzato per la produzione di questo prelibato nettare,
il processo fermentativo condotto a temperatura controllata
e svolto solo parzialmente. La refrigerazione e alla filtrazione,
ci permettono infine di mantenere un residuo di zuccheri naturali
in grado di conferire l'equilibrata aromaticità
e dolcezza che caratterizzano questo grande vino da dessert.*

Gradazione alcolica:

9 %vol.

Caratteristiche sensoriali:

*Vino giallo paglierino intenso,
con sentori di frutta matura, albicocche e miele,
che si accompagnano alla nota dolce
e piena tipica dell'Albana Dolce.*

Abbinamenti:

*Frutta e dessert, servito in piccoli calici.
Abbinamento particolarmente indicato è quello con
ciambella e biscotteria secca.
Si suggerisce inoltre l'accostamento con il Formaggio di Fossa
accompagnato da miele di castagno.*



CASE MARCOSANTI Srl Società Agricola

Via Chiesa di Camerano, 369 - 47824 Poggio Torriana (RN)
P. IVA e CF 04096280401
info@vinicasemarcosanti.com



CASE MARCOSANTI

BOLLINE

FOLLIA

VINO SPUMANTE ROSATO BRUT

*Follia è da intendere in senso assolutamente positivo.
Un po' di sana follia ci aiuta a godere la vita
e ad assaporare i piaceri che essa può offrire.*

Uve:

Sangiovese; piccole % Chardonnay

Tecnica di produzione:

La raccolta precoce di selezionate uve di tipologia Sangiovese e Chardonnay, la pressatura soffice delle stesse e la fermentazione del mosto con lieviti selezionati a temperatura controllata, sono alla base della produzione di FOLLIA. La successiva rifermentazione in autoclave, con il principio del metodo charmat lungo, caratterizzano il fine perlage e la morbida spuma che si percepisce al servizio.

Gradazione alcolica:

12 %vol.

Caratteristiche sensoriali:

Colore rosa con perlage fine e delicato, con sentori floreali prevalenti e buona pienezza gustativa.

Abbinamenti:

Aperitivi, antipasti di pesce, crostacei, piatti freddi e vegetariani. Carni bianche.



CASE MARCOSANTI Srl Società Agricola

Via Chiesa di Camerano, 369 - 47824 Poggio Torriana (RN)
P. IVA e CF 04096280401
info@vinicasemarcosanti.com



CASE MARCOSANTI

VINI *R*ossi

GIGIONE

RUBICONE SANGIOVESE IGP

Vino simbolo della Romagna, il Sangiovese viene declinato in varie maniere, ma Case Marcosanti ha voluto aderire il più possibile alla tradizione per trasferire in questo vino la migliore espressione del territorio in cui vengono coltivate le uve.

Uve:

Sangiovese 100%

Tecnica di produzione:

La fermentazione e l'affinamento, si eseguono all'interno di innovativi vinificatori in acciaio, la possibilità di condurre la fermentazione a temperatura e rimontaggi controllati, sono alla base della componente aromatica di questo prestigioso vino. L'utilizzo di lieviti selezionati, oltre a garantire una regolare cinetica fermentativa contribuisce alla valorizzazione della naturale complessità aromatica. Segue la fase di fermentazione malolattica, con la quale si smussano le tipiche punte acide del vitigno e si incrementa morbidezza e complessità.

Gradazione alcolica:

13 %vol.

Caratteristiche sensoriali:

colore rosso rubino intenso; all'olfatto sentori di viola e di ciliegia che si uniscono ad una piacevole bevibilità.

Abbinamenti:

tagliatelle al ragù di carne, carni grigliate o arrostiti, nonché piadina, affettati e formaggi.

Si presta anche per alcuni piatti a base di pesce, come il brodetto.



CASE MARCOSANTI Srl Società Agricola

Via Chiesa di Camerano, 369 - 47824 Poggio Torriana (RN)

P. IVA e CF 04096280401

info@vinicasemarcosanti.com



CASE MARCOSANTI

BOLLINE

GIULLARE

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ BRUT

Briosso e allegro...come il giullare di corte!

Uve:

Trebbiano e biancane

Tecnica di produzione:

*La raccolta precoce di selezionate uve,
la pressatura soffice delle stesse
e la fermentazione del mosto con lieviti selezionati
a temperatura controllata, sono alla base della produzione di FOLLIA.
La successiva rifermentazione in autoclave,
con il principio del metodo charmat lungo,
caratterizzano il fine perlage e la morbida spuma
che si percepisce al servizio.*

Gradazione alcolica:

12 %vol.

Caratteristiche sensoriali:

*Colore giallo paglierino scarico, con perlage fine e delicato.
Buona pienezza gustativa.*

Abbinamenti:

*Aperitivi, antipasti di pesce, crostacei,
ostriche e crudité..*



CASE MARCOSANTI Srl Società Agricola

Via Chiesa di Camerano, 369 - 47824 Poggio Torriana (RN)
P. IVA e CF 04096280401
info@vinicasemarcosanti.com



CASE MARCOSANTI

VINI IANCHI

ELVIRA

RUBICONE IGT BIANCO

Case Marcosanti ha voluto aderire il più possibile alla tradizione per trasferire in questo vino l'espressione del territorio in cui vengono coltivate le uve. E lo stesso nome è lo specchio della tradizione, che vede in Elvira una delle antenate di Case Marcosanti.

Uve:

Trebbiano romagnolo e biancame,

Tecnica di produzione:

fermentazione in bianco con lieviti selezionati, a temperatura controllata.

L'affinamento viene effettuato in serbatoi in acciaio, a contatto con fecce nobili che conferiscono pienezza e rotondità

Gradazione alcolica:

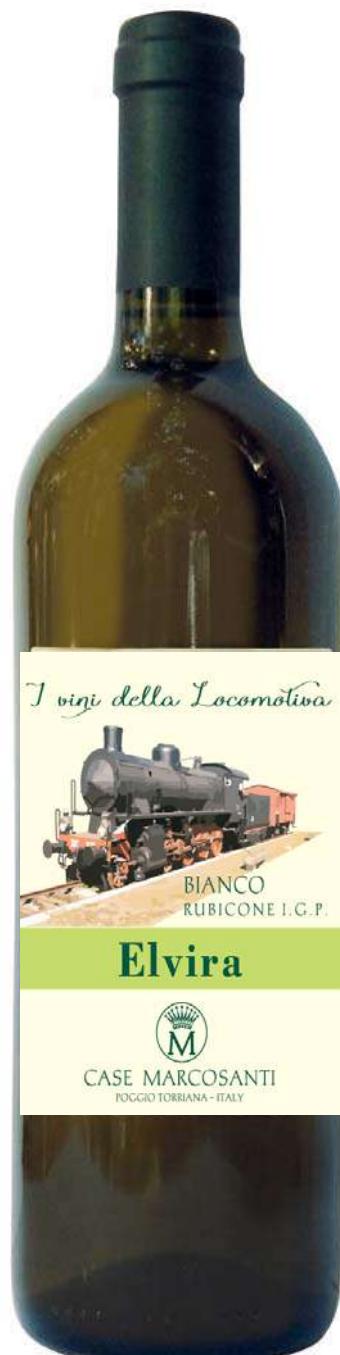
11,5 % vol.

Caratteristiche sensoriali:

vino di colore giallo paglierino scarico, di buona struttura e pienezza gustativa.

Abbinamenti:

a tutto pasto, ideale con piatti a base di pesce.



CASE MARCOSANTI Srl Società Agricola

Via Chiesa di Camerano, 369 - 47824 Poggio Torriana (RN)

P. IVA e CF 04096280401

info@vinicasemarcosanti.com



CASE MARCOSANTI

VINI *Rossi*

ORFEO

RUBICONE SANGIOVESE IGP

Orfeo nasce dalla volontà di trasferire in questo vino l'espressione del territorio in cui vengono coltivate le uve Sangiovese. Come il Cantore ammaliava gli animali e la natura, così questo vino saprà armonizzarsi alle pietanze

Uve:

Sangiovese 100%

Tecnica di produzione:

La fermentazione e l'affinamento, si eseguono all'interno di innovativi vinificatori in acciaio, la possibilità di condurre la fermentazione a temperatura e rimontaggi controllati, sono alla base della componente aromatica di questo prestigioso vino. L'utilizzo di lieviti selezionati, oltre a garantire una regolare cinetica fermentativa contribuisce alla valorizzazione della naturale complessità aromatica. Segue la fase di fermentazione malolattica, con la quale si smussano le tipiche punte acide del vitigno e si incrementa morbidezza e complessità.

Gradazione alcolica:

11.5 %vol.

Caratteristiche sensoriali:

colore rosso rubino; all'olfatto sentori di viola e di ciliegia che si uniscono ad una piacevole bevibilità.

Abbinamenti:

a tutto pasto



CASE MARCOSANTI Srl Società Agricola

Via Chiesa di Camerano, 369 - 47824 Poggio Torriana (RN)

P. IVA e CF 04096280401

info@vinicasemarcosanti.com



CASE MARCOSANTI

VINI IANCHI

Il Dongiovanni VINO FRIZZANTE BIANCO

Il nome richiama la spensieratezza e la gioia di vivere e come il conquistatore di mozartiana memoria riuscirà ad accattivarsi la simpatia di tutti i palati.

Uve:

Chardonnay e Biancane.

Tecnica di produzione:

Charmat corto

Gradazione alcolica:

11,5 %vol.

Caratteristiche sensoriali:

Vino giallo paglierino scarico, con prevalenza di sentori floreali, al gusto risulta avvolgente e brioso grazie all'ottima frizzantatura, che lo rende veramente interessante sia per aperitivi che per l'utilizzo tutto pasto

Abbinamenti:

Aperitivi e antipasti di pesce.



CASE MARCOSANTI Srl Società Agricola

Via Chiesa di Camerano, 369 - 47824 Poggio Torriana (RN)

P. IVA e CF 04096280401

info@vinicasemarcosanti.com



CASE MARCOSANTI

VINI IANCHI

LA 740

RUBICONE IGT BIANCO

Il nome è originato dalla vecchia locomotiva a vapore che campeggia nel giardino del centro aziendale. La lentezza delle "vecchie signore" delle ferrovie ben si associa a questo vino che può accompagnare con calma, dall'inizio alla fine, un pranzo delicato e deciso allo stesso tempo.

Uve:

base di Trebbiano romagnolo 85%, piccole % di vitigni aromatici

Tecnica di produzione:

fermentazione in bianco con lieviti selezionati, a temperatura controllata.

L'affinamento viene effettuato in serbatoi in acciaio, a contatto con fecce nobili che conferiscono la pienezza e la rotondità, caratteristiche di questo grande vino bianco.

Gradazione alcolica:

12 - 13 % vol.

Caratteristiche sensoriali:

vino di colore giallo paglierino scarico, con note floreali e fruttate che bene si sposano con la buona struttura e pienezza gustativa.

Abbinamenti:

primi piatti (anche ben strutturati), secondi di pesce ed anche di carni bianche.



CASE MARCOSANTI Srl Società Agricola

Via Chiesa di Camerano, 369 - 47824 Poggio Torriana (RN)

P. IVA e CF 04096280401

info@vinicasemarcosanti.com



CASE MARCOSANTI

VINI *Rossi*

POMPEO

SANGIOVESE DI ROMAGNA DOP SUPERIORE

*La famiglia e la tradizione
sono valori importanti
e Case Marcosanti ha dedicato loro questo vino,
che porta il nome del bisnonno
ed è in linea con
la tradizione del Sangiovese pieno e strutturato
ma comunque facile da avvicinare per tutti.*

Uve:

Sangiovese 85-90%, piccole % di Cabernet Sauvignon

Tecnica di produzione:

La fermentazione, viene condotta all'interno di innovativi vinificatori in acciaio, opportunamente attrezzati, in grado di controllare automaticamente la temperatura e i rimontaggi. L'utilizzo di lieviti selezionati, completa la minuziosa conduzione della fase fermentativa. Segue la fase di fermentazione malolattica, che conferisce a questo grande vino la caratteristica morbidezza e complessità. L'affinamento viene poi completato in botti di legno a dimensioni (variabili da 8-12 hl).

Gradazione alcolica:

13,5 %vol.

Caratteristiche sensoriali:

colore rosso rubino intenso, caratterizzato da decise note fruttate, in particolare di ciliegia ben matura, a cui si accompagnano lievi sentori speziati. Al gusto è morbido e ben strutturato.

Abbinamenti:

Secondi piatti della tradizione gastronomica locale, carni grigliate, ma anche cacciagione, arrosti e stufati.



CASE MARCOSANTI Srl Società Agricola

Via Chiesa di Camerano, 369 - 47824 Poggio Torriana (RN)

P. IVA e CF 04096280401

info@vinicasemarcosanti.com



CASE MARCOSANTI



CASE MARCOSANTI Srl Società Agricola

Via Chiesa di Camerano, 369 - 47824 Poggio Torriana (RN)
P. IVA e CF 04096280401
info@vinicasemarcosanti.com



BAG IN BOX

Listino Prezzi Italia

Tipologia	Prezzo al litro	Capacità/€.	Capacità/€.	Capacità/€.	Ordine minimo*
Aglianico	€. 1,60	litri 5 €. 8,00	litri 10 €. 16,00	litri 20 €. 32,00	300 litri
Falanghina	€. 1,60	litri 5 €. 8,00	litri 10 €. 16,00	litri 20 €. 32,00	300 litri
Greco	€. 2,50	litri 5 €. 12,50			300 litri
Fiano	€. 2,50	litri 5 €. 12,50			300 litri



- I prezzi si intendono al netto di IVA
- Minimo d' ordine **300 litri** (anche misti)
- Per ordini di quantitativi inferiori contributo spese di **€. 13,50** a q.le*
- Modalità di pagamento bonifico bancario anticipato o contrassegno



LA FORTEZZA
Cantine di Torrecuso

Linea Vini Classica
Aglianico del Taburno DOCG Riserva



Vitigno:
Aglianico 100%

Gradazione alcolica:
14% Vol.

Epoca di vendemmia:
Tra fine ottobre e primi di novembre; raccolta manuale in recipienti
di piccole dimensioni

Caratteristiche organolettiche:
Il vino presenta colorazione rosso granato, al naso un' aroma intenso
di piccoli frutti rossi, spezie, tabacco; al palato si presenta caldo, ben
strutturato con tannicità non invadente ed un retrogusto di pepe
nero

Temperatura di servizio:
16-18°C

Grape variety:
Aglianico 100%

Alcohol:
14% Vol.

Grape harvest - time:
Between the end of October and beginning of November; manual
harvesting in little bins

Wine characteristics:
It has a garnet - red colour; on the nose it has an intense flavoring of
red fruits, spices and tobacco; warm and well structured taste with
soft tannin and black pepper aftertaste

Serving temperature:
16 to 18 °C

La Fortezza Società Agricola s.r.l.

Contrada Tora II, n° 20 - 82030 Torrecuso (BN) - tel. e fax. (+39) (0)824 886155 - info@lafortezzasrl.it
www.lafortezzasrl.it



LA FORTEZZA

Cantine di Torrecuso

Linea Vini Classica

Aglianico del Taburno DOCG



Vitigno:
Aglianico 100%

Gradazione alcolica:
13,5% Vol.

Epoca di vendemmia:
Fine ottobre; raccolta manuale in recipienti di piccole dimensioni

Caratteristiche organolettiche:
Vino dal color rosso rubino, aromi che ricordano i frutti di bosco, al palato morbido e piacevole, con note di confettura di amarena

Temperatura di servizio:
16-18°C

Grape variety:
Aglianico 100%

Alcohol:
13,5% Vol.

Grape harvest - time:
End of October; manual harvesting in little bins

Wine characteristics:
Ruby red color with aroma of wild berries, really soft at the palate, with pleasant notes of black cherry jam

Serving temperature:
16 to 18 °C

La Fortezza Società Agricola s.r.l.

Contrada Tora II, n° 20 - 82030 Torrecuso (BN) - tel. e fax. (+39) (0)824 886155 - info@lafortezzasrl.it
www.lafortezzasrl.it



LA FORTEZZA
Cantine di Torrecuso



Linea Vini Classica
Falanghina del Sannio DOC
Sottozona Taburno

Vitigno:
Falanghina 100%

Gradazione alcolica:
13% Vol.

Epoca di vendemmia:
Tra la fine di settembre e i primi di ottobre;
raccolta manuale in recipienti di piccole
dimensioni

Caratteristiche organolettiche:
Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; profumo fresco con
note di agrumi e fiori bianchi; vino dalla spiccata acidità ma allo
stesso tempo di buon equilibrio e profumo

Temperatura di servizio:
10-12°C

Grape variety:
Falanghina 100%

Alcohol:
13% Vol.

Grape harvest - time:
Between the end of September and the beginnnings of October;
manual harvesting in little bins

Wine characteristics:
Straw yellow color with greenish reflections: fresh scent with notes
of citrus and white flowers; wine with high acidity but at the same
time well balanced and rich of perfumes

Serving temperature:
10-12°C



LA FORTEZZA

Cantine di Torrecuso

Linea Vini Classica

Fiano DOC Sannio



Vitigno:
Fiano 100%

Gradazione alcolica:
13% Vol.

Epoca di vendemmia:
Fine di settembre; raccolta manuale in recipienti di piccole dimensioni

Caratteristiche organolettiche:
Colore giallo paglierino; sentori di frutta a polpa bianca e nocciola tostata, al palato presenta buona acidità e buon corpo

Temperatura di servizio:
10-12°C

Grape variety:
Fiano 100%

Alcohol:
13% Vol.

Grape harvest - time:
End of September; manual harvesting in little bins

Wine characteristics:
It has a light straw yellow colour; white flesh fruits and toasted nuts notes, full bodied and good acidity on the palate

Serving temperature:
10 to 12 °C

La Fortezza Società Agricola s.r.l.

Contrada Tora II, n° 20 - 82030 Torrecuso (BN) - tel. e fax. (+39) (0)824 886155 - info@lafortezzasrl.it
www.lafortezzasrl.it



LA FORTEZZA

Cantine di Torrecuso

Linea Vini Classica Greco DOC Sannio



Vitigno:
Greco 100%

Gradazione alcolica:
13% Vol.

Epoca di vendemmia:
Prima metà di ottobre; raccolta manuale in recipienti di piccole dimensioni

Caratteristiche organolettiche:
Colore giallo dorato; aroma complesso di frutta matura, canditi, miele; sapore morbido, ben strutturato

Temperatura di servizio:
10-12°C

Grape variety:
Greco 100%

Alcohol:
13% Vol.

Grape harvest - time:
First half of October; manual harvesting in little bins

Wine characteristics:
It has an amber color; complex aroma of ripe fruits, candied fruit, honey; soft and well structured

Serving temperature:
10 to 12 °C

La Fortezza Società Agricola s.r.l.

Contrada Tora II, n° 20 - 82030 Torrecuso (BN) - tel. e fax. (+39) (0)824 886155 - info@lafortezzasrl.it
www.lafortezzasrl.it



LA FORTEZZA
Cantine di Torrecuso

Linea Vini Frizzanti
Maleventum Vino Spumante Brut



Vitigno:
Falanghina 100%

Gradazione alcolica:
12% Vol.

Epoca di vendemmia:
Prima metà di settembre; raccolta manuale in recipienti di piccole dimensioni

Caratteristiche organolettiche:
Colore giallo paglierino brillante con un finissimo perlage, profumo ricco di sentori di agrumi accompagnati da note che ricordano la crosta di pane. Al palato si presenta morbido e al tempo stesso asciutto grazie alla tipica acidità

Temperatura di servizio:
8-10°C

Grape variety:
Falanghina 100%

Alcohol:
12% Vol.

Grape harvest - time:
Between the end of September and the beginning of October;
manual harvesting in little bins

Wine characteristics:
It has a light straw - yellow colour with greenish reflections; fresh smell with grapefruits and white flowers notes; keen acidity, but at same time good balance and smell

Serving temperature:
8-10°C

La Fortezza Società Agricola s.r.l.

Contrada Tora II, n° 20 - 82030 Torrecuso (BN) - tel. e fax. (+39) (0)824 886155 - info@lafortezzasrl.it
www.lafortezzasrl.it



LA FORTEZZA

Cantine di Torrecuso



Linea Catering

Aglianico IGT Beneventano

Vitigno:
Aglianico 100%

Gradazione alcolica:
13% Vol.

Epoca di vendemmia:
Fine ottobre, raccolta manuale in recipienti di piccole dimensioni

Caratteristiche organolettiche:
Vino dal color rosso rubino, aromi che ricordano i frutti di bosco, al palato morbido, piacevole con note di confettura di amarena

Temperatura di servizio:
16-18°C

Grape variety:
Aglianico 100%

Alcohol:
13% Vol.

Grape harvest - time:
End of October; manual harvesting in little bins

Wine characteristics:
Ruby red color with aroma of wild berries, really soft at the palate,
with pleasant notes of black cherry jam

Serving temperature:
16-18°C

La Fortezza Società Agricola s.r.l.

Contrada Tora II, n° 20 - 82030 Torrecuso (BN) - tel. e fax. (+39) (0)824 886155 - info@lafortezzasrl.it
www.lafortezzasrl.it



LA FORTEZZA

Cantine di Torrecuso



Linea Catering

Falanghina IGT Beneventano

Vitigno:
Falanghina 100%

Gradazione alcolica:
12,5% Vol.

Epoca di vendemmia:
Tra la fine di setembre e i primi di ottobre, raccolta manuale in recipienti di piccole dimensioni

Caratteristiche organolettiche:
Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; profumo fresco con note di agrumi e fiori bianchi; vino dalla spiccata acidità ma allo stesso tempo di buon equilibrio e profumo

Temperatura di servizio:
10-12°C

Grape variety:
Falanghina 100%

Alcohol:
13% Vol.

Grape harvest - time:
Between the end of September and the beginnnings of October;
manual harvesting in little bins

Wine characteristics:
Straw yellow color with greenish reflections: fresh scent with notes of citrus and white flowers; wine with high acidity but at the same time well balanced and rich of perfumes

Serving temperature:
10-12°C

La Fortezza Società Agricola s.r.l.

Contrada Tora II, n° 20 - 82030 Torrecuso (BN) - tel. e fax. (+39) (0)824 886155 - info@lafortezzasrl.it
www.lafortezzasrl.it



LA FORTEZZA

Cantine di Torrecuso



Linea Vini Frizzanti L'oro del Marchese

Vitigno:
Falanghina 100%

Gradazione alcolica:
12% Vol.

Epoca di vendemmia:
Seconda metà di Settembre; raccolta manuale in recipienti di piccole dimensioni

Caratteristiche organolettiche:
Colore giallo paglierino con tonalità verdognole, perlage fine e brillante, caratteristico profumo fruttato di buona intensità con sentori di frutta esotica. Al palato armonioso, elegante e di struttura

Temperatura di servizio:
8 °C

Grape variety:
Falanghina 100%

Alcohol:
12% Vol.

Grape harvest - time:
Second half of September; manual harvesting in little bins

Wine characteristics:
Straw yellow with greenish shades, fine and bright, characteristic fruity aroma with good intensity with hints of tropical fruit. On the palate, harmonious, elegant and good structure

Serving temperature:
8 °C

La Fortezza Società Agricola s.r.l.

Contrada Tora II, n° 20 - 82030 Torrecuso (BN) - tel. e fax. (+39) (0)824 886155 - info@lafortezzasrl.it
www.lafortezzasrl.it



LA FORTEZZA

Cantine di Torrecuso



Linea Vini Frizzanti Falanghina Frizzante IGT Beneventano

Vitigno:
Falanghina 100%

Gradazione alcolica:
12% Vol.

Epoca di vendemmia:
Prima metà di settembre; raccolta manuale in recipienti di piccole dimensioni

Caratteristiche organolettiche:
Colore giallo paglierino più o meno intenso; profumo fresco con sentori di frutta esotica; sapore vivace ma armonico allo stesso tempo

Temperatura di servizio:
8°C

Grape variety:
Falanghina 100%

Alcohol:
12% Vol.

Grape harvest - time:
first half of september; manual harvesting in little bins

Wine characteristics:
Straw yellow color; fresh scent with hints of tropical fruit; lively but harmonious flavor at the same time

Serving temperature:
8 °C

La Fortezza Società Agricola s.r.l.

Contrada Tora II, n° 20 - 82030 Torrecuso (BN) - tel. e fax. (+39) (0)824 886155 - info@lafortezzasrl.it
www.lafortezzasrl.it



LA FORTEZZA

Cantine di Torrecuso



Linea Vini Frizzanti
Aglianico Frizzante
IGT Beneventano

Vitigno:
Aglianico 100%

Gradazione alcolica:
12% Vol.

Epoca di vendemmia:
Fine settembre; raccolta manuale in recipienti di piccole dimensioni

Caratteristiche organolettiche:
Vino dal color rosso rubino vivace, profumo vinoso con sentori di frutta a bacca rossa come mora o mirtillo; sapore morbido, pieno e persistente

Temperatura di servizio:
8°C

Grape variety:
Aglianico 100%

Alcohol:
12% Vol.

Grape harvest - time:
End of September; manual harvesting in little bins

Wine characteristics:
Bright ruby red color, wine flavor of red fruits as blackberry or blueberry, soft taste, full body and persistent

Serving temperature:
8 °C

La Fortezza Società Agricola s.r.l.

Contrada Tora II, n° 20 - 82030 Torrecuso (BN) - tel. e fax. (+39) (0)824 886155 - info@lafortezzasrl.it
www.lafortezzasrl.it



LA LUNA SPUMANTE CUVÉE

DENOMINAZIONE	Vino
TIPOLOGIA	Vino Spumante di Qualità del tipo Aromatico Extra Dry
VITIGNO	Glera
ZONA DI PRODUZIONE	Regione Veneto, nella provincia di Treviso, dove si trovano le condizioni climatiche ed i terreni migliori che permettono di ottenere un vino dai connotati unici.
VENDEMMIA	Fine agosto – prima decade di settembre
PRESA DI SPUMA	Il processo di spumantizzazione avviene secondo metodo Charmat in autoclavi di acciaio secondo le procedure aziendali. Durata del ciclo: minimo 30 giorni.
LONGEVITÀ	Esprime le sue massime caratteristiche di freschezza nell'anno successivo alla vendemmia.
GRADO ALCOLICO	11% Vol.
DATI ANALITICI	pH 3,15 - acidità totale 5,70 g/l - zuccheri 14 g/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

PERLAGE: Minuto e persistente

COLORE: Giallo paglierino scarico

PROFUMO: Profumo fruttato di mela golden, pera, con sentori di agrumi e pompelmo.

SAPORE: amabile ed elegante, piacevolmente brioso avvolto da una gradevole acidità e sapidità

ABBINAMENTI: Vino extra dry molto versatile, ottimo come aperitivo per la sua caratteristica freschezza; si accompagna in modo eccellente ad antipasti, primi piatti e secondi di pesce. Può accompagnare anche la pasticceria moderatamente dolce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4° - 6° C

CONSERVAZIONE: In luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di calore e luce.





adorà group srl

Adriano Marchina, direttore Adorà Group, ha costruito la sua vita commerciale su quattro punti cardine: Eleganza, Stile, Design e Qualità.

"Ho sempre creduto che per poter emergere nel mondo del business, sia necessario un cocktail di tutti questi aggettivi. Abbiamo creato partnership con grandi Brand, contraddistinti nel loro settore da Stile ed Eleganza".

Adriano Marchina ha la piena convinzione che il Made in Italy sia un patrimonio che tutti gli Italiani dovrebbero condividere e promuovere, unendo al nostro Made in Italy, un Grande Maestro delle Bollicine, lo "Champagne", selezionato in una piccolissima Azienda che produce uno strepitoso vino.

"Credo che tutti noi addetti ai lavori, siamo possessori di un Made in Italy che il mondo ci invidia e che dobbiamo tenerci stretto rendendolo esclusivo."

La nuova sfida commerciale di Adriano è di unire diverse realtà geografiche rilevanti nel mondo del vino in un unico punto di vista. Una grande unione di Qualità, Stile, Eleganza e Design.



Luis Franciacorta è una cantina fuori dal coro con un suo punto di vista completamente diverso da tutti e unisce all'alta qualità genuina dei suoi prodotti un esclusivo design. Negli ultimi anni, la partnership con i massimi brand mondiali e i premi internazionali assegnati ai vini della cantina, hanno posizionato il marchio "Luis Franciacorta" al top del mercato fashion e del lusso.

Le nostre uve sorgono in una zona pedemontana, incastonate tra le colline moreniche della Franciacorta e godono di uno specifico microclima. Vivere la terra ricca e generosa , coltivarla rispettando la natura, i suoi tempi, per produrre vini e prodotti di altissima qualità genuina, con cura, passione e dedizione.



LINEALF GOLD Luis Franciacorta OROGIALLO

Brut Franciacorta DOCG

60%
CHARDONNAY

20%
PINOT BIANCO

20%
PINOT NERO



18/20

MESI
PERIODO DI
MATURAZIONE

6
MESI
AFFINAMENTO
IN BOTTIGLIA



LINEALF GOLD Luis Franciacorta OROBIANCO

Millesimato Brut Franciacorta DOCG

60%
CHARDONNAY

40%
PINOT NERO



36

MESI
PERIODO DI
MATURAZIONE

6
MESI
AFFINAMENTO
IN BOTTIGLIA



LINEALF GOLD Luis Franciacorta OROROSA

Rosè Franciacorta DOCG

100%
PINOT NERO



24
MESI
PERIODO DI
MATURAZIONE

6
MESI
AFFINAMENTO
IN BOTTIGLIA



LINEALF GOLD Luis Franciacorta OROROSSO

Saten Franciacorta DOCG

90%
CHARDONNAY

10%
PINOT BIANCO



24/26
MESI
PERIODO DI
MATURAZIONE

6
MESI
AFFINAMENTO
IN BOTTIGLIA



LINEA Luis Collection BRUT

Franciacorta DOCG

60%
CHARDONNAY

20%
PINOT BIANCO

20%
PINOT NERO



18/20
MESI
PERIODO DI
MATURAZIONE

6
MESI
AFFINAMENTO
IN BOTTIGLIA



LINEA Luis Collection MILLESIMATO

Franciacorta DOCG

60%
CHARDONNAY

40%
PINOT NERO



36
MESI
PERIODO DI
MATURAZIONE

6
MESI
AFFINAMENTO
IN BOTTIGLIA



LINEA Luis Collection ROSE'

Franciacorta DOCG

100%
PINOT NERO



24
MESI
PERIODO DI
MATURAZIONE

6
MESI
AFFINAMENTO
IN BOTTIGLIA



LINEA Luis Collection SATEN

Franciacorta DOCG

90%
CHARDONNAY

10%
PINOT BIANCO



24/26
MESI
PERIODO DI
MATURAZIONE

6
MESI
AFFINAMENTO
IN BOTTIGLIA



NUOVALINEA Luis Collection

MILLESIMATOZERO

Franciacorta DOCG

60%
CHARDONNAY

40%
PINOT NERO



36
MESI
PERIODO DI
MATURAZIONE

6
MESI
AFFINAMENTO
IN BOTTIGLIA



CONFEZIONE LINEA Luis Collection



LINEA GOLD CONFEZIONE SCATOLA

Confezione 0,75 lt. € 4,50 bott.
Confezione 1,5 lt. € 8,45 bott.



NUOVA LINEA Luis Collection

Brut Franciacorta DOCG
Rosè Franciacorta DOCG





CANDIDO

AZIENDA VITIVINICOLA

I vigneti di proprietà della famiglia Candido si estendono per venti ettari; distano da Camporeale 2 chilometri e ricadono in Agro di Camporeale e Agro di Monreale.

Le varietà vitivinicole sono a bacca rossa (Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot) e a bacca bianca (Catarratto, Grecanico, Grillo e Inzolia).

L'amore per la natura spinge la famiglia Candido ad utilizzare metodologie di lavorazione delle uve che rispettino il più possibile i profumi e i sapori dei frutti della terra. L'impegno della cantina è tutto riversato nella coltivazione biologica e nel trattamento delle uve che ricorda l'antica cultura rurale del vino in questa terra.

INZOLIA



Classificazione vino: I.G.P. Sicilia
Zona di produzione: Colline Camporealesi
Altitudine: 400 metri S.l.m.
Vitigno: 100% Inzolia
Terreno: Profondo di Medio Impasto
Sistema di allevamento: Cordone Speronato
densità di impianto: 4.200 Piante / Ettaro
Resa pianta: 2 Kg
Resa per ettaro: 10.000 Kg
Vinificazione: Criomacerazione in Roto per 12 Ore a Temperatura Controllata e Spremitura Soffice
Affinamento: 6 Mesi in Acciaio e 2 Mesi in Bottiglia
Gradazione alcolica: 13% Vol
Invecchiamento: Da Bere Subito con Possibilità di Durata Fino a 4 Anni

DEGUSTAZIONE

Colore:
Giallo Paglierino con Riflessi Verdognoli
Profumo:
Melone Giallo, Pera (Mela Verde)
Sapore:
Ricco e Suadente, Fruttato al Retrogusto

Classification: I.G.P. Sicilia
Production area: Hills of Camporeale
Altitude: 400 meters m.s.l.
Grape variety: 100% Inzolia
Soil: Deep and friable Ground
Vineyard: Cordon Trained
Plant density: 4.200 Plants / Hectar
Yield per plant: 2 Kg
Yield per hectare: 10.000 Kg
Vinification: Cryomaceration in Rotary Fermenter for 12 Hours at a Controlled Temperature and Soft Pressing
Maturing: 6 Months in steel tank and 2 Months in bottle
Alcohol content: 13% Vol
Ageing limit: To drink young with 4 years ageing potential

TASTING

Color:
Pale Yellow with Greenish highlights
Aroma:
Yellow Melon, Pear, Green Apple
Flavour:
Rich and Mellow, fruity aftertaste

NERO D'AVOLA



Classificazione vino: I.G.P. Sicilia
Zona di produzione: Colline Camporealesi
Altitudine: 400 metri S.l.m.
Vitigno: 100% Nero d'avola
Terreno: Argilloso Scuro di Medio Impasto
Sistema di allevamento: Guyot
densità di impianto: 4.200 Piante / Ettaro
Resa pianta: 2 Kg
Resa per ettaro: 8.400 Kg
Vinificazione: 2 Settimane di Macerazione in Rotovinificatore Temperatura Controllata
Affinamento: 6 Mesi in Acciaio e 2 Mesi in Bottiglia
Gradazione alcolica: 14% Vol
Invecchiamento: 6 Anni

DEGUSTAZIONE

Colore:
Rosso Rubino con Riflessi Viola
Profumo:
Intenso di Frutti di Bosco, Viola, Lamponi e Ribes
Sapore:
Morbidò, Vellutato e Persistente

Classification: I.G.P. Sicilia
Production area: Hills of Camporeale
Altitude: 400 meters m.s.l.
Grape variety: 100% Nero d'avola
Soil: Clay, Dark and Friable Ground
Vineyard: Guyot
Plant density: 4.200 Plants / Hectar
Yield per plant: 2 Kg
Yield per hectare: 8.400 Kg
Vinification: 2 Weeks Maceration in Rotary Fermenter at Controlled Temperature

Maturing: 6 Months in steel tank and 2 Months in bottle
Alcohol content: 14% Vol
Ageing limit: 6 Years

TASTING

Color:
Ruby Red with Violet Highlights
Aroma:
Intense Berries, Blackberries, Raspberries and Currants
Flavour:
Smooth, Velvety and Persistent

Mucino



Classificazione vino: I.G.P. Sicilia
Zona di produzione: Colline Camporealesi
Altitudine: 400 metri S.l.m.
Vitigno: 50% Inzolia 50% Grillo
Terreno: Profondo Sciolto di Medio Impasto
Sistema di allevamento: Cordone Speronato
densita' di impianto: 4.000 Piante / Ettaro
Resa pianta: 2 Kg
Resa per ettaro: 8.000 Kg
Vinificazione: Criomacerazione in Roto per 12 Ore a Temperatura Controllata e Spremitura in Pressa Soffice
Affinamento: 2 Mesи in Acciaio, 4 Mesи in Botti Nuovi di Rovere e 2 Mesи in Bottiglia
Gradazione alcolica: 13% Vol
Invecchiamento: Da Bere Subito con Possibilità di Arrivare con Tranquillità Fino a 6 Anni

DEGUSTAZIONE

Colore:
Giallo Paglierino con Riflessi Verdognoli
Profumo:
Floreali (Fiori d'Arancio), Agrumi, Fruttato (Pesca, Albicocca, Nespolo, Melone Giallo)
Sapore:
Equilibrato al Palato, Giusto Rapporto Acido/Alcool, Retrogusto Fruttato dal Finale Piacevole

Classification: I.G.P. Sicilia
Production area: Hills of Camporeale
Altitude: 400 meters m.s.l.
Grape variety: 50% Inzolia 50% Grillo
Soil: Deep and Loose Ground
Vineyard: Cordon Trained
Plant density: 4.000 Plants / Hectar
Yeld per plant: 2 Kg
Yeld per hectare: 8.000 Kg
Vinification: Cryomaceration in Rotary fermenter for 12 Hours at Controlled Temperature and Soft Pressing
Maturing: 2 Month in Steel Tank, 4 Months in new Oak Barrels and 2 Months in Bottle
Alcohol content: 13% Vol
Ageing limit: To drink Young, with 6 Years Ageing Potential

TASTING

Color:
Pale Yellow with Greenish Highlights
Aroma:
Floral Bouquet, Orange Blossom, Citrus Fruit, Peach, Apricot, Medlar, Yellow Mellon
Flavour:
Balanced with Fruity After Taste, Balanced Acidity

Utrù



Classificazione vino: I.G.P. Sicilia
Zona di produzione: Colline Camporealesi
Altitudine: 400 metri S.l.m.
Vitigno: 50% Nero d'avola e 50% Cabernet Sauvignon
Terreno: Scuri e Sciolti
Sistema di allevamento: Cordone Speronato
densita' di impianto: 4.200 Piante / Ettaro
Resa pianta: 1,5 Kg
Resa per ettaro: 6.500 Kg
Vinificazione: 2 Settimane di Macerazione a Temperatura Controllata (25° Gradi)
affinamento: 6 Mesи in Acciaio, 14 In Barriques, 4 Mesи in Bottiglia
gradazione alcolica: 14% Vol
Invecchiamento: 9 Anni

DEGUSTAZIONE

Colore:
Rosso Granato Intenso
Profumo:
Avvolgente con Sentori Molto Complessi di Frutta Matura Rossa
Sapore:
Di Ottima Struttura al Palato si Presenta con Tannini ben Equilibrati

Classification: I.G.P. Sicilia
Production area: Hills of Camporeale
Altitude: 400 meters m.s.l.
Grape variety: 50% Nero d'avola e 50% Cabernet Sauvignon
Soil: Dark and Loose Ground
Vineyard: Cordon Trained
Plant density: 4.200 Plants / Hectar
Yeld per plant: 1,5 Kg
Yeld per hectare: 6.500 Kg
Vinification: 2 Weeks Maceration ad Controlled Temperature (25°)
Maturing: 6 Months in steel tank, 14 Months in Barriques and 2 Months in Bottle
Alcohol content: 14% Vol
Ageing limit: 9 Years

TASTING

Color:
Deep Garnet Red
Aroma:
Pervasive with Maniford Red Ripe Fruit Scent, Herbal and Minty
Flavour:
Well Framed, with Well Balanced Tannins

Vi Rosato di Petit Verdot



Classificazione vino: I.G.P. Sicilia
Zona di produzione: Colline Camporealesi
Altitudine: 450 metri S.l.m.
Vitigno: 100% Petit Verdot
Terreno: Profondo di Medio Impasto
Sistema di allevamento: Cordone Speronato
densita' di impianto: 4.000 Piante / Ettaro
Resa pianta: 2,5 Kg
Resa per ettaro: 10.000 Kg
Vinificazione: in bianco da uve di Petit Verdot a bacca rossa a temperatura controllata 14°C
Affinamento: 3 Mesi in Acciaio e 1 Mese in Bottiglia
Gradazione alcolica: 12,5% Vol
Invecchiamento: Da Bere Subito con Possibilità di Durata Fino a 4 Anni

DEGUSTAZIONE

Colore:
Rosso Intenso
Profumo:
Frutti di Bosco, Ribes e Lampone, nel finale una leggera nota di frutta secca
Sapore:
Piacevole, con ottimo equilibrio tra sapidità, acidità e morbidezza

Classification: I.G.P. Sicilia
Production area: Hills of Camporeale
Altitude: 450 meters m.s.l.
Grape variety: 100% Petit Verdot
Soil: Deep and friable Ground
Vineyard: Cordon Trained
Plant density: 4.000 Plants / Hectar
Yeld per plant: 2,5 Kg
Yeld per hectare: 10.000 Kg
Vinification: In the manner of a white wine at Controlled Temperature (14°C)
Maturing: 3 Months in steel tank, 1 Month in Bottle
Alcohol content: 12,5% Vol
Ageing limit: To drink young with 4 years ageing potential

TASTING

Color:
Redcurrant
Aroma:
Berries, currants and raspberry, ending with slight dried fruit notes
Flavour:
Pleasant, with excellent balance between acidity and softness

Guardalòmu Grillo



Classificazione vino: I.G.P. Sicilia
Zona di produzione: Colline Camporealesi
Altitudine: 400 metri S.l.m.
Vitigno: 100% Grillo
Terreno: Profondo Sciolto Medio Impasto
Sistema di allevamento: Guyot
densita' di impianto: 4.200 Piante / Ettaro
Resa pianta: 2,5 Kg
Resa per ettaro: 10.000 Kg
Vinificazione: Criomacerazione in rotolo 14 ore a temperatura controllata e spremitura soffice
Affinamento: 6 Mesi in Acciaio e 2 Mesi in Bottiglia
Gradazione alcolica: 13% Vol
Invecchiamento: 6 anni

DEGUSTAZIONE

Colore:
Giallo Paglierino con Riflessi Verdognoli
Profumo:
Agrumati, floreali (fiori di arancio) e ananas
Sapore:
in bocca molto equilibrato, con un giusto rapporto acido/alcol

Truvatùra Merlot



Classificazione vino: I.G.P. Sicilia
Zona di produzione: Colline Camporealesi
Altitudine: 400 metri S.l.m.
Vitigno: 100% Merlot
Terreno: Argilloso Scuro di Medio Impasto ricco di humus
Sistema di allevamento: Cordone Speronato
densità di impianto: 4.500 Piante / Ettaro
Resa pianta: 1,5 Kg
Resa per ettaro: 6.750 Kg
Vendemmia: Raccolta Manuale
Vinificazione: 18 giorni di macerazione a temperatura controllata
Malolattica: Spontanea
Affinamento: 7 Mesi in Acciaio e 3 Mesi in Bottiglia
Gradazione alcolica: 14% Vol
Invecchiamento: 8 anni

DEGUSTAZIONE

Colore:
Rosso Granato
Profumo:
di Frutta Rossa (ciliege, prugne e fragole)
Sapore:
In bocca risulta un vino di corpo, strutturato ma allo stesso tempo vellutato e armonico

Pàssula Vendemmia Tardiva di Inzolia



Classificazione vino: Vendemmia Tardiva I.G.P. Terre Siciliane BIO - Dolce
Zona di produzione: Colline Camporealesi
Altitudine: 500 metri S.l.m.
Vitigno: 100% Inzolia
Terreno: Profondo Scuro di Medio Impasto
Sistema di allevamento: Guyot
densità di impianto: 3.500 Piante / Ettaro
Resa pianta: 1 Kg
Resa per ettaro: 3.500 Kg
Vendemmia: Fine Agosto sfoltimento delle foglie, fine Settembre schiacciamento del pendulo del grappolo con appassimento in pianta (ottenendo un'alta concentrazione zuccherina), fine Ottobre raccolta a mano
Vinificazione: Pressatura nel torchio, fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 18°C
Affinamento: in botticelle da LT 1000
gradazione alcolica: 15% Vol

DEGUSTAZIONE

Colore:
Giallo Oro Intenso
Profumo:
complesso, si distinguono sentori di frutta gialla che ne evidenziano l'aromaticità, pesca e albicocca
Sapore:
vaniglia esaltata dall'affinamento in legno, finale al retrogusto amarognolo molto accattivante



La ricerca di una bollicina di facile degustazione ma piacevolmente vestita di grande qualità.

L'azienda nata nel 1955, attenta alla genuinità e qualità del prodotto, è in grado di soddisfare palati esigenti che richiedono in una bollicina profumi e struttura.





GOLD BRUT

**Uve:**

Bianche

Gradazione:

11% vol

Acidità:

5-6 g/l

Residuo Zuccherino:

11 g/l

Note Gustative:

Bollicine fini e resistenti , al naso esprime note foreali e di frutta bianca. Piacevolmente secco e vellutato.

Abbinamenti:

Ottimo aperitivo, accompagna molto bene piatti leggeri e delicati a base di pesce e verdure.

Temperatura di servizio:

6-8°C

Grape

White varieties

Alcohol content

11% vol

Acidity

5-6 g/l

Residual sugar

11 g/l

Tasting notes

Unbroken streams of tiny bubbles; white-fleshed fruits lifted by florality; appealingly dry and plush-textured.

Food matchings

Tempting as an aperitif and an excellent partner for anything light and subtly flavoured that involves fish or vegetables.

Serving temperature

6-8 °C



a **BRUT**

Uve:

Bianche

Gradazione:

11% vol

Acidità:

5-6 g/l

Residuo Zuccherino:

11 g/l

Note Gustative:

Bollicine fini e resistenti, al naso esprime note foreali e di frutta bianca.

Piacevolmente secco e vellutato.

Abbinamenti:

Ottimo aperitivo, accompagna molto bene piatti leggeri e delicati a base di pesce e verdure.

Temperatura di servizio:

6-8°C

Grape

White varieties

Alcohol content

11% vol

Acidity

5-6 g/l

Residual sugar

11 g/l

Tasting notes

Unbroken streams of tiny bubbles; white-fleshed fruits lifted by florality; appealingly dry and plush-textured.

Food matchings

Tempting as an aperitif and an excellent partner for anything light and subtly flavoured that involves fish or vegetables.

Serving temperature

6-8 °C



a **PROSECCO**

Uve:

Glera

Gradazione:

11% vol

Acidità:

5-6 g/l

Residuo Zuccherino:

13 g/l

Note Gustative:

Perlage fine e persistente, bouquet fruttato con note di agrumi e pera. Al palato è secco, con una buona acidità, armonico e delicato.

Abbinamenti:

Ottimo aperitivo, ma anche come vino da tutto pasto, in particolare con i piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio:

6-8°C

Grape:

Glera

Alcohol content:

11% vol

Acidity:

5-6 g/l

Residual sugar:

13 g/l

Tasting notes:

Lingering streams of tiny bubbles; citrus and pear-like fruit; balanced, delicate and dry in the mouth with nicely gauged acidity.

Food matchings:

A tempting aperitif that can also be uncorked as a through-the-meal wine, particularly when fish is on the menu.

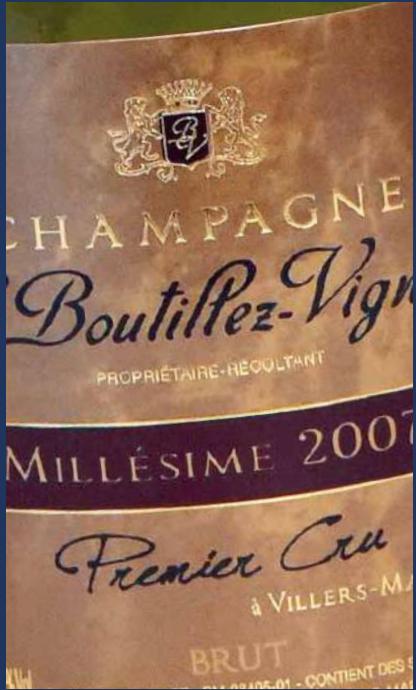
Serving temperature

6-8 °C

adorà ...specialisti in eventi



Champagne G. Boutillez



Tradition

PREMIER CRU

Scheda tecnica:

Risultato dall'unione di vini ricavato dai vitigni Chardonnay e Pinot Nero. È costituito da vini di riserva. Esso rappresenta l'insieme di tradizionali champenois (insieme di differente fazione di spremitura, dal differente vitigno, dalle differenti annate).

Alcool:

12,3% vol. zucchero: 11.5 g/l

Degustazione:

Profumo floreale, gusto floreale e acido, vivo e...

Accordare il vino:

Appropriato per l'aperitivo

Fiche technique:

Issue de l'assemblage de vins issu des cépages Chardonnay et Pinot Noir. Elle est constituée de vins de réserve. Elle représente l'assemblage traditionnel champenois (assemblage des différentes faction de pressurage, de différent cépage, de différentes années).

Alcool:

12,3% vol Sucre: 11.5 g/l

Dégustation:

Nez floral, floral et citronné en bouche, vive et

Accord met et Vins:

A réserver pour l'apéritif



Rosè

PREMIER CRU



Scheda tecnica:

Risultato dall'abbinamento di cuvée di prestigio, elaborato da vini rossi.

Alcool:

12,3% vol. zucchero: 11.5 g/l

Degustazione:

Profumo fruttato

Accordare il vino:

Come accompagnamento

Fiche technique:

Issue de l'assemblage de cuvée prestige élaboré de vin rouge.

Alcool:

12,3% vol Sucre: 11.5 g/l

Dégustation:

Nez fruité

Accord met et Vins:

En accompagnement

Millesime

PREMIER CRU



Scheda tecnica:

Risultato dall'abbinamento di vini ricavato dai vitigni Chardonnay per il 95% e Pinot Nero per il 5%. Riposa da più di 36 mesi nelle nostre cantine. Questo millesimato ha ottenuto 2 stelle nella guida Hachette.

Alcool:

12,4% vol. zucchero: 9.5 g/l

Degustazione:

Profumo di agrumi maturi ed un retrogusto di miele. Aromi evoluti che danno volume, rotondità e sapidità

Accordare il vino:

Potrete accompagnare questo Millesimato con un foie gras

Fiche technique:

Issue de l'assemblage de vins issu des cépage Chardonnay pour 95% et Pinot Noir 5%. Elle repose depuis plus de 36 mois dans nos caves. Ce millésime a obtenu 2 étoile au guide Hachette.

Alcool:

12,4% vol Sucre: 9.5 g/l

Dégustation:

Au nez, des agrumes très murs que l'on retrouve en bouche accompagné de miel. Arômes évolués donnant du volume de la rondeur et du gras.

Accord met et Vins:

Vous pourrez accompagner ce Millésime d'un foie gras

CA' SELVA
AGRICOLA

BERVINI
1955

Nel 1991 la Famiglia Bergamo individuò nell'area sassosa di Sequals, detta dei "Magredi" ("terreni magri"), ai piedi delle Alpi Carniche, un'area particolarmente vocata alla produzione di bianchi di grande qualità. Selezionando i vitigni più adatti, si decise di privilegiare il Pinot Grigio, La Glera (da cui s'ottiene il Prosecco) e il Sauvignon, che sembrarono allora e si sono confermati poi perfetti vettori del potenziale qualitativo dell'area.

Fin da subito i vigneti sono stati coltivati seguendo regole e prassi dell'agricoltura biologica, ecco il perché del motto aziendale: HUMANAE ARTIS NATURA MAGISTRA. La frase latina, compiutamente tradotta, significa che la natura è necessariamente maestra d'ogni arte umana. In particolare, "ars, artis" vuol dire una tecnica che comprende, nel suo fare, anche intuizioni e invenzioni, insomma un di più di creatività e saper fare indispensabile per ottenere un risultato originale e non la semplice riproduzione di un modello o di una tradizione.



RIBOLLA GIALLA



Zona di Produzione:

Friuli Venezia Giulia

Uve:

Ribolla Gialla

Gradazione:

12,5 %vol

Acidità:

5,1 g/l

Residuo Zuccherino:

3 g/l

Note gustative:

Giallo paglierino con riflessi dorati, intenso con note olfattive leggermente vegetali che ricordano il sotto bosco. Sapido e persistente con note leggermente vegetali.

Abbinamento:

Ottimo con i primi di riso e pasta, con le verdure o il pesce. Accompagna splendidamente anche a formaggi semistagionati.

Temperatura di servizio:

8-10 °C

Production zone:

Friuli Venezia Giulia

Grape:

Ribolla Gialla

Alcohol content:

12.5% vol

Acidity:

5.1 g/l

Residual Sugar:

3 g/l

Tasting notes:

Straw yellow with golden highlights; pervasive, faintly vegetal hints of forest floor and autumn leaves; savoury, long-languishing flavour edged with green notes.

Food matchings:

Outstanding with rice or pasta and vegetable or fish-based dishes. A superb partner for moderately mature cheeses.

Serving temperature:

8-10 °C

CA' SELVA
AGRICOLA

RIBOLLA I60



Zona di Produzione:
Veneto-Friuli Venezia Giulia

Uve:
Ribolla Gialla

Gradazione:
12% vol

Residuo Zuccherino:
secco

Note gustative:

Il profumo è delicato e floreale e ricorda i fiori d'acacia. Al gusto è delicato, equilibrato, saporito.

Abbinamento:

Ottimo come aperitivo, con il prosciutto di San Daniele, s'abbina molto bene ai piatti a base di pesce e minestre vellutate.

Temperatura di servizio:

10-12°C

Production zone:

Veneto-Friuli Venezia Giulia

Grape:

Ribolla Gialla

Alcohol content:

12% vol

Residual Sugar:

Dry

Tasting notes:

Subtly understated acacia blossom aromatics; poised and delicately savoury in the mouth.

Food matchings:

Delicious as an aperitif or with dry-cured San Daniele ham, excellent with fish-based preparations and velouté soups.

Serving temperature:

10-12 °C

MERLOT I60



Zona di Produzione:
Veneto-Friuli Venezia Giulia

Uve:
Merlot

Gradazione:
12% vol

Residuo Zuccherino:
secco

Note gustative:

Rosso rubino dall'intenso bouquet (ricorda i frutti di bosco), al gusto risulta secco, di corpo, armonico, arricchito da un leggero sottofondo erbaceo.

Abbinamento:

Si abbina alle carni in genere e ai formaggi semistagionati. Ottimo con i primi al sugo di carne.

Temperatura di servizio:

18-20°C

Production zone:

Veneto-Friuli Venezia Giulia

Grape:

Merlot

Alcohol content:

12% vol

Residual Sugar:

Dry

Tasting notes:

Ruby red; intense forest fruits fragrances; dry, full bodied and balanced on the palate with a subtle background note of leaf-like aromas.

Food matchings:

Serve with meat of all kinds and moderately mature cheeses. Excellent with pasta or rice in meat-based sauces.

Serving temperature:

18-20°C

BERVINI
1955

BERVINI
1955

SAUVIGNON

FRIULANO



Zona di Produzione:
Veneto-Friuli Venezia Giulia

Uve:

Sauvignon

Gradazione:

12% vol

Residuo Zuccherino:

secco

Note gustative:

E' un bianco profumato da note leggermente erbacee. Piacevole, fresco, fruttato il gusto è venato da tratti che ricordano il peperone.

Abbinamento:

S'accompagna agli antipasti magri, ai risotti con verdure, al pesce, è anche un ottimo aperitivo.

Temperatura di servizio:

8-10° C

Production zone:

Veneto-Friuli Venezia Giulia

Grape:

Sauvignon

Alcohol content:

12% vol

Residual Sugar:

Dry

Tasting notes:

A fragrant, faintly herbaceous white; fresh-tasting and pleasingly fruit-forward flavours laced with a subtle suggestion of bell peppers.

Food matchings:

Serve with lean starters, vegetable and fish risottos or as an outstanding aperitif.

Serving temperature:

8-10° C

BERVINI
1955



Zona di Produzione:
Veneto-Friuli Venezia Giulia

Uve:

Friulano

Gradazione:

12% vol

Residuo Zuccherino:

secco

Note gustative:

Il profumo è leggermente aromatico e persistente. Il sapore piacevolissimo, fresco e pulito ricorda le erbe aromatiche e talvolta le mandorle amare.

Abbinamento:

Fresco e profumato, ottimo per gli aperitivi e antipasti, è ideale con minestre di legumi e si sposa bene con pesce, carni bianche, uova.

Temperatura di servizio:

8-10° C

Production zone:

Veneto-Friuli Venezia Giulia

Grape:

Friulano

Alcohol content:

12% vol

Residual Sugar:

Dry

Tasting notes:

Lingering, subtly aromatic nose; clean, fresh and lip-smackingly delicious palate lays out aromatic herbs with occasional wafts of bitter almonds.

Food matchings:

Refreshing aromatics make this wine an excellent choice with finger foods and starters, vegetables soups, fish, white meats or eggs.

Serving temperature:

8-10° C

BERVINI
1955

Formato	prezzo € iva esclusa	Imballo	Formato	prezzo € iva esclusa	Imballo
 Luis Franciacorta LINEA GOLD / ORO GIALLO Bottiglia 0,75 lt. Magnum 1,5 lt. Jeroboam 3,0 lt. Matusalem 6,0 lt. Salmanazar 9,0 lt. Balthazar 12 lt Nabuchodonosor 15 lt.	€ 22,50 bott. € 48,00 bott. € 130,00 bott. € 235,00 bott. € 410,00 bott. € 540,00 bott. € 830,00 bott.	6 Bottiglie 2 Bottiglie 1 Bottiglia 1 Bottiglia 1 Bottiglia 1 Bottiglia 1 Bottiglia	 Luis Franciacorta LINEA GOLD / ORO BIANCO Bottiglia 0,75 lt. Magnum 1,5 lt. Jeroboam 3,0 lt.	€ 26,50 bott. € 56,00 bott. € 155,00 bott.	6 Bottiglie 2 Bottiglie 1 Bottiglia
 Luis Franciacorta LINEA GOLD / ORO ROSA Bottiglia 0,75 lt. Magnum 1,5 lt. Jeroboam 3,0 lt. 	€ 24,50 bott. € 52,00 bott. € 145,00 bott.	6 Bottiglie 2 Bottiglie 1 Bottiglia	 Luis Franciacorta LINEA GOLD / ORO ROSSO Bottiglia 0,75 lt. Magnum 1,5 lt. Jeroboam 3,0 lt. 	€ 24,50 bott. € 52,00 bott. € 145,00 bott.	6 Bottiglie 2 Bottiglie 1 Bottiglia
 Linea Franciacorta DOCG LUIS MILLESIMATO ZERO Bottiglia 0,75 lt. 	€ 21,80 bott.	6 Bottiglie	 Luis Franciacorta LINEA FLUO Bottiglia 0,75 lt. 	€ 13,80 bott.	6 Bottiglie
 Linea Franciacorta DOCG LUIS BRUT Bottiglia 0,75 lt. Magnum 1,5 lt. Jeroboam 3,0 lt. 	€ 13,90 bott. € 32,50 bott. € 113,00 bott.	6 Bottiglie 2 Bottiglie 1 Bottiglia	 Linea Franciacorta DOCG LUIS SATEN Bottiglia 0,75 lt. Magnum 1,5 lt. 	€ 17,80 bott. € 39,50 bott.	6 Bottiglie 2 Bottiglie
 Linea Franciacorta DOCG LUIS MILLESIMATO Bottiglia 0,75 lt. Magnum 1,5 lt. 	€ 19,80 bott. € 42,50 bott.	6 Bottiglie 2 Bottiglie	 Linea Franciacorta DOCG LUIS ROSE Bottiglia 0,75 lt. Magnum 1,5 lt. 	€ 16,90 bott. € 37,50 bott.	6 Bottiglie 2 Bottiglie

				Formato	prezzo € iva esclusa	Imballo			
	Linea Vini CANDIDO PÀSSULA Bottiglia	0,50 lt.	€ 13,80 bott.	6 Bottiglie		Linea Vini CANDIDO INZOLIA Bottiglia	0,75 lt.	€ 7,90 bott.	6 Bottiglie
									
	Linea Vini CANDIDO NERO D'AVOLA Bottiglia	0,75 lt.	€ 8,80 bott.	6 Bottiglie		Linea Vini CANDIDO MUCINO Bottiglia	0,75 lt.	€ 9,00 bott.	6 Bottiglie
									
	Linea Vini CANDIDO UTRU Confezione	0,75 lt.	€ 10,80 bott.	6 Bottiglie		Linea Vini CANDIDO VI' Bottiglia	0,75 lt.	€ 8,80 bott.	6 Bottiglie
									
	Linea Vini CANDIDO GUARDALÒMU Bottiglia	0,75 lt.	€ 8,80 bott.	6 Bottiglie		Linea Vini CANDIDO TRUVATÙRA Bottiglia	0,75 lt.	€ 9,00 bott.	6 Bottiglie
									
	Oggettistica ADORA Bicchiere Boule					Linea Adorà ADORÀ GOLD BRUT Bottiglia	0,75 lt.	€ 10,90 bott.	6 Bottiglie
									

Formato	prezzo € iva esclusa	Imballo	Formato	prezzo € iva esclusa	Imballo
 Linea Adorà BRUT Bottiglia 0,75 lt.	€ 4,60 bott.	6 Bottiglie	 Linea Adorà PROSECCO MILLESIMATO Bottiglia 0,75 lt.	€ 6,40 bott.	6 Bottiglie
					
 Champagne G. Boutillez TRADITION PREMIER CRU Bottiglia 0,75 lt.	€ 21,90 bott.	6 Bottiglie	 Champagne G. Boutillez ROSÈ PREMIER CRU Bottiglia 0,75 lt.	€ 24,90 bott.	6 Bottiglie
					
 Champagne G. Boutillez MILLESIME RISERVA Confezione 0,75 lt.	€ 29,90 bott.	6 Bottiglie	 Linea CASELVA RIBOLLA GIALLA SPUMANTE Bottiglia 0,75 lt.	€ 6,40 bott.	6 Bottiglie
					
 Linea BERVINI 1955 RIBOLLA GIALLA I60 Bottiglia 0,75 lt.	€ 5,50 bott.	6 Bottiglie	 Linea BERVINI 1955 MERLOT I60 Bottiglia 0,75 lt.	€ 4,00 bott.	6 Bottiglie
					
 Linea BERVINI 1955 SAUVIGNON Bottiglia 0,75 lt.	€ 4,00 bott.	6 Bottiglie	 Linea BERVINI 1955 FRIULANO Bottiglia 0,75 lt.	€ 3,40 bott.	6 Bottiglie
					



Via Brescia n°ll interno 6 - 25050 Provaglio D'Isio (BS)
Tel. 0309883162 PEC: adoragroup@arubapec.it
Info: infoadoragroup@gmail.com



LACANOSA

www.lacanosaagricola.it







La tenuta prende il nome da Poggio Canoso,
uno dei quattro castelli di Rotella,
un piccolo comune in provincia di Ascoli Piceno nella parte
meridionale delle Marche.

Qui, tra imponenti montagne e valli
incantevoli nel cuore del Parco Nazionale dei Sibillini,
Riccardo Reina, si innamorò della terra marchigiana
impostando un nuovo ambizioso progetto vitivinicolo.

La tenuta si estende per un totale
di 100 ettari giace a cavallo
del 43° parallelo, latitudine vocata
alla produzione dei grandi vini.



I vigneti si estendono per 25 ettari,
sorgono nel cuore della Valle del Tesino
beneficiando della brezza
calda d'estate.

Il Monte dell' Ascensione si trova dietro
di loro e anche se la zona circostante
è piuttosto desolante, le precipitazioni
sono frequenti, garantendo
successo alla coltivazione del vitigno.



La storia geologica del terreno è riconducibile a quella della dorsale appenninica: sono in linea generale di medio impasto, dalla reazione alcalina o sub alcalina e con la presenza di banchi di calcare alterati di colore rosso.

Il perfetto rapporto tra magnesio e potassio, favorisce il corretto sviluppo dei processi fisiologici della vite.



Alle altitudini maggiori corrispondono suoli meno profondi, le porzioni in basso invece, che vedono la sua prevalenza della frazione argillosa sulle altre classi di particelle, risultano dotati di maggiore profondità e sono più ricchi di potassio.

Le diverse altitudini ed esposizioni è stabilita in modo da conseguire le più maturazioni degli acini più equilibrate e da favorire nei singoli casi l'espressione più fedele possibile del proprio terroir.

Ecco quindi perché troviamo il Pecorino ad un'altitudine di circa 400 m s.l.m. con esposizione a nord; il Sangiovese e la Passerina sono esposti a sud, ad un'altitudine superiore; il Montepulciano ad un'altitudine di circa 250 m s.l.m. ed esposto a sud-est.





Vitigni autoctoni come Sangiovese, Montepulciano, Passerina e Pecorino sono tuttavia l'obiettivo principale della cantina, come era nel XII-XIII secolo quando queste varietà venivano coltivati dai monaci benedettini a Poggio Canoso.

In entrambi i vini bianchi e rossi, la sapidità prominente è particolarmente legata alla mineralità dei suoli, mentre il sapore fresco nei bianchi è dovuto ad una combinazione di altitudine ed esposizione.

Le generose potenzialità di questa terra sono quindi pienamente esaltati in cantina grazie all'uso delle più avanzate tecnologie.

SERVATOR

OFFIDA PASSERINA DOCG



Servator era il conservatore dei documenti pubblici. Colui che rappresentava la memoria storica del territorio non poteva che dare nome al nostro vino ottenuto da uve Passerina in purezza, vitigno autoctono del sud delle Marche, coltivato sin dal medioevo.

VITIGNO: Passerina 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Marche sud, provincia Ascoli Piceno, comune di Rotella.

TERRENI: medio impasto / argille e banchi di calcare alterati.

VIGNETI: da 400 a 550 mt s.l.m, allevati a Guyot, 4.000 ceppi per ettaro.

CLIMA: inverni freddi con primavere fresche ed estati asciutte.

VINIFICAZIONE: diraspatura e pressatura soffice delle uve in riduzione (in assenza di O₂), con abbattimento della temperatura del pigiato tramite l'uso di CO₂. Lenta fermentazione a temperatura dai 10°- 14° C.

MATURAZIONE: in acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: 2 mesi in bottiglia a temperatura a 15° C.

NOTE DEGUSTATIVE: di colore paglierino, al naso note di frutta bianca. Piacevole struttura gustativa, freschezza e mineralità ne esaltano il finale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: ideale con antipasti di pesce crudo e frutti di mare, verdure fritte, salumi, formaggi freschi e primi piatti leggeri.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°-10° C.

DURATA: da bersi preferibilmente entro due anni.

PEKO'

OFFIDA PECORINO DOCG



Pekò prende il nome dal vitigno "Pecorino", la cui storia è legata alla tradizione picena della pastorizia. Si narra, infatti, che durante la transumanza quest'uva, già matura, fosse il cibo prediletto delle pecore, da qui chiamata dai pastori "uva delle Pecore". Un vitigno antico, romanticamente simbolo di quel legame inscindibile tra uomo, terra e vita che ancora oggi caratterizza la nostra terra.

VITIGNO: Pecorino 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Marche sud, provincia Ascoli Piceno, comune di Rotella.

TERRENI: medio impasto / argille e banchi di calcare alterati.

VIGNETI: a 350 mt s.l.m, allevati a Guyot, 4.000 ceppi per ettaro.

CLIMA: inverni freddi con primavere fresche ed estati asciutte

VINIFICAZIONE: diraspatura e pressatura soffice delle uve in riduzione (in assenza di O₂), con abbattimento della temperatura del pigiato tramite l'uso di CO₂. Lenta fermentazione a temperatura dai 10°- 20° C.

MATURAZIONE: in acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO: 3 mesi in bottiglia a temperatura a 15° C.

NOTE DEGUSTATIVE: dal colore giallo tenue con riflessi verdolini, al naso presenta vivaci sfumature verdi: gelsomino e mela in evidenza su uno sfondo di frutta tropicale. In bocca è ampio e fresco; mineralità e buona struttura ne mitigano la potenza alcolica. Lunga eco lievemente ammandorlata.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: ottimo con pasta farcita in bianco, brodetto e pesce in genere, ma anche carni bianche in salsa a base di erbette, formaggi freschi o funghi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°-10° C.

DURATA: da bersi preferibilmente entro quattro anni.

SIGNATOR

ROSSO PICENO DOC



Signator era il notaio, colui che garantiva la legalità delle carte, assicurando che le cose fossero "fatte per bene" durante il passaggio della terra di padre in figlio.

VITIGNO: Montepulciano 50% - Sangiovese 50%

ZONA DI PRODUZIONE: Marche sud, provincia Ascoli Piceno, comune di Rotella.

TERRENI: medio impasto / argille e banchi di calcare alterati.

VIGNETI: dai 350 ai 550 mt s.l.m, allevati a cordone speronato, dai 4.545 ai 5.680 ceppi per ettaro.

CLIMA: inverni freddi con primavere fresche ed estati asciutte.

VINIFICAZIONE: diraspatura e macerazione tradizionale per 8/10 giorni a temperatura controllata (max 28°C).

MATURAZIONE: i vitigni vengono assemblati dopo un affinamento per la gran parte in acciaio e la rimanenza in botte grande (hl 65) 8/10 mesi circa.

AFFINAMENTO: 6 mesi in bottiglia a temperatura a 15° C.

NOTE DEGUSTATIVE: dal color rosso rubino con riflessi porpora, profumo fruttato, di ciliegia in evidenza, e piacevolmente speziato. Bocca dinamica, equilibrata, con finale fruttato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ottimo con pasta o polenta al ragù di carni rosse e nere, zuppe di legumi, pesce azzurro grigliato, carni bianche in umido

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17°-18° C.

DURATA: dai quattro/cinque anni se conservato in condizioni idonee.

NUMMARIA ROSSO PICENO SUPERIORE DOC



Dalle migliori uve selezionate nei nostri vigneti nasce questo blend di Montepulciano in prevalenza e Sangiovese. Vitigni, scrigno della nostra tradizione vinicola, a cui si ispira il nome, dal latino *Theca Nummaria*, cassaforte dei documenti importanti.

VITIGNO: Montepulciano 70% - Sangiovese 30%

ZONA DI PRODUZIONE: Marche sud, provincia Ascoli Piceno, comune di Rotella.

TERRENI: medio impasto / argille e banchi di calcare alterati.

VIGNETI: dai 350 ai 550 mt s.l.m, allevati a cordone speronato, dai 4.545 ai 5.680 ceppi per ettaro.

CLIMA: inverni freddi con primavere fresche ed estati asciutte.

VINIFICAZIONE: diraspatura e macerazione tradizionale per 10/14 giorni a temperatura controllata (max 28°C).

MATURAZIONE: i vitigni vengono assemblati dopo un affinamento di 12 mesi del Sangiovese in botti di legno grande (65 hl) e un affinamento di 12 mesi del Montepulciano in tonneau (5 hl).

AFFINAMENTO: 6 mesi in bottiglia a temperatura a 15° C.

NOTE DEGUSTATIVE: di colore rubino intenso con riflessi porpora, fresco bouquet di frutti di bosco, ciliegia e marasca.

Il lungo affinamento in legno grande e tonneau evolve un palato ricco e complesso con trama tannica setosa.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: ottimo con carni bianche in porchetta, anatra al tartufo nero e cacciagione alle castagne.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C.

DURATA: oltre i cinque anni se conservato in condizioni idonee.



Il Nullius prende il nome dalla bolla papale "Nullius Diocesis", con cui la zona di Rotella, grazie al grande potere dei monaci Farfensi, ottenne piena autonomia economica e politica. Un omaggio, quindi, a questa bella interpretazione di forza e carattere, tipici del Sangiovese e del nostro territorio.

VITIGNO: Sangiovese 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Marche sud, provincia Ascoli Piceno, comune di Rotella.

TERRENI: medio impasto / argille e banchi di calcare alterati.

VIGNETI: dai 350 ai 550 mt s.l.m, allevati a cordone speronato, con 5.680 ceppi per ettaro.

CLIMA: inverni freddi con primavere fresche ed estati asciutte.

VINIFICAZIONE: diraspatura e macerazione tradizionale per 12/16 giorni a temperatura controllata (max 28°C).

MATURAZIONE: affinato parte in tonneau (5 hl) e parte in barrique di 1° 2° passaggio per 12 mesi.

AFFINAMENTO: 6/8 mesi in bottiglia a temperatura a 15° C.

NOTE DEGUSTATIVE: rosso rubino, dal timbro fruttato e vegetale su sfondo di liquirizia. Caldo in bocca e tannino autorevole, equilibrato dal passaggio in legno. Finale dai ricordi fruttati.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: ideale con bolliti misti, stracotti di manzo, fegato, insaccati speziati e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C.

DURATA: oltre i cinque anni se conservato in condizioni idonee.

MUSE'

MARCHE IGT ROSSO



Il Musé è la nostra più bella interpretazione di Montepulciano, un omaggio a quel rapporto strettissimo tra gli uomini e il nostro territorio montano, dominato da una natura impervia, che se pur rende faticoso il lavoro in vigna, sa poi regalare frutti di grande eleganza e delicatezza come questo vino "dai lineamenti gentili come un Musé", nel dialetto locale.

VITIGNO: Montepulciano 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Marche sud, provincia Ascoli Piceno, comune di Rotella.

TERRENI: medio impasto / argille e banchi di calcare alterati.

VIGNETI: a 350 mt s.l.m, allevati a cordone speronato, con 4.545 C ceppi per ettaro.

CLIMA: inverni freddi con primavere fresche ed estati asciutte.

VINIFICAZIONE: diraspatura e macerazione tradizionale per 12/16 giorni a temperatura controllata (max 28°C).

MATURAZIONE: affinato in tonneau (5 hl) 12 mesi.

AFFINAMENTO: 6/8 mesi in bottiglia a temperatura a 15° C.

NOTE DEGUSTATIVE: rosso rubino intenso, al naso un bouquet complesso: frutti di bosco e prugna su note speziate dolci e tostate. Denso e asciutto in bocca, con un tannino levigato dal lungo affinamento in legno. Finale avvolgente e sapido.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: ottimo con selvaggina da pelo arrosto o speziata, filetto al tartufo bianco, carni alla brace e brasati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C.

DURATA: oltre i cinque anni se conservato in condizioni idonee.

PASSERINA SPUMANTE BRUT



VITIGNO: Passerina 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Marche sud, provincia Ascoli Piceno, comune di Rotella.

TERRENI: medio impasto / argille e banchi di calcare alterati.

VIGNETI: da 400 a 550 mt s.l.m, allevati a Guyot, 4.000 ceppi per ettaro.

CLIMA: inverni freddi con primavere fresche ed estati asciutte.

VINIFICAZIONE: diraspatura delicata e pressatura soffice con utilizzo del solo mosto fiore, breve macerazione e salasso. Lenta fermentazione a temperatura dai 10° a 18° C.

SPUMANTIZZAZIONE: con inoculazione di 2 diversi lieviti selezionati, fermenta in acciaio per 2 giorni a 18° C., temperatura poi progressivamente ridotta fino a 12°C. nel corso di 60 giorni. Frequenti Battonnage fino a portare la temperatura a 0°C. A riposo per altri 18 giorni e successiva leggera filtrazione e imbottigliamento.

AFFINAMENTO: 3 mesi in bottiglia a temperatura a 15° C.

NOTE DEGUSTATIVE: paglierino intenso, al naso note di mela, thè e camomilla. Fresco e minerale in bocca, con una delicata nota finemente acida.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: eccellente come aperitivo con salumi leggeri o a tutto pasto con crostacei, frutti di mare, piatti di pesce in genere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°/ 8° C.

DURATA: da bersi preferibilmente entro due anni.

ROSE' SPUMANTE BRUT



VITIGNO: Sangiovese 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Marche sud, provincia Ascoli Piceno, comune di Rotella.

TERRENI: medio impasto / argille e banchi di calcare alterati.

VIGNETI: vigneti allevati a controspalliera dai 350 ai 550 mt s.l.m, 5860 ceppi per ettaro

CLIMA: inverni freddi con primavere fresche ed estati asciutte.

VENDEMMIA: manuale, a perfetta maturazione, da fine Settembre, in cassette forate.

VINIFICAZIONE: diraspatura delicata e pressatura soffice con utilizzo del solo mosto fiore, breve macerazione e salasso. Lenta fermentazione a temperatura dai 10° a 18° C.

SPUMANTIZZAZIONE: con inoculazione di 2 diversi lieviti selezionati, fermenta in acciaio per 2 giorni a 18° C., temperatura poi progressivamente ridotta fino a 12° C. nel corso di 60 giorni. Frequenti Batonnage fini a portare la temperatura a 0° C. a riposo per altri 18 giorni e successiva leggera filtrazione e imbottigliamento.

AFFINAMENTO: 3 mesi in bottiglia a temperatura a 15° C.

NOTE DEGUSTATIVE: rosato, al naso note di frutti rossi. Fresco in bocca, con una delicata nota finemente acida.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: eccellente come aperitivo con salumi leggeri o a tutto pasto con crostacei, frutti di mare, piatti di pesce in genere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°/ 8° C.

DURATA: da bersi preferibilmente entro due anni.

DORATO VINO AROMATIZZATO



Il Dorato è un omaggio alla lunga tradizione del territorio piceno, dove la coltivazione di anice si diffuse nel 1800 dando vita ad una ricca ed importante produzione industriale di liquori e distillati a base di anice; oggi prodotti di grande eccellenza nella loro assoluta particolarità.

VITIGNI: Passerina 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Marche sud, provincia Ascoli Piceno, comune di Rotella.

TERRENI: medio impasto / argille e banchi di calcare alterati.

VIGNETI: vigneti allevati a controspalliera 4000 ceppi per ettaro

CLIMA: inverni freddi con primavere fresche ed estati asciutte.

VINIFICAZIONE: diraspatura delicata e pressatura soffice con utilizzo del solo mosto fiore, breve macerazione e salasso. Lenta fermentazione a temperatura dai 10° a 18° C.

AFFINAMENTO: in acciaio a temperatura controllata con incorporazione degli aromi (anice), riposa in bottiglia per 2 mesi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: ottimo da solo come digestivo e nel caffè. Ma noi consigliamo di assaporare prima il cioccolatino abbinato sperimentando la fusione degli aromi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°/10° C.

DURATA: da bersi preferibilmente entro due anni.

RUVIDO VINO AROMATIZZATO



VITIGNI: Montepulciano 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Marche sud, provincia Ascoli Piceno,
comune di Rotella.

TERRENI: medio impasto / argille e banchi di calcare alterati.

VIGNETI: a 350 mt s.l.m, allevati a cordone speronato, con 4.545
C ceppi per ettaro.

CLIMA: inverni freddi con primavere fresche ed estati asciutte.

VINIFICAZIONE: diraspatura e macerazione tradizionale per
12/16 giorni a temperatura controllata (max 28°C).

AFFINAMENTO: 8 mesi in tonneau di rovere con incorporazione
degli aromi (erbe amaricanti), riposa 2 mesi in bottiglia.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: ottimo da solo come digestivo.
Ma noi consigliamo di assaporare prima il cioccolatino abbinato
sperimentando la fusione degli aromi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°/10° C.

DURATA: oltre 5 anni se conservato in condizioni idonee.

SCURO VINO AROMATIZZATO



VITIGNI: Montepulciano 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Marche sud, provincia Ascoli Piceno,
comune di Rotella.

TERRENI: medio impasto / argille e banchi di calcare alterati.

VIGNETI: a 350 mt s.l.m, allevati a cordone speronato, con
4.545
C ceppi per ettaro.

CLIMA: inverni freddi con primavere fresche ed estati asciutte.

VINIFICAZIONE: diraspatura e macerazione tradizionale per
12/16 giorni a temperatura controllata (max 28°C).

AFFINAMENTO: 8 mesi in tonneau di rovere con incorporazione
degli aromi (China Calissaia), riposa 2 mesi in bottiglia.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: ottimo da solo come digestivo.
Ma noi consigliamo di assaporare prima il cioccolatino abbinato
sperimentando la fusione degli aromi.

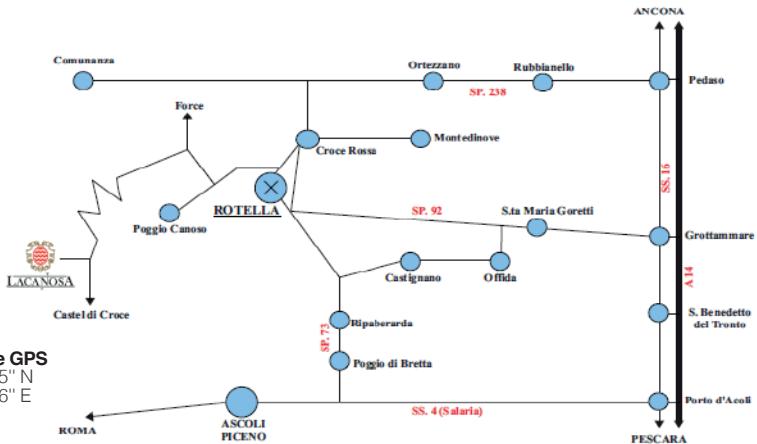
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°/10° C.

DURATA: oltre 5 anni se conservato in condizioni idonee.





NOTE



coordinate GPS

42° 56' 33.5" N
13° 31' 33.6" E

COME RAGGIUNGICI

da sud

A14 uscita Grottammare-S.Benedetto nord - seguire le indicazioni Offida-Castignano-Rotella sulla SP 92 - percorrere la SP 92 da est verso ovest seguendo le indicazioni per Rotella e seguendo i cartelli stradali "La Canosa" che si trovano lungo la SP 92 - arrivati a Rotella attraversare il paese e poi girare a sinistra per circa 4 km seguendo i cartelli stradali "La Canosa" (distanza dal casello circa 35km)

da nord

A14 uscita Pedaso - seguire la indicazioni Rubbianello-Ortezzano-Comunanza sulla SP 238 - percorrere la SP 238 da est verso ovest fino a trovare un incrocio a sinistra con indicazione Rotella - si arriva ad un' altro incrocio in località Croce Rossa e si svolta a destra in direzione Rotella - prima del paese si gira a destra per circa 4 km seguendo i cartelli stradali "La Canosa" che si trovano anche lungo la SP 238 (distanza dal casello circa 45km)

da Ascoli Piceno

- trovare le indicazioni SP 73 Poggio di Brettia-Ripaberda-Castignano - all' incrocio Castignano-Rotella girare a destra in direzione Rotella - arrivati a Rotella attraversare il paese e poi girare a sinistra per circa 4 km seguendo i cartelli stradali "La Canosa" (distanza dalla città di Ascoli Piceno circa 30km)

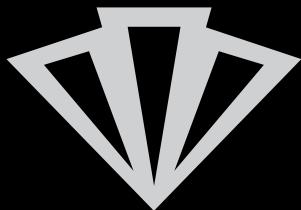


LACANOSA

La Canosa Agr. Srl

Contrada San Pietro, 6 Fraz. Castel di Croce
63071 Rotella (AP) tel 0736 374556 fax 0736 375256
www.lacanosaagricola.it





COSTA FARNE

*Là dove le felci e la vite crescono da sempre rigogliose
in un microclima straordinario, l'Azienda Agricola COSTA
FARNEL si incastona tra le colline del Prosecco di Conegliano e
Valdobbiadene, dove una cultura secolare ha disegnato in profondità
il paesaggio e l'animo di un'area tra le più incantevoli d'Italia,
dove tutto profuma di vino e di sapori. È un territorio ricco di fascino,
di suggestioni ed attrattive storiche ed artistiche, di sorprese e
proposte, spesso inaspettate, dove è piacevole smarrirsi alla ricerca
delle tracce millenarie pedoclimatiche e della presenza dell'uomo.*



*Il paesaggio collinare della fascia pedemontana mostra infatti
un'origine di tipo tettonico; questo significa che antichi depositi di
materiali sciolti, col tempo, con la pressione e la circolazione di fluidi
carichi di sali minerali, sono prima diventati rocce e poi, deformati
dalle imponenti spinte provenienti dall'interno del pianeta, hanno
assunto la posizione che attualmente occupano. Grazie alla barriera
montuosa delle Prealpi, un vero e proprio cordone protettivo,*

le colline dell'Altamarca possono godere di caratteristiche climatiche non replicabili altrove: primavere tiepide, estati meno calde che in pianura, autunni miti ed inverni non tanto freddi.

Grande passione regge chi opera in COSTA FARNEL, segnando un cammino che trae motivo di avanzamento in una produzione qualificata, nel meglio che una azienda enoica può dare, forte di una competenza consolidata spesa in un contesto d'avanguardia dove l'impegno tecnico mantiene il rispetto della tradizione.



Il simbolo del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore è lo spumante e, grazie alle garanzie della DOCG, ogni bottiglia, prima di essere immessa sul mercato, è sottoposta a rigidi controlli e poi numerata per garantire al consumatore la massima qualità. Questo spumante moderno ed elegante, viene definito il “vino del benvenuto” dove ospitalità e amicizia siedono alla stessa tavola.

COSTA FARNEI



PROSECCO

COSTA FARNEI

SUPERIORE

VALDOBBIADENE

DOCG

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

Vitigno: Prosecco Balbi 100%

Terreno: misto argilla, marnoso calcareo

Allevamento: sylvoz

Territorio: media collina, dai 200 ai 600 metri di altitudine

Zona di produzione: colline di Conegliano Valdobbiadene esposizione sud-sud/ovest

Clima: temperato con escursioni termiche tra il giorno e la notte

Vendemmia: a mano, i primi quindici giorni di settembre

N° ceppi x ha: 3.000 - 3.200

Produzione media x ceppo: kg 3,5 - 4,2

Resa hl x ha: 95 - 100

Acidità totale gr/l: 5,8 - 6,8

Zuccheri residui gr/l: 16 - 18

Tenore alcolico: 11% vol.

Vinificazione: con macerazione pellicolare e spremitura soffice dell'uva

Presa di spuma: spumantizzato direttamente da mosto con metodo charmat
corto in totale assenza di so₂

Colore: giallo paglierino scarico

Olfatto: profumo aromatico caratteristico con evidenti sentori di mela

Sapore: leggermente amabile, equilibrato

Abbinamento: ideale come aperitivo, la sua leggerezza lo rende piacevole in
ogni momento della giornata

Temperatura di servizio: 6-8°C.

Durata per il consumo: 18 mesi



COSTA FARNEL



PROSECCO SPUMANTE D.O.C. EXTRA DRY

Zona di produzione: Colli Euganei – Regione Veneto

Terreno: di origine vulcanica

Allevamento: cordone speronato

Vitigno: Prosecco 100%

Produzione media: 150 q.li/ha.

Clima: inverni freddi con estati calde, asciutte, ventilate.

Buone escursioni termiche giornaliere.

Vendemmia: manuale anticipata rispetto alla maturazione per garantire un buon livello di acidità.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve, con separazione delle bucce, fermentazione dei mosti con inoculo di lieviti selezionati a temperatura controllata.

Presazione di spuma: Metodo Charmat, con rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati, a bassa temperatura, per 60/90 gg.

Profilo organolettico: colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli, brillante, con perlage fine e persistente, delicato profumo di frutta fresca, mela, pera e fioreale, gusto sapido e di buona acidità.

Tenore alcolico:

11% vol.

Abbinamento:

ideale per aperitivi e a tutto pasto con piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Bottiglia: 0,75 litri



FIOR D'ARANCIO VINO SPUMANTE DOLCE COLLI EUGANEI D.O.C.

Il nome Fior d'Arancio deriva dalla caratteristica nota di agrumi che caratterizza il moscato giallo allevato nei particolari terreni vulcanici dei colli euganei.

Zona di produzione: Colli Euganei - Regione Veneto

Terreno: di origine vulcanica

Allevamento: cordone speronato

Produzione media: 70 q.li/ha.

Vitigno: Moscato Giallo 100%

Clima: inverni freddi con estati calde, asciutte, ventilate.

Buone escursioni termiche giornaliere.

Vendemmia: manuale anticipata rispetto alla maturazione per garantire un buon livello di acidità.

Vinificazione: le uve selezionate raccolte a mano vengono raffreddate a 0,5 °C. e poi pressate sofficemente per esaltare al massimo gli aromi fruttati.

Il mosto fiore viene avviato alla presa di spuma.

Presa di spuma: Metodo Charmat, con rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati.

Il mosto viene fatto fermentare a 10 °C fino alla pressione desiderata e poi lasciato riposare per 15 giorni a - 2 °C.

Profilo organolettico: colore giallo scarico con riflessi verdognoli, con perlage fine e vellutato, gusto dolce, aromatico e persistente. Profumo intenso e aromatico, con immediati ricordi d'arancio e limone.

Tenore alcolico: 6% vol.

Zuccheri residui: 10-12 gr/l

Abbinamento: si accompagna nei fine pasto con crostate di frutta e biscotteria da credenza.

Temperatura di servizio: 6-8 °C

Bottiglia: 0,75 litri



PROSECCO FRIZZANTE SPAGO

Zona di Produzione: colline venete.

Il Prosecco è presente in quest'area da almeno due secoli e per alcuni storici le origini risalgono addirittura ai tempi dell'Impero Romano.

Clima: inverni freddi con estati calde, asciutte e ventilate.
Buone escursioni termiche giornaliere.

Vitigno: Prosecco

Vinificazione: pressatura soffice delle uve, con separazione delle bucce, fermentazione dei mosti con inoculo di lieviti selezionati, a temperatura controllata.

Presa di spuma: Metodo Charmat, con rifermentazione in autoclave per 40 gg. con lieviti selezionati; la fermentazione per la presa di spuma avviene alla temperatura di 16 °C.

Profilo organolettico: colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli, brillante. Il perlage è fine e persistente con mousse giustamente evanescente, gradevole e morbida al palato. Delicato profumo spiccatamente di pera e mela verde, floreale, gusto sapido di buona acidità.

Tenore alcolico: 11% Vol.

Acidità totale: 6,50 / 7,00 gr/l

Abbinamento: è un vino da aperitivo, abbinamento con piatti leggeri a base di formaggi molli, crostacei, ma soprattutto ideale con pesce, in particolare scampi, marinati al prosecco e piatti dal profumo e gusto delicati.

Bottiglia: 0,75 litri

SPUMANTE ROSATO BRUT

Ottenuto dalla vinificazione "in bianco" di uve a bacca rossa e uve bianche aromatiche questo vino dal colore rosa intenso, viene in seguito spumantizzato col Metodo Charmat. Il gusto secco ed il piacevole profumo fruttato con sfumature di fragola lo accostano bene ad ogni pietanza.

Vitigni: Pinot Nero, Muller e Chardonnay

Vendemmia: ultima decade di agosto

Vinificazione: breve macerazione pellicolare, vinificato in bianco con spremitura soffice e fermentazione in purezza a temperatura controllata.

Spumantizzazione: Metodo Charmat con rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati a temperatura controllata per circa 60 gg a 13-14 °C.

Affinamento: dopo un breve periodo in contenitori d'acciaio, il vino riposa in bottiglia per circa 30 giorni, prima della commercializzazione.

Profilo organolettico: colore brillante rosa fiori di pesco con sfumature purpuree; perlage fine. All'olfatto presenta note delicate di piccoli frutti rossi come ribes, lampone e fragola con ricordi floreali. Sapore fresco e gradevole, giustamente acido con lontani sentori di frutti di bosco.

Tenore alcolico: 12% vol.

Zuccheri residui: 9 - 13 gr/lt

Abbinamento: è un vino da tutto pasto ma soprattutto predilige crostacei, molluschi e pesce d'acqua dolce, ottimo anche con carni bianche di vitello, pollo e coniglio.

Temperatura di servizio: 6-8 °C

Bottiglia: 0,75 litri



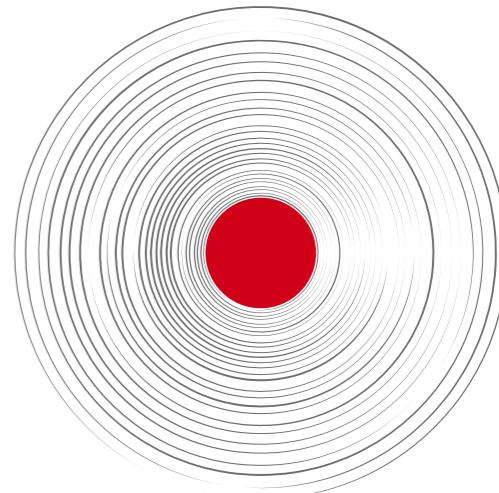
DISTRIBUITO DA: La Canosa Agr. Srl, Contrada San Pietro, 6 Fraz. Castel di Croce 63030 Rotella (AP)



Migliosi
Viticoltori

Località Ponterosso
Santa Maria degli Angeli
Assisi (PG)
T. +39 075 8041047

www.vinimigliosi.it



Migliosi
Viticoltori



Il tratto di pianura che divide le ultime pendici del Monte Subasio dalle propaggini della cittadina di Santa Maria degli Angeli è ancora intatta, fatta eccezione per pochi edifici rurali di epoca medievale. Da sempre questa porzione di campagna è legata alla produzione dei vini locali, il Grechetto e il rosso di Assisi, un tempo ottimi vini senza blasone che, alcuni anni fa, hanno ottenuto il riconoscimento del loro livello qualitativo con la DOC. Recentemente la famiglia Migliosi, da lungo tempo nel novero dei più accorti e qualificati produttori locali, ha acquisito una splendida tenuta nella località Ponte Rosso, con vigneti di pregio e con ottima esposizione. Sovrastata dalla mole imponente del Sacro Convento di San Francesco e con un colpo d'occhio spettacolare sulla cittadina di Assisi, la tenuta si snoda lungo la valle in prossimità del torrente Tescio.

Grazie ad un accurato lavoro di riqualificazione e selezione, i vigneti sono ora in grado di produrre uvaggi di alta qualità con i quali si ottengono i due pregiati vini tipici dell'area di Assisi.

The tract of the valley that separates the lowermost slopes of the Subasio mountain from the outskirts of the little town of Santa Maria degli Angeli, is still untouched with the exception of a few medieval rural buildings.

This portion of countryside has always been associated to the production of local wines, Assisi Red and White Grechetto, once excellent wines without any prestige that, only a few years ago, obtained the recognition of their quality and a certification of their quality (D.O.C.)

Recently the Migliosi family, since a long time numbered among the most skilled and qualified local producers, has purchased a magnificent farm estate in the above mentioned area, the so called Ponte Rosso, with plenty of prized vineyards and a perfect exposure. Overlooked by the imposing bulk of St Francis of Assisi sacred monastery and a spectacular viewpoint on the town of Assisi, it winds all along the banks of the creek.

Thank to an accurate requalification and selection, the vineyards can now produce first quality grapes allowing to obtain the two prized wines typical of the Assisi area.



IlVino diVino

TIGNOSO Assisi DOC rosso

TIPO DI VINO: Rosso

DENOMINAZIONE: Assisi d.o.c. Rosso

VITIGNI: Sangiovese 55%, Merlot 30%, Cabernet 15%

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Assisi località Ponterosso

TERRENI: medio impasto /argilla e banchi di calcare alterati vedere

ALTITUDINE: 218/240 m.s.l.m.

VIGNETI: vigneti coltivati a cordone speronato, 4.570 ceppi per ettaro

CLIMA: Inverni freddi con primavere fresche ed estati calde ed umide

VENDEMMIA: manuale a perfetta maturazione

VINIFICAZIONE: diraspatura, pigiatura e macerazione tradizionale a

temperatura controllata 25°/28°

MATURAZIONE: vasche di acciaio a temperatura controllata

GRADO ALCOLICO: 13,5% vol.

DEGUSTAZIONE: colore - rosso rubino

profumo – vinoso, caratteristico

sapore – asciutto, corposo, armonico intenso e persistente

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°/20°C

BICCHIERE CONSIGLIATO: calice tipo ballon

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: arrosti di carne, porchetta, formaggi mediamente stagionati

TYPE OF WINE: Red

NAME: Assisi Red D.O.C.

GRAPE: Sangiovese 55%, Merlot 30%, Cabernet 15%

PRODUCTION AREA: Environs of Assisi, Ponterosso grounds

SOIL: Medium consistency, clay and layers of limestone

ALTITUDE: Between 218 and 240 metres above sea level

VINEYARDS: Vineyards grown in cordon, 4570 stumps per hectare

CLIMATE: Harsh winters with fresh springs and hot, humid summers

HARVEST: Manual at perfect ripening

WINEMAKING PROCESS: Traditional removal of grape stalks, pressing and maceration at the controlled temperature of 25°/28°

MATURATION: Stainless steel tanks at a controlled temperature

ALCOHOL CONTENT: 13,5% vol.

TASTING: colour – Ruby red

Scent – Vinous, Characteristic

SERVICE TEMPERATURE: 18°/20°C

RECOMMENDED GLASS: Ballon

GRASTRONOMIC PAIRINGS: Roast meats, porchetta, medium seasoned cheeses



PIETRA ROSA Assisi DOC grechetto

TIPO DI VINO: Bianco

DENOMINAZIONE: Assisi d.o.c. Grechetto

VITIGNI: Grechetto 90%, Chardonnay/Viognier 10%

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Assisi località Ponterosso

TERRENI: medio impasto /argilla e banchi di calcare

ALTITUDINE: 218/240 m.s.l.m.

VIGNETI: vigneti coltivati a cordone speronato, 4.460 ceppi per ettaro

CLIMA: Inverni freddi con primavere fresche ed estati calde ed umide

VENDEMMIA: manuale a perfetta maturazione

VINIFICAZIONE: diraspatura delicata , pigiatura di tipo soffice , viene utilizzato solo mosto fiore, fermentazione a freddo 10/20°C

MATURAZIONE: vasche di acciaio

GRADO ALCOLICO: 12,5% vol.

DEGUSTAZIONE: colore – giallo paglierino

profumo – gradevole, fresco, caratteristico

sapore – asciutto, leggermente fruttato

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° / 12° C

BICCHIERE CONSIGLIATO: calice svasato

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: ottimo come aperitivo, accompagna carni bianche, insalate di mare, pesce al tegamino, zuppe, risotti, piccioni

TYPE OF WINE: Whithe

NAME: Assisi d.o.c. Grechetto

VINES: Grechetto 90%, Chardonnay/Viognier 10%

PRODUCTION AREA: Environs of Assisi, Ponterosso grounds

LAND: Medium consistency, clay and layers of limestone

ALTITUDE: Between 218 and 240 metres above sea level

VINEYARDS: Vineyards grown in cordon, 4460 stumps per hectare

CLIMATE: Harsh winters with fresh springs and hot, humid summers

HARVEST: Manual at perfect ripening

WINE MAKING: Tender removal of grape stalks and soft pressing, use of first juice only, cooled fermentation at 10/20°C

MATURATION: Stainless steel tanks

ALCOHOL LEVEL: 12,5% vol.

TASTING: Colour – Straw yellow

Scent – Pleasant, fresh, fruity

SERVICE TEMPERATURE: 10° / 12° C

RECOMMENDED GLASS: Flared

GASTRONOMIC PAIRINGS: Excellent as an aperitif, it perfectly couples with white meats, sea-fish salads, stwed fish, soups, rice, pigeons