

The logo for URBINATI features a vertical sequence of seven dots of varying sizes, arranged in a slightly curved pattern that tapers towards the top. Below this graphic, the word "URBINATI" is written in a clean, uppercase, sans-serif font.

URBINATI

CARTA DEI VINI



CLASSIFICAZIONE:	Orvieto D.O.C.
UVAGGIO:	Grechetto 50%, Procanico 40%, Sauvignon 10%
CARATTERISTICHE DEL VIGNETO:	Il vino Tragugnano è prodotto selezionando di anno in anno le migliori uve di Grechetto, Procanico e Sauvignon. Di norma sono i vigneti di maggiore età e con la migliore esposizione a dare il contributo maggiore. I vini derivanti da ciascun vitigno rimangono separati fino al momento dell'assemblaggio.
VINIFICAZIONE:	Pressatura soffice, defecazione statica preventiva dei mosti con abbassamento della temperatura, fermentazione del mosto pulito con controllo della temperatura.
MATURAZIONE:	In acciaio inox per quattro mesi
AFFINAMENTO:	In bottiglia per due mesi
LONGEVITÀ:	È un vino il cui corpo offre notevole complessità, in grado di sopportare assai bene, traendone notevole giovamento, alcuni anni di invecchiamento.
COLORE:	Giallo paglierino con riflessi dorati
PROFUMO:	Sino alla vendemmia seguente esprime aromi dolci e caldi del fiore della senape selvatica e vaniglia. Maturando si innestano aromi più pungenti di mente selvatiche, salvia, timo e resine.
SAPORE:	Secco ma morbido, complesso e persistente
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8° - 10°C



SERGIO MOTTURA

Loc. Poggio della Costa 1, 01020 Civitella D'Agliano (VT), ITALIA
Tel. +39 0761 915783 Email: vini@sergiomottura.com www.sergiomottura.com



biologico certificato
dal 1991

Oppidum

Moscato di Terracina D.o.c. Secco

Vitigni: 100% Moscato di Terracina

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Prima annata di produzione: 1999

Produzione media di bottiglie: 70.000

Resa per ettaro: cca 90 Q.li Max, resa in vino: Max 70%

VIGNETI:

Posizione geografica delle uve: Comune di Terracina e Sabaudia; i vigneti distano dal mare in media dai 7 ai 12 km.

Terreno: A media tessitura con prevalenza di argile rosse, tipico delle colline intorno a Terracina.

Esposizione e microclima: Clima mite e tipico della zona, molto influenzato dalla vicinanza al mare e dalla costante brezza marina.

VENDEMMIA:

Terza decade di settembre e prima decade di ottobre, selezione delle uve e raccolta manuale in cassetta contenente al massimo 10/15 kg.

VINIFICAZIONE, MATURAZIONE, AFFINAMENTO:

Delicata pigio-diraspatura, criomacerazione di 24/36 ore e lentissima fermentazione a temperatura controllata, 16/18°C. I successivi travasi e il costante controllo della temperatura mantengono in questo vino secco aromatico tutto il sapore e i profumi dell'uva da cui proviene.

PROFILO ORGANOLETTICO:

Colore: Giallo paglierino carico con lievi riflessi dorati.

Profumi: Molto intensi e tipici del vitigno di provenienza, complessi, con note di frutta tropicale, rosa appassita, albicocca.

Sapore: Ricco, pieno, equilibrato nell'acidità ed esuberante nelle note aromatiche, con una notevole lunghezza retrolfattiva che chiude con tipiche note di mandorla amara.

ABBINAMENTI:

Il suo intenso e fine profumo lo rendono adatto ad accompagnare piatti a base di pesce elaborati, fritti misti e antipasti di mare. Da provare anche con affumicati e formaggi erborinati. Si rivela anche un eccellente aperitivo. Servire fresco a 10 - 12°C.



VALLE D'AOSTA DOP PETITE ARVINE 2021



Classificazione:	Valle d'Aosta DOP Petite Arvine
Zona di produzione:	Aymavilles (AO)
Vendemmia:	2021
Uve:	Petite Arvine 100%
Epoca di Vendemmia:	1° decade di ottobre
Modalità di raccolta:	manuale
Grado:	14%
Tipologia di terreno:	Morenico-Sabbioso

VINIFICAZIONE

La vendemmia manuale nella prima decade di Ottobre con uve perfettamente mature ed accuratamente selezionate. L'uva arriva in cantina raccolta in cassette, integra; si procede con una pressatura soffice seguita da decantazione statica a freddo. La fermentazione alcolica è condotta a 18°C in recipienti di acciaio. Il vino viene agitato sulle fecce fini per qualche mese prima di essere filtrato e preparato per l'imbottigliamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdolini

Profumo: Profumi eleganti fruttati e floreali

Sapori: Dal gusto fine, fresco ma allo stesso tempo intenso, persistente ed elegante, rivelando aromi di frutta fresca bianca uniti ad un pizzico di frutta esotica, con una buona mineralità.

ABBINAMENTI:

Ottimo come aperitivo o abbinato ad antipasti, primi leggeri e formaggi.

RICONOSCIMENTI:



CERETTO



LANGHE D.O.C. ARNEIS Blangé

COMUNE: Vezza d'Alba, Castellinaldo, Alba

VARIETÀ: 100% Arneis

ETTARI: 80,00 ha

Blangé è il lato bianco dei vini piemontesi; un prodotto che ha segnato un'epoca, rivoluzionando l'enologia langarola dedita fino ad allora alla valorizzazione esclusiva delle varietà a bacca rossa.

Figlio di un territorio fortemente caratterizzante, quello del Roero, e di una volontà produttiva tesa a rafforzare la riconoscibilità della varietà, oltre la piacevolezza, il Blangé coniuga all'approccio sostenibile in vigna la modernità d'esecuzione.

Frutto e mineralità, fragranza e calibrata freschezza, coesistono in un bianco che ha fatto della godibilità e della trasversalità il suo marchio di fabbrica.



GAVI DEL COMUNE DI GAVI TUFFO

Morgassi Superiore

Uve

Cortese

Vigneto di provenienza

Don Giovanni, Fiordiligi, Masetto, Papageno superficie 19ha
- sesto impianto 2,20x0,80 - altitudine 300 m/slm - ceppi/
Ha 5000 - esposizione sud, sud/vest

Nazione	Annata
Italia	2021
Regione	Colore
Piemonte	Bianco
Formato	Denominazione
0.75 l	DOCG



Allevamento

Cordone speronato

Esame Organolettico

Colore giallo paglierino; al naso intenso e persistente con sentori fruttati di agrumi e ananas, sapido. Al palato intenso e persistente, fresco, con un finale lungo e un tipico retrogusto leggermente amaro.

Maturazione E Affinamento

In acciaio inox

Vendemmia

Manuale in cassetta con selezione in vigna

Anno Di Impianto

1992

Geologia Del Terreno

Marne argillo calcaree

Resa Per Ettaro

85 q/Ha

Cantina

Morgassi Superiore
Morgassi Superiore si trova nel cuore dell'area di produzione certificata con la DOCG Gavi del Comune di Gavi. L'azienda, fondata da Marino Piacitelli nel 1993, è oggi condotta dalle figlie Marina e Cecilia seguendo un percorso di ricerca per far crescere la cantina secondo una combinazione di tradizione con i più accurati interventi manuali e tecnologia innovativa, con un impegno instancabile per la qualità. I vigneti sono posti su colline ripide, esposti a sud / sudovest, con terreni calcareo-argillosi. Ettari vitati: 19

PERLA

Lugana Dop

Denominazione:	Lugana DOP
Vitigni:	Turbiana 100%
Collocazione geografica:	Lonato del Garda, zona collinare
Altitudine:	150-250 mt sul livello del mare.
Tipologia di terreno:	Calcareo argilloso, origine morenica
Sistema di allevamento:	Guyot
Età media delle viti:	20 anni
Densità di impianto:	Circa 5.000 viti per ettaro
Vendemmia:	Raccolta manuale effettuata tra la fine di Agosto e l'inizio di Settembre
Vinificazione:	Acclimatemento a bassa temperatura 10°C, selezione accurata delle uve
Pressatura:	Soffice, dell'uva intera
Fermentazione:	In vasche di acciaio inox a temperatura controllata
Temperatura di fermentazione:	15°C
Durata della fermentazione:	8/10 Giorni
Affinamento:	Permanenza in acciaio
<hr/>	
Appellation:	Lugana Dop
Grape Varieties:	Turbiana 100%
Vineyard Location:	Located on the hills of Lonato del Garda
Altitude:	150-250 metres (492-820 Feet) above sea level
Soil Characteristics:	Calcareous clay soil, morainic origin
Training System:	Guyot
Average Age Of The Vines:	20 Years
Density Of Planting:	5,000 Vines/Hectare (2,024 Vines/Acre)
Harvest:	Manual harvest between late August and early September
Vinification:	Acclimatization at 10°C (50°F), careful selection of grapes
Pressing:	Soft pressing of whole grapes
Fermentation:	In temperature controlled stainless steel tanks
Fermentation Temperature:	15°C
Length Of Fermentation:	8/10 days
Ageing:	In stainless steel tanks



Riesling Se. C.

SUPERIORE

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto: colore dorato con riflessi verdi.

Bouquet: aroma di frutta gialla, dalla pesca all'albicocca e ananas su fondo leggermente minerale.

Palato: fresco e sapido con successive sensazioni calde e morbide.

Servizio/ Abbinamenti: si serve a 4/6 °C. Vino di buona complessità gusto-olfattiva, si sposa bene a primi piatti importanti come il risotto con zucca e gorgonzola mantecato al balsamico tradizionale, crostacei in salsa e crepes di cipolla di Breme con mela renetta.

TASTING

Visual description: golden color with green reflections.

Bouquet: aroma of yellow fruit, from peach to apricot and pineapple on a slightly mineral background.

Palate: fresh and savory with subsequent warm and soft sensations.

Serving temperature/Food pairing: Serve at 4/6 °C. A wine with good taste-olfactory complexity, it goes well with important first courses such as risotto with pumpkin and gorgonzola creamed with traditional balsamic vinegar, shellfish in sauce and Breme onion crepes with rennet apple.



Riesling Renano

SUPERIORE

AREA DI PRODUZIONE

Lombardia - alto Oltrepò nel comune di Montalto Pavese a 410 m s.l.m.

VIGNETO

Le particelle sono la n. 88, 89, 90 di Ha 3,85 impiantate a Riesling Renano 100% clone Heinz 65 Mosel. Vigneto Monsaltus. L'esposizione è a nord-est e i terreni prettamente calcarei e gessosi ben drenati. Le piante sono allevate a Gujot con 5200 ceppi/ettaro.

VENDEMMIA/VINIFICAZIONE

Manuale in cassette da 18Kg a partire dalla seconda settimana di settembre, l'uva viene caricata in pressa proteggendola con del ghiaccio secco. La fermentazione avviene in piccole vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

IMBOTTIGLIAMENTO/AFFINAMENTO

A partire dal mese di marzo successivo alla vendemmia e venduto dopo 30 giorni nella sua massima fragranza.

BOTTIGLIA/CONFEZIONE

Renana verde con chiusura Stelvin in scatole verticali da 6 pezzi.

PRODUCTION AREA

Lombardy - upper Oltrepò in the municipality of Montalto Pavese at 410 m a.s.l.

VINEYARD

The particles are the n. 88, 89, 90 of 3.85 hectares planted with 100% Renano Riesling clone Heinz 65 Mosel. Monsaltus vineyard. The exposure is north-east and the soils are mainly calcareous and chalky and well drained. The plants are trained in Gujot with 5200 vines/hectare.

HARVEST/VINIFICATION

Manual in 18Kg crates starting from the second week of September, the grapes are loaded into the press and protected with dry ice. Fermentation takes place in small stainless steel tanks at a controlled temperature.

BOTTLING/AGING

Starting from the month of March following the harvest and sold after 30 days in its maximum fragrance

BOTTLE/PACKAGING

Green Rhine with Stelvin closure in vertical boxes of 6 pieces.



Marchesi di Montalto®

VITICOLTORI IN MONTALTO DAL 1890

PICCOLO DERTHONA TAPPO VITE

Vigneti Massa



Questo prodotto fa parte dei Nostri Progetti:

FIVI VIGNAOLI INDIPENDENTI

Uve

Timorasso

Vigneto di provenienza

Vigneti Marchesa, Boscogrosso, Moronata superficie 2 ha - ceppi/Ha 4.500/5.500 - sesto impianto 2,35x0,90 - altitudine 300 m/slm - esposizione Est/Nord/Ovest

Nazione

Italia

Annata

2022

Regione

Piemonte

Colore

Bianco

Formato

0.75 l



Allevamento

Guyot classico

Geologia Del Terreno

Calcareo

Maturazione E Affinamento

6 mesi in fusti di acciaio

Resa Per Ettaro

80 q/Ha

Vendemmia

Manuale in bigoncia

Vinificazione

In bianco

Cantina

Vigneti Massa

Walter propone vini ottenuti da uve che parlano il "dialetto della collina tortonese: Barbera, Croatina, Freisa, Moscato e Timorasso. Senza la sua lungimiranza scelta questi "vitigni varietali" sarebbero rimasti la cenerentola del vino mondiale. Walter ha preferito confrontarsi con i viticoltori locali, portatori di una conoscenza ancestrale, anziché affidarsi ai guru dell'enologia moderna. Grazie a lui il DDT (Dethona Drimer Team) non è più un sogno, ma storia contemporanea.

Note e Curiosità

Al Produttore Walter Massa si deve molto per il recupero e la valorizzazione del Timorasso, varietà storica piemontese. il figlio minore dei Timorasso di Walter Massa, non per questo meno importante, solo più giovane con un taglio più fresco e acerbo

TAPPO VITE DERTHONA

Vigneti Massa



Questo prodotto fa parte dei Nostri Progetti:

FIVI VIGNAOLI INDIPENDENTI

Uve

Timorasso la legge italiana non consente di indicare l'uva presente in questa etichetta che, per scelta di Walter Massa, non rientra nella classificazione vinicola (DOC, ICG, DOCG ecc). Questo vino è comunque ottenuto un'unica varietà da sempre presente nei Colli Tortonesi

Vigneto di provenienza

Gattopardo, Fontana del Prete, Moronata, Marchesa, Boscogrosso; superficie 5,00 ha - ceppi/Ha 4.500/5.500 - sesto impianto 2,35x0,90 - altitudine 300 m/slm - esposizione Ovest/Est/Nord-Ovest

Nazione

Italia

Annata

2021

Regione

Piemonte

Colore

Bianco

Formato

0.75 l

Allevamento

Guyot classico

Geologia Del Terreno

Calcareo, argilloso, marnoso

Resa Per Ettaro

80 q/Ha

Vinificazione

Macerazione pellicolare a 8/12°C e successiva spremitura delle uve dopo 40/42 ore, fermentazione in bianco a 19/22°C con successivi periodici batonnage fino ad avvenuta retrogradazione dell'acido malico



Anno Di Impianto

Gattopardo 2002; Fontana del Prete 2001; Marchesina 2007; Boscogrosso 2008; Moronata 2010

Maturazione E Affinamento

Su proprie fecce per almeno 10 mesi

Vendemmia

Manuale in bigoncia con selezione in vigna; quando il picciolo è lignificato (giusto momento di maturazione segnalato dall'imbrunimento del picciolo fino all'internodo)

Cantina

Vigneti Massa
Walter propone vini ottenuti da uve che parlano il "dialetto della collina tortonese: Barbera, Croatina, Freisa, Moscato e Timorasso. Senza la sua lungimiranza scelta questi "vitigni varietali" sarebbero rimasti la cenerentola del vino mondiale. Walter ha preferito confrontarsi con i viticoltori locali, portatori di una conoscenza ancestrale, anziché affidarsi ai guru dell'enologia moderna. Grazie a lui il DDT (Dethona Drimer Team) non è più un sogno, ma storia contemporanea.

PIGATO RIVIERA LIGURE PONENTE

Sancio

Uve

Pigato

Vigneto di provenienza

Le Magne, Spotorno, Orco Feglino superficie 2 ha - ceppi/Ha 5.000 - sesto impianto 1,80x0,85 - altitudine da 0 a 400 m/slm - esposizione nord/est, nord/ovest

Nazione	Annata
Italia	2022
Regione	Colore
Liguria	Bianco
Formato	Denominazione
0.75 l	DOC



Allevamento

Guyot

Esame Organolettico

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, il profumo intenso, leggermente aromatico, il gusto secco, caldo ed intenso ne fanno un ottimo vino da pesce

Maturazione E Affinamento

5 mesi in vasca

Vendemmia

Manuale in cassetta con selezione in vigna

Anno Di Impianto

1972

Geologia Del Terreno

Basaltico

Resa Per Ettaro

90 q/Ha

Vinificazione

Il 50% delle uve viene vinificato in bianco, sul restante 50% si attua la criomacerazione (macerazione a freddo che permette di estrarre il massimo degli aromi dalle bucce delle uve bianche senza acquisire sostanze negative per il vino) per 10 ore

Cantina

Sancio

Fu Mario, papà di Riccardo, a fondare negli anni '60 del secolo scorso l'azienda vitivinicola. La chiamò Cappellania in onore del nome della località

nella quale piantò le prime viti di Pigato. La cantina attuale fu costruita nel 1995 ed è inserita nel suggestivo paesaggio che comprende Spotorno, Vezzi San Giorgio, Orco Feglino, Finale Ligure e Celle Ligure.

Ettari vitati: 6

Edi Simčič

NATURE SPEAKS TO
THOSE WHO LISTEN.

CLASSIC

REBULA 2017

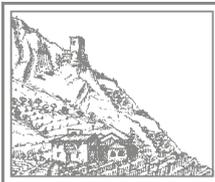
The colour is golden, medium deep. Nicely scented in the nose, quite intense for a Rebula, far from being discrete, with lovely diversity. It is reminiscent of ripeness, dried apples, lemon, lime as well, with a nice balsamic and honeyed touch. Such diversity can be seen only in very ripe Rebula. Oak ageing is present. With time and when fully open, a white blossom is joining the bouquet. Fruitiness is not a feature with our Rebula -as well as with other wines in our range. Dry on the palate, medium bodied with high acidities. Intense aroma, tight with oily texture. There is tension even a sense of salinity. Serenely persisting. This one you can try with sushi.

Ageing potential: 2020 - 2028



GORIŠKABRDA | SLOVENIA

wino, ljubezna lepota, wine, love, beauty, vino, amore, bellezza, wein, liebe, sc



Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition
Sauvignon "asparagi"
2022



"Come dice il suo nome, questo Sauvignon blanc è un abbinamento ideale per le ricette a base di asparagi. Lo si vendemmia a parte e lo si imbottiglia in anticipo. Il suo profumo delicatamente fruttato e i suoi aromi gradevoli esaltano l'asparago in tutte le sue note organolettiche."

Rudi Kofler



Vino

Provenienza: Alto Adige - Italia

Denominazione DOC: Alto Adige Terlano

Varietà: 100% Sauvignon Blanc

Annata: 2022

Resa: 56 hl/ha

Orientazione: Sud - Sudovest

Pendenza: 5 - 70 %

Altitudine: 280 - 580 m s. l. m.

Vinificazione

Vendemmia e selezione delle uve manuali. Pigiatura delicata a grappolo intero e sfecciatatura per sedimentazione naturale. Fermentazione lenta a temperatura controllata in cisterne d'acciaio inox. Affinamento per 5-7 mesi sui lieviti fini in fusti d'acciaio.

carattere

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini

Profumo: caratteristico, buona complessità con sentori floreali di sambuco ed ortica e note di peperoni verdi.

Sapore: asciutto, fresco ed equilibrato con lunga persistenza.

Abbinamenti semplici

Tutto ciò che riguarda gli asparagi, dagli asparagi al vapore preparati in modo classico con salsa bolzanina e prosciutto cotto, a una zuppa di crema di asparagi e un ricco risotto agli asparagi.

Abbinamenti dettagliati

Crema di cavolfiore con ravioli ripieni di asparagi liquidi, polvere e gamberi di fiume - Norbert

Niederkofler (Ristorante St. Hubertus)

Dati tecnici

Gradazione alcolica: 13,5 % vol

Zucchero residuo: 1,5 g/l

Acidità totale: 6,2 g/l



Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition Sauvignon "asparagi"

Annata: 2022

Il 2022 era iniziato con un inverno molto secco e mite. Poi, le basse temperature che erano seguite in primavera avevano ritardato la germogliatura, ma in maggio le giornate molto soleggiate hanno compensato il ritardo di crescita già prima della fioritura, che nei vigneti più precoci è iniziata a metà mese. Il bel tempo delle settimane successive ha fatto fiorire rapidamente le viti, tanto che alle quote più alte la fioritura è terminata già all'inizio di giugno. Per quasi tutta l'estate, le temperature torride e le precipitazioni scarse hanno ridotto di molto il rischio di infestazioni fungine, ma in compenso la siccità ha messo a dura prova la resistenza delle viti. Per fortuna, fra la fine di luglio e l'inizio d'agosto sono arrivate precipitazioni copiose e temporali che hanno riequilibrato il bilancio idrico delle piante, evitando così che l'uva subisse dei danni da siccità che ne avrebbero compromesso la qualità. A quel punto, c'erano tutte le condizioni per una vendemmia buona, che infatti nei vigneti più precoci è iniziata il 24 agosto, consentendo ai viticoltori di incantinare uve perfettamente mature ed estremamente sane, con un'acidità leggermente ridotta.



Temperatura
12,8 °C



vendemmia
24 agosto 2022



Pioggia
607,2 mm



Ore di sole
2.245 h

Invecchiamento

Conservare in un luogo fresco dotato di temperatura costante e alta umidità ed esposto il meno possibile alla luce.

Temperatura della cantina: 10 - 15 °C

Buon potenziale d'invecchiamento > 5 anni

Bicchiere suggerito

Bicchiere per un vino bianco giovane

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C



Clima

Le guglie svettanti delle Alpi proteggono l'Alto Adige dalle correnti atlantiche più fredde provenienti da Nord, mentre verso Sud il territorio si apre agli influssi mediterranei. Grazie ai venti freddi che scendono dalle montagne circostanti, il microclima di Terlan si distingue per le forti escursioni termiche fra il giorno e la notte.

Anche sul versante meridionale, diverse catene montuose, come il gruppo dell'Adamello, svolgono una funzione di schermo climatico, ed è per questo che le precipitazioni annuali sono solo un terzo di quelle registrate nelle Prealpi meridionali, mentre l'irraggiamento solare è più elevato. Queste peculiarità climatiche sono molto simili ad altre zone vinicole europee, come il Vallese in Svizzera.

In ciascuno dei trecento giorni di sole dell'anno, quando i primi raggi spuntano dietro le montagne a Est di Terlan, il sole è già alto all'orizzonte, poiché tutti i nostri vigneti sono orientati verso Sud e Sudovest. La bassa densità dell'atmosfera fa sì che l'irraggiamento solare diretto sia più intenso, mentre l'irraggiamento diffuso è minore, e questo fattore accentua le differenze fra i pendii soleggiate e quelli in ombra.

Il microclima di Terlan

Clima continentale (Cfa secondo la classificazione di Köppen-Geiger)

Ore di sole: ø 2135/anno

Temperatura massima: 38,2 °C

Temperatura media: 12,9 °C

Temperatura minima: -10,7 °C

Precipitazioni: ø 600 - 700 mm/anno

Irraggiamento globale medio: 150,1 W/m²

Venti

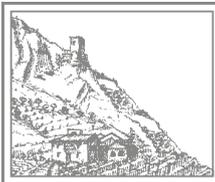
Föhn da Nord: vento catabatico fresco e asciutto

Ora del Garda: vento di valle da Sud, aria risucchiata nella valli alpine dalla Pianura Padana

Suolo

- Il porfido quarzifero, di origine vulcanica, è la formazione rocciosa prevalente.
- I terreni leggeri, magri, sabbiosi e argillosi determinano delle rese naturalmente contenute.
- Il sottosuolo è composto per il 55-60% di roccia quarzifera, con un valore pH leggermente acido.
- I vini di Terlan, sapidi e ricchi di carattere, entusiasmano gli esperti per la loro longevità.

Il terreno, ricco di scheletro e di argille sabbiose, presenta un elevato tenore di quarzo. Manca invece la componente del carbonato di calcio, e tale fattore determina dei valori di pH leggermente acidi. In queste condizioni, il terreno è molto più drenante, ha una disponibilità limitata di sostanze nutritive, e quindi favorisce una vigoria più equilibrata della vite, con rese naturalmente più contenute. Il terroir di Terlan si distingue dunque anche per le caratteristiche insolite del suolo, che costringono la vite a reagire a queste condizioni stressanti, producendo quei polifenoli specifici che rendono inconfondibile il vino di Terlan. È per questo che da quelle uve scaturiscono dei vini con spiccata sapidità, tensione e profondità. E la miscela particolare di cristalli e minerali nel sottosuolo dà vita a dei vini bianchi la cui straordinaria longevità continua ad entusiasmare gli esperti di tutto il mondo.



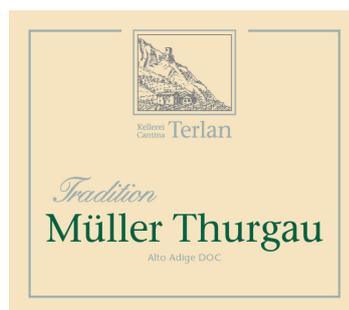
Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition
Müller Thurgau
2022



"Il vitigno Müller Thurgau viene coltivato nei nostri vigneti piú alti e allo stesso tempo piú ripidi. Questi sono situati a quote elevate che arrivano dai 500 fino a 900 m s.l.m. I vini ottenuti si distinguono per eleganza e tipicitá, con note caratteristiche di pesca e noce moscata."

Rudi Kofler



Vino

Provenienza: Alto Adige - Italia
Denominazione DOC: Alto Adige
Varietà: 100% Müller Thurgau
Annata: 2022
Resa: 63 hl/ha
Pendenza: 20- 70 %
Altitudine: 500 - 900 m s. l. m.

Vinificazione

Vendemmia e selezione delle uve manuali. Pigiatura delicata e sfeciatura. Fermentazione lenta a temperatura controllata in cisterne d'acciaio inox. Affinamento per 5-7 mesi sui lieviti fini in fusti d'acciaio.

carattere

Colore: giallo paglierino tenue
Profumo: Gli aromi di pepe bianco e pompelmo, e le note di pesca matura, danno a questo vino molta armonia e un bouquet gradevolmente aromatico.
Sapore: Dotato di una struttura equilibrata e di una spiccata acidità, questo Müller Thurgau, delicato ed elegante, sa come convincere.

Abbinamenti semplici

Come aperitivo, ma anche abbinato al carpaccio di pesce spada, pesce di lago a vapore (come trota con patate lesse) o il branzino al cartoccio. Carne lessa con purea di sedano, formaggio di malga fresco.

2022 - 2021 - 2020 - 2019

Dati tecnici

Gradazione alcolica: 13,0 %
Zucchero residuo: 1,8 g/l
Acidità totale: 6,2 g/l



Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition **Müller Thurgau**

Annata: 2022

Il 2022 era iniziato con un inverno molto secco e mite. Poi, le basse temperature che erano seguite in primavera avevano ritardato la germogliatura, ma in maggio le giornate molto soleggiate hanno compensato il ritardo di crescita già prima della fioritura, che nei vigneti più precoci è iniziata a metà mese. Il bel tempo delle settimane successive ha fatto fiorire rapidamente le viti, tanto che alle quote più alte la fioritura è terminata già all'inizio di giugno. Per quasi tutta l'estate, le temperature torride e le precipitazioni scarse hanno ridotto di molto il rischio di infestazioni fungine, ma in compenso la siccità ha messo a dura prova la resistenza delle viti. Per fortuna, fra la fine di luglio e l'inizio d'agosto sono arrivate precipitazioni copiose e temporali che hanno riequilibrato il bilancio idrico delle piante, evitando così che l'uva subisse dei danni da siccità che ne avrebbero compromesso la qualità. A quel punto, c'erano tutte le condizioni per una vendemmia buona, che infatti nei vigneti più precoci è iniziata il 24 agosto, consentendo ai viticoltori di incantinare uve perfettamente mature ed estremamente sane, con un'acidità leggermente ridotta.



Temperatura
12,8 °C



vendemmia
24 agosto 2022



Pioggia
607,2 mm



Ore di sole
2.245 h

Invecchiamento

Conservare in un luogo fresco dotato di temperatura costante e alta umidità ed esposto il meno possibile alla luce.

Temperatura della cantina: 10 - 15 °C

Bicchiere suggerito

Bicchiere per un vino bianco giovane

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C



Clima

Le guglie svettanti delle Alpi proteggono l'Alto Adige dalle correnti atlantiche più fredde provenienti da Nord, mentre verso Sud il territorio si apre agli influssi mediterranei. Queste caratteristiche orografiche fanno sì che l'escursione termica fra il giorno e la notte sia molto marcata, favorendo una maturazione elegante delle uve.

Anche sul versante meridionale, diverse catene montuose, come il gruppo dell'Adamello, svolgono una funzione di schermo climatico, ed è per questo che le precipitazioni annuali sono solo un terzo di quelle registrate nelle Prealpi meridionali, mentre l'irraggiamento solare è più elevato. Queste peculiarità climatiche sono molto simili ad altre zone vinicole europee, come il Vallese in Svizzera.

In ciascuno dei trecento giorni di sole dell'anno, quando i primi raggi spuntano dietro le montagne a Est di Terlano, il sole è già alto all'orizzonte, poiché tutti i nostri vigneti sono orientati verso Sud e Sudovest. La bassa densità dell'atmosfera fa sì che l'irraggiamento solare diretto sia più intenso, mentre l'irraggiamento diffuso è minore, e questo fattore accentua le differenze fra i pendii soleggiate e quelli in ombra.

Il microclima di Terlano

Clima continentale (**Cfa** secondo la classificazione di Köppen-Geiger)

Ore di sole: ø 2135/anno

Temperatura massima: 38,2 °C

Temperatura media: 12,9 °C

Temperatura minima: -10,7°C

Precipitazioni: ø 558 mm/anno

Irraggiamento globale medio: 150,1 W/m²

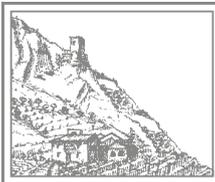
Venti:

- Föhn da Nord: vento catabatico fresco e asciutto

- Ora del Garda: vento di valle da Sud, aria risucchiata nella valli alpine dalla Pianura Padana

Origine

Pur essendo una delle più piccole fra le zone vinicole italiane, l'Alto Adige, grazie alla sua collocazione geografica adagiata lungo la cerniera fra la catena alpina e il Mediterraneo, è una delle più variegata. Il paesaggio vitivinicolo di oggi è frutto d'innomerevoli generazioni di vignaioli che hanno plasmato il territorio, coltivando la vite nelle zone climatiche più disparate, dai 200 ai 1.000 metri di quota. I vini che ne scaturiscono spiccano per il loro carattere, autentico e unico, con una chiara prevalenza dei bianchi: il 60 per cento della superficie vitata, infatti, è coltivata a uve bianche, il 40 per cento a uve rosse.



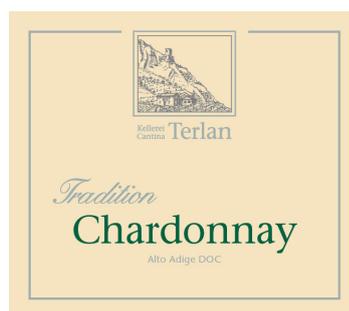
Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition
Chardonnay
2022



"Il vitigno internazionale Chardonnay è ormai una presenza consolidata nei vigneti di Terlan, e oltre ad arricchire il nostro uvaggio, lo vinifichiamo tutti gli anni anche in purezza, ottenendo vini di spiccata freschezza e con una componente molto interessante di frutti tropicali che li rendono abbinabili a diverse pietanze."

Rudi Kofler



Vino

Provenienza: Alto Adige - Italia
Denominazione DOC: Alto Adige
Varietà: 100% Chardonnay
Annata: 2022
Resa: 63 hl/ha
Pendenza: 5 - 70 %
Altitudine: 260- 350 m s. l. m.

Vinificazione

Vendemmia e selezione delle uve manuali. Pigiatura delicata e sfecciatura. Fermentazione lenta a temperatura controllata in cisterne d'acciaio inox. Affinamento per 6-7 mesi sui lieviti fini in fusti d'acciaio.

carattere

Colore: giallo paglierino chiaro e scintillante
Profumo: Il bouquet di questo Chardonnay emana sentori di frutta esotica, con note di banana, mela cotogna, frutto della passione, mango e melone, ma anche aromi di melissa.
Sapore: Al palato, questo Chardonnay si presenta morbido e armonico, con un leggero aroma di pera, associato a sentori di frutta esotica tropicale. A tutto ciò si aggiunge una lieve nota salata e minerale, che rende questo vino morbido, conferendogli un volume assai accattivante.

Abbinamenti semplici

Frutti di mare misti con gamberi crudi e scampi, risotto alle verdure, creme a base di ortaggi a radice (minestra di patate o di sedano), piatti con formaggi non troppo aromatici (per esempio robiola morbida) come i canederli di formaggio o una pasta condita al formaggio. Si abbina anche al branzino in crosta di sale o alla paillard di vitello.

2022 - 2021 - 2020 - 2019

Dati tecnici

Gradazione alcolica: 13,5 % vol
Zucchero residuo: 1,5 g/l
Acidità totale: 5,6 g/l



Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition **Chardonnay**

Annata: 2022

Il 2022 era iniziato con un inverno molto secco e mite. Poi, le basse temperature che erano seguite in primavera avevano ritardato la germogliatura, ma in maggio le giornate molto soleggiate hanno compensato il ritardo di crescita già prima della fioritura, che nei vigneti più precoci è iniziata a metà mese. Il bel tempo delle settimane successive ha fatto fiorire rapidamente le viti, tanto che alle quote più alte la fioritura è terminata già all'inizio di giugno. Per quasi tutta l'estate, le temperature torride e le precipitazioni scarse hanno ridotto di molto il rischio di infestazioni fungine, ma in compenso la siccità ha messo a dura prova la resistenza delle viti. Per fortuna, fra la fine di luglio e l'inizio d'agosto sono arrivate precipitazioni copiose e temporali che hanno riequilibrato il bilancio idrico delle piante, evitando così che l'uva subisse dei danni da siccità che ne avrebbero compromesso la qualità. A quel punto, c'erano tutte le condizioni per una vendemmia buona, che infatti nei vigneti più precoci è iniziata il 24 agosto, consentendo ai viticoltori di incantinare uve perfettamente mature ed estremamente sane, con un'acidità leggermente ridotta.



Temperatura
12,8 °C



vendemmia
24 agosto 2022



Pioggia
607,2 mm



Ore di sole
2.245 h

Invecchiamento

Conservare in un luogo fresco dotato di temperatura costante e alta umidità ed esposto il meno possibile alla luce.

Temperatura della cantina: 10 - 15 °C

Bicchiere suggerito

Bicchiere per un vino bianco giovane

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C



Clima

Le guglie svettanti delle Alpi proteggono l'Alto Adige dalle correnti atlantiche più fredde provenienti da Nord, mentre verso Sud il territorio si apre agli influssi mediterranei. Queste caratteristiche orografiche fanno sì che l'escursione termica fra il giorno e la notte sia molto marcata, favorendo una maturazione elegante delle uve.

Anche sul versante meridionale, diverse catene montuose, come il gruppo dell'Adamello, svolgono una funzione di schermo climatico, ed è per questo che le precipitazioni annuali sono solo un terzo di quelle registrate nelle Prealpi meridionali, mentre l'irraggiamento solare è più elevato. Queste peculiarità climatiche sono molto simili ad altre zone vinicole europee, come il Vallese in Svizzera.

In ciascuno dei trecento giorni di sole dell'anno, quando i primi raggi spuntano dietro le montagne a Est di Terlano, il sole è già alto all'orizzonte, poiché tutti i nostri vigneti sono orientati verso Sud e Sudovest. La bassa densità dell'atmosfera fa sì che l'irraggiamento solare diretto sia più intenso, mentre l'irraggiamento diffuso è minore, e questo fattore accentua le differenze fra i pendii soleggiate e quelli in ombra.

Il microclima di Terlano

Clima continentale (**Cfa** secondo la classificazione di Köppen-Geiger)

Ore di sole: ø 2135/anno

Temperatura massima: 38,2 °C

Temperatura media: 12,9 °C

Temperatura minima: -10,7°C

Precipitazioni: ø 558 mm/anno

Irraggiamento globale medio: 150,1 W/m²

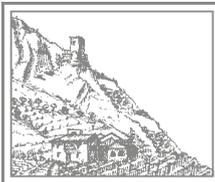
Venti:

- Föhn da Nord: vento catabatico fresco e asciutto

- Ora del Garda: vento di valle da Sud, aria risucchiata nella valli alpine dalla Pianura Padana

Origine

Pur essendo una delle più piccole fra le zone vinicole italiane, l'Alto Adige, grazie alla sua collocazione geografica adagiata lungo la cerniera fra la catena alpina e il Mediterraneo, è una delle più variegata. Il paesaggio vitivinicolo di oggi è frutto d'innomerevoli generazioni di vignaioli che hanno plasmato il territorio, coltivando la vite nelle zone climatiche più disparate, dai 200 ai 1.000 metri di quota. I vini che ne scaturiscono spiccano per il loro carattere, autentico e unico, con una chiara prevalenza dei bianchi: il 60 per cento della superficie vitata, infatti, è coltivata a uve bianche, il 40 per cento a uve rosse.



Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition
Gewürztraminer
2022



"Questo vitigno, che prende il nome dal villaggio vinicolo di Termeno, nella Bassa Atesina, è un caposaldo dell'assortimento dei vini bianchi prodotti in Alto Adige. Grazie alle sue componenti spiccatamente floreali e fruttate, e soprattutto ai suoi aromi intensi, questo vino riscuote molti favori, e ultimamente è abbinato sempre più spesso alle ricette asiatiche."

Rudi Kofler



Vino

Provenienza: Alto Adige - Italia
Denominazione DOC: Alto Adige
Varietà: 100% Gewürztraminer
Annata: 2022
Resa: 63 hl/ha
Pendenza: 3- 30 %
Altitudine: 270- 450 m s. l. m.

Vinificazione

Vendemmia e selezione delle uve manuali. Pigiatura delicata e sfecciatura. Fermentazione lenta a temperatura controllata in cisterne d'acciaio inox. Affinamento per 6-7 mesi sui lieviti fini in fusti d'acciaio.

carattere

Colore: giallo paglierino lucente e saturo
Profumo: Il profumo del Gewürztraminer è accattivante, con sentori di lici e mango, ma anche di caprifoglio e chiodi di garofano. Completano il bouquet le note di petali di rosa, caratteristiche di questo vitigno.
Sapore: La struttura aromatica inconfondibile di questo vino si ripresenta anche al palato, dove il sapore fruttato fresco e la vivace acidità, affiancati dalle note minerali, lasciano un retrogusto tondo e persistente.

Abbinamenti semplici

Piatti piccanti o creazioni agro-dolci d'ispirazione asiatica, gnocchi o crema di zucca, prosciutto cotto col rafano, verdura cucinata nel wok in agrodolce con petto di pollo o gamberi, o una cotoletta alla milanese con insalata di patate.

2022 - 2021 - 2020 - 2019

Dati tecnici

Gradazione alcolica: 14,0 % vol
Zucchero residuo: 3,9 g/l
Acidità totale: 5,0 g/l



Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition Gewürztraminer

Annata: 2022

Il 2022 era iniziato con un inverno molto secco e mite. Poi, le basse temperature che erano seguite in primavera avevano ritardato la germogliatura, ma in maggio le giornate molto soleggiate hanno compensato il ritardo di crescita già prima della fioritura, che nei vigneti più precoci è iniziata a metà mese. Il bel tempo delle settimane successive ha fatto fiorire rapidamente le viti, tanto che alle quote più alte la fioritura è terminata già all'inizio di giugno. Per quasi tutta l'estate, le temperature torride e le precipitazioni scarse hanno ridotto di molto il rischio di infestazioni fungine, ma in compenso la siccità ha messo a dura prova la resistenza delle viti. Per fortuna, fra la fine di luglio e l'inizio d'agosto sono arrivate precipitazioni copiose e temporali che hanno riequilibrato il bilancio idrico delle piante, evitando così che l'uva subisse dei danni da siccità che ne avrebbero compromesso la qualità. A quel punto, c'erano tutte le condizioni per una vendemmia buona, che infatti nei vigneti più precoci è iniziata il 24 agosto, consentendo ai viticoltori di incantinare uve perfettamente mature ed estremamente sane, con un'acidità leggermente ridotta.



Temperatura
12,8 °C



vendemmia
24 agosto 2022



Pioggia
607,2 mm



Ore di sole
2.245 h

Invecchiamento

Conservare in un luogo fresco dotato di temperatura costante e alta umidità ed esposto il meno possibile alla luce.

Temperatura della cantina: 10 - 15 °C

Bicchiere suggerito

Bicchiere per un vino bianco giovane

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C



Clima

Le guglie svettanti delle Alpi proteggono l'Alto Adige dalle correnti atlantiche più fredde provenienti da Nord, mentre verso Sud il territorio si apre agli influssi mediterranei. Queste caratteristiche orografiche fanno sì che l'escursione termica fra il giorno e la notte sia molto marcata, favorendo una maturazione elegante delle uve.

Anche sul versante meridionale, diverse catene montuose, come il gruppo dell'Adamello, svolgono una funzione di schermo climatico, ed è per questo che le precipitazioni annuali sono solo un terzo di quelle registrate nelle Prealpi meridionali, mentre l'irraggiamento solare è più elevato. Queste peculiarità climatiche sono molto simili ad altre zone vinicole europee, come il Vallese in Svizzera.

In ciascuno dei trecento giorni di sole dell'anno, quando i primi raggi spuntano dietro le montagne a Est di Terlano, il sole è già alto all'orizzonte, poiché tutti i nostri vigneti sono orientati verso Sud e Sudovest. La bassa densità dell'atmosfera fa sì che l'irraggiamento solare diretto sia più intenso, mentre l'irraggiamento diffuso è minore, e questo fattore accentua le differenze fra i pendii soleggiate e quelli in ombra.

Il microclima di Terlano

Clima continentale (**Cfa** secondo la classificazione di Köppen-Geiger)

Ore di sole: ø 2135/anno

Temperatura massima: 38,2 °C

Temperatura media: 12,9 °C

Temperatura minima: -10,7°C

Precipitazioni: ø 558 mm/anno

Irraggiamento globale medio: 150,1 W/m²

Venti:

- Föhn da Nord: vento catabatico fresco e asciutto

- Ora del Garda: vento di valle da Sud, aria risucchiata nella valli alpine dalla Pianura Padana

Origine

Pur essendo una delle più piccole fra le zone vinicole italiane, l'Alto Adige, grazie alla sua collocazione geografica adagiata lungo la cerniera fra la catena alpina e il Mediterraneo, è una delle più variegata. Il paesaggio vitivinicolo di oggi è frutto d'innomerevoli generazioni di vignaioli che hanno plasmato il territorio, coltivando la vite nelle zone climatiche più disparate, dai 200 ai 1.000 metri di quota. I vini che ne scaturiscono spiccano per il loro carattere, autentico e unico, con una chiara prevalenza dei bianchi: il 60 per cento della superficie vitata, infatti, è coltivata a uve bianche, il 40 per cento a uve rosse.

ARSICCI VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE TAPPO VITE BIO*

Fattoria Nanni

Uve

Verdicchio

Vigneto di provenienza

Mancini, sud-ovest, 450 m slm, 3,3ha, 2200 ceppi/ha

Nazione

Italia

Annata

2022

Regione

Marche

Colore

Bianco

Formato

0.75 l

Denominazione

DOC



Allevamento

Controspalliera a doppio capovolto

Esame Organolettico

Un panorama incantevole, un territorio unico che da uve croccanti di acidità e succo, elementi che sono l'ossatura del suo ariscci. Un vin de soif sottile, agilissimo, dalla beva irresistibile e dalla lunga scia salina, profumato di fiori, semi di anice e mandorla

Maturazione E Affinamento

4 mesi di cui 1 di batonage

Vendemmia

Manuale in bins

Cantina

Fattoria Nannì

Roberto Cantori, titolare di Nannì, lavora e produce in Contrada Arsicci nel comune di Apiro, nel cuore delle Marche, con determinazione per far

crescere ed emergere il suo territorio. Uno stile appassionato che si riflette anche nell'etichetta dipinta, ritratto del terroir tellurico e romantico al

tempo stesso. Con etica, amore e competenza imbottiglia Origini, un Verdicchio che racconta di tutti gli anni delle sue vecchie vigne, oltre 50 per alcune, affacciate verso San Vicino, roccioso far o custode dei campi di Apiro.

Ettari vitati: 8,5

Note e Curiosità

Arsicci ad oggi viene prodotto con le uve del vigneto mancini, sopra il centro aziendale, preso in affitto a fine 2017. il vigneto è in conversione al bio. per questo dovremmo attendere la vendemmia 2020 per riportare in etichetta la certificazione di vino bio

Anno Di Impianto

1970

Geologia Del Terreno

Calcareao argilloso con presenza di marne ed arenaree

Resa Per Ettaro

60 q.li/ha

Vinificazione

Fermentazione spontanea, un mese di battonage, tre travasi ed imbottigliamento nei primi mesi dell'anno successivo alla vendemmia, chiusura con tappo stelvin

SELEZIONE PECORINO BIANCHI GRILLI PER LA TESTA BIO*

Torre Dei Beati



Questo prodotto fa parte dei Nostri Progetti:

DINAMICHE INTERPRETAZIONI

Uve

Pecorino

Vigneto di provenienza

Superficie 4,5 Ha - ceppi/Ha 5000 - sesto impianto
2,50x0,80 - altitudine 300 m/slm - esposizione nord/est

Nazione	Annata
Italia	2021
Regione	Colore
Abruzzo	Bianco
Formato	Denominazione
0.75 l	DOC



Allevamento

Controspalliera, potatura a guyot

Esame Organolettico

La maturazione sulle buone fecce di fermentazione esalta la speziatura balsamica e officinale del vitigno che sembra spogliarsi dell'impronta aromatica di gioventù per acquisire con l'affinamento in bottiglia toni più profondi, complessi, importanti e probabilmente più autenticamente espressivi dell'anima ancora poco esplorata di questo vitigno. L'acidità e la mineralità molto spiccate intessono un confronto serrato e curioso con le rotondità tipiche della maturazione in legno, senza esserne doma te, rendendo anzi ragione delle grandi potenzialità varietali.

Maturazione E Affinamento

9 mesi sulle fecce di fermentazione

Vendemmia

Manuale in cassetta con selezione in vigna

Cantina

Torre Dei Beati

Il nome dell'azienda è tratto da un dettaglio di un'importante affresco del '400 che orna la controfacciata della locale chiesa di S. Maria in Piano.

La Torre dei Beati rappresenta il traguardo finale verso il quale, affrontando difficili prove, ten dono le anime appena giunte nell'aldilà. In questa parabola

si rispecchia il principio ispiratore dell'azienda, che, attraverso severissime selezioni in vigna e in cantina, cerca in ogni annata di esprimere il meglio dei vitigni tradizionali nella zona particolarmente vocata di Loreto Aprutino.

L'azienda nasce nel 1999, quando Fausto e Adriana decidono

di prendere in gestione il vecchio vigneto di famiglia convertendolo immediatamente al biologico, nella convinzione che la qualità di un vino sia

strettamente legata anche al rispetto del territorio che lo produce.

Ettari vitati: 21

Note e Curiosità

Vino ottenuto con uve da agricoltura biologica certificato da ICEA "Anche se a volte il viticoltore si trova sotto i riflettori per la bellezza evocativa della sua attività, non amiamo esibire un lavoro antico quasi quanto l'uomo. Non amiamo seguire le mode né gridare la nostra appartenenza a una o a un'altra corrente. Seguiamo semplicemente senza eccessi il nostro percorso un passo dopo l'altro, con l'impegno e il tempo che la vigna richiede. Con l'esperienza che si va a mano a mano formando ne gli anni, siamo sempre curiosi di confrontarci con tecniche vecchie e nuove, mantenendo la consapevolezza dei nostri limiti e la nostra ingenuità. Lavoriamo per lasciare ai nostri figli una terra integra e viva, dove possano trascorrere il tempo della pienezza delle loro forze."

Anno Di Impianto

2005

Geologia Del Terreno

Argilloso - calcareo

Resa Per Ettaro

40 q/Ha

Vinificazione

Barrique



FALANGHINA CAMPI FLEGREI DOC

La Falanghina dei Campi Flegrei è un vitigno di origine greca, ancora oggi coltivato a piede franco grazie alla natura vulcanica del terreno, costituito da cenere, lapilli e sabbia, e da un ecosistema favorevole. Il vitigno, che prende il nome dalla 'Phalange', il palo di legno a sostegno della vite, offre grappoli spargoli e affusolati.

ANALISI ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino, al naso presenta note di agrumi e frutta a polpa gialla appena matura accompagnata da sentori di macchia mediterranea e mentuccia, con piacevoli richiami di cera d'api. Il sorso è fresco e salino, dal riverbero sulfureo del terreno vulcanico. Un vino adatto alla tavola di tutti i giorni, ma dalla bevapiena e intensa che rinfresca il palato.

ABBINAMENTI

Ideale per accompagnare piatti a base di pesce, carni bianche e tortini di verdura

TIPOLOGIA

Falanghina Campi Flegrei DOC

VITIGNO

Falanghina dei Campi Flegrei in purezza

TERRENO

Sabbioso, di origine vulcanica con presenza di cenere e lapilli

ESPOSIZIONE

Sud-Ovest

ALLEVAMENTO

Guyolt bilaterale

VENDEMMIA

Manuale

VINIFICAZIONE

Tre mesi di affinamento in acciaio sulle fecce fini.

VITE MARITATA ASPRINIO D'AVERSA

I Borboni



Questo prodotto fa parte dei Nostri Progetti:

VINI VULCANICI
VINI FRANCHI

Uve

Asprinio

Vigneto di provenienza

Agro Aversano e Giuglianeso - altitudine 80 m/slm

Nazione	Annata
Italia	2022
Regione	Colore
Campania	Bianco
Formato	Denominazione
0.75 l	DOC



Allevamento

Sylvoz su piede franco

Maturazione E Affinamento

In acciaio per 6 mesi

Vendemmia

Manuale in cassetta con selezione in vigna
L'ultima decade di settembre e la prima decade di ottobre

Cantina

I Borboni

Nasce nel 1998 con la ristrutturazione dell'antica casa e cantina della Famiglia Numeroso, nel centro storico di Lusciano su una collina di Tufo, per volontà di Carlo, un progetto di recupero della storica e tradizionale lavorazione dell'Asprinio. Qui le vigne sono maritate agli alberi come si faceva al tempo degli etruschi e raggiungono anche i 15 metri d'altezza. Durante la vendemmia abili uomini, armati di corda di féscina e cesta di castagno, si ergono in equilibrio su scale sottili, costruiti ad personam per meglio garantire l'equilibrio. L'Asprinio è una varietà ricca di acidità e, per questa ragione, è perfetta per la spumantizzazione.

Ettari vitati: 24

Geologia Del Terreno

Prevalentemente sabbioso, con buona permeabilità superficiale, di genesi quasi esclusivamente vulcanica

Resa Per Ettaro

80 q/Ha

Vinificazione

Fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni

GRECO DI TUFO TERRA D'UVA

Ferrara Benito

Uve

Greco

Vigneto di provenienza

Cicogna superficie 1Ha- 5000-6000 ceppi/Ha - esposizione est - altitudine 450-600m/slm - sesto impianto 2,50x0,80

Nazione	Annata
Italia	2021
Regione	Colore
Campania	Bianco
Formato	Denominazione
0.75 l	DOCG



Allevamento

Spalliera, guyot

Esame Organolettico

Colore giallo paglierino più o meno intenso, netto, dal sapore secco, gradevolmente armonico, con l'inconfondibile sentore di mandorla amara

Maturazione E Affinamento

7 mesi in acciaio su fecce fini regolarmente risospese nel vino

Vendemmia

Manuale

Cantina

Ferrara Benito

La famiglia Ferrara inizia la produzione col proprio marchio nel 1860 grazie alla lungimiranza di Benito e di sua moglie Micheline tra i primi, nelle colline della Frazione San Paolo di Tufo, a capire l'importanza di farsi riconoscere in proprio. Ad oggi è la figlia Gabriella assieme al marito Sergio ad aver coltivato quella passione e quel sogno di veder riconosciuto il proprio nome, fino a renderlo qualificato sia in Italia che all'estero, per portare tutta l'abilità, la dedizione e l'amore per la terra che il padre le ha tramandato.

Ettari vitati: 20

Anno Di Impianto

1983

Geologia Del Terreno

Argilloso, sabbioso con venature sulfuree sottostanti

Resa Per Ettaro

100 q/Ha

Vinificazione

Pressatura soffice; il mosto di sgrondo, rigorosamente protetto dall'ossigeno, viene illimpidito per la sedimentazione naturale

CODA DI VOLPE

Vadiaperti-Traerte

Uve

Coda di Volpe

Vigneto di provenienza

Superficie 1 Ha - 2.500 ceppi/Ha sesto impianto 3,00x4,00
altitudine 400-500 m/slm

Nazione	Annata
Italia	2021
Regione	Colore
Campania	Bianco
Formato	Denominazione
0.75 l	DOC



Allevamento

Spalliera a cordone speronato o a guyot modificato

Esame Organolettico

Colore giallo paglierino, il profumo fruttato intenso e persistente con gradevoli note di agrumi; al gusto aromatico ed equilibrato

Maturazione E Affinamento

Alcuni mesi in acciaio

Vendemmia

Manuale in cassetta con selezione in vigna ai primi di ottobre

Cantina

Vadiaperti-Traerte

Ci è voluto un quarto di secolo ma alla fine questo vitigno storico dell'Irpinia comincia ad avere il giusto riconoscimento. Era, infatti, il 1993 quando nacque la prima bottiglia di Coda di Volpe Vadiaperti. Fu un caso perché fino ad allora il Coda di Volpe era stato usato nel Greco di Tufo secondo quello che il disciplinare di quest'ultimo prevedeva e prevede tuttora. Da allora Raffaele e suo padre Antonio hanno compiuto molti sforzi e molte energie per scovare, nelle campagne dell'Irpinia, "pezzi" di vigneti o, addirittura, singoli filari di Coda di Volpe da cui prendere le uve per fare questo vino, sempre in accordo con i produttori locali, che sono arrivati a produrlo specificatamente per loro. L'attenzione e la cura nella valorizzazione di questa particolare identità varietale e territoriale rientra appieno nei nostri ideali. Ettari vitati: 10

Anno Di Impianto

1970/'80

Geologia Del Terreno

Argilloso

Resa Per Ettaro

60 q/Ha

Vinificazione

Tradizionale in bianco

FIANO DI AVELLINO

Vadiaperti-Traerte

Uve

Fiano

Vigneto di provenienza

Montefredane superficie: 2,90 Ha - 2.300ceppi/Ha -
altitudine 300-400 m/slm

Nazione	Annata
Italia	2021
Regione	Colore
Campania	Bianco
Formato	Denominazione
0.75 l	DOCG



Allevamento

Spalliera a cordone speronato o a guyot modificato

Esame Organolettico

Colore giallo paglierino chiaro. Mela verde, pesca, pera e nocciola, poi anche sfumature minerali e ricordi di anice e sambuco: al naso regala un bel bouquet olfattivo. Fresco ed elegante in bocca, conferma l'olfatto e chiude con un'ottima e sapida persistenza

Maturazione E Affinamento

In vetro

Vendemmia

Manuale in cassetta con selezione in vigna alla fine di settembre, primi di ottobre

Anno Di Impianto

1980

Geologia Del Terreno

Mediamente argilloso, caratterizzato da minerali e microelementi tipici di terreni tufacei ed argillosi

Resa Per Ettaro

80-90 q/Ha

Cantina

Vadiaperti-Traerte

Ci è voluto un quarto di secolo ma alla fine questo vitigno storico dell'Irpinia comincia ad avere il giusto riconoscimento. Era, infatti, il 1993 quando nacque la prima bottiglia di Coda di Volpe Vadiaperti. Fu un caso perché fino ad allora il Coda di Volpe era stato usato nel Greco di Tufo secondo quello che il disciplinare di quest'ultimo prevedeva e prevede tuttora. Da allora Raffaele e suo padre Antonio hanno compiuto molti sforzi e molte energie per scovare, nelle campagne dell'Irpinia, "pezzi" di vigneti o, addirittura, singoli filari di Coda di Volpe da cui prendere le uve per fare questo vino, sempre in accordo con i produttori locali, che sono arrivati a produrlo specificatamente per loro. L'attenzione e la cura nella valorizzazione di questa particolare identità varietale e territoriale rientra appieno nei nostri ideali. Ettari vitati: 10

Qualifica - Qualification

Etna Bianco D.O.C.

Vitigno - Grape varieties

Carricante 70%,
Catarratto Bianco 25%,
altro - other 5%.

Terreni - Soil

Sabbie di origine vulcanica.
Volcanic sand.

Altitudine - Altitude

500 m. a.s.l.

Rese medie - Average yield

50-60 hl/ha.

Allevamento - Training method

A spalliera.
Espalier.

Ceppi - Plant density

5.500/ha.

Grado alcolico - Alcohol by volume

12-12,5% Vol.

Acidità fissa - Total acidity

5,5-6,5 gr/l.

Zuccheri residui - Residual sugar

<3 gr/l.

Raccolta delle uve - Harvest

Manuale con cassette.
Manual in small crates.

Pressatura - Pressing

Delicata, con presse pneumatiche.
Gentle, with pneumatic press.

Fermentazione - Fermentation

Raffreddamento del mosto e decantazione in serbatoi coibentati.

In serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (14° C) per circa 20 giorni.

Chilling of the must and static clarification in stainless steel vats tanks.

In steel tanks at a controlled temperature (14° C) for about 20 days.

Affinamento - Aging

In serbatoi di acciaio per 6-10 mesi.
In stainless steel vats for 6-10 months.

Potenzialità - Aging potential

3-5 anni dalla vendemmia.
3-5 years from the harvest.

Prima produzione - First year of production

Vendemmia 1990.
Vintage 1990.

Produzione annuale - Annual production

65.000 bottiglie 0,75 l.
65.000 bottles 0,75 l.

Altre informazioni - More information

L'unione tra Carricante e Catarratto da vita ad un vino di grande finezza e complessità, emergono spiccati profumi agrumati e floreali che si fondono alla vulcanica sensazione minerale. Al gusto ha una eccezionale corrispondenza con la fase olfattiva, sono la freschezza e la sapidità a scandire il sorso.

The blend of Carricante and Catarratto gives life to a wine of great finesse and complexity, with marked citrus and floral aromas and volcanic minerals on the palate, and a synchronicity of refreshing and balanced savory flavors and a persistent finish.

Colore - Color

Giallo paglierino con riflessi verdolini.
Straw yellow with flecks of green.

Bouquet - Aroma

Ginepro, pompelmo e limone, mela verde, erba appena tagliata, iodio e pietra bagnata.

Etna Broom, grapefruit and lemon, green apple, fresh-cut grass, and wet stone.

Sapore - Flavor

Fresco e avvolgente, con un'equilibrata sapidità, ottima persistenza gusto olfattiva che richiama la mela verde e il limone.

Fresh and enchanting with balanced sapidity. Lingering olfactory persistence reminiscent of green apple and lemon.

Abbinamenti - Food pairings

Spigola alla griglia con salmoriglio (vinagrette al limone; linguine ai frutti di mare.

Grilled white fish with salmoriglio (vinagrette with lemon); linguine with seafood.

**MURGO ETNA BIANCO
D.O.C.**

Aziende Agricole
Emanuele Scammacca del Murgo s.s.a
Viticultori dal 1860

Via Zafferana, 13 - Santa Venerina (CT)
Phone: +39 095-950520 - www.murgo.it

Qualifica - Qualification

Terre Siciliane I.G.T.

Vitigno - Grape varieties

Chardonnay 50%,
Sauvignon 35%,
altro - other 15%.

Terreni - Soil

Sabbie di origine vulcanica.
Volcanic sand.

Altitudine - Altitude

500 m. a.s.l.

Rese medie - Average yield

50-60 hl/ha.

Allevamento - Training method

A spalliera.
Espalier.

Ceppi - Plant density

4.500-5.500/ha.

Grado alcolico - Alcohol by volume

12,5-13% Vol.

Acidità fissa - Total acidity

5,5 gr/l.

Zuccheri residui - Residual sugar

<3 gr/l

Raccolta delle uve - Harvest

Manuale con cassette.
Manual in small crates.

Pressatura - Pressing

Delicata, con presse pneumatiche.
Gentle, with a pneumatic presses.

Decantazione - Clarification

Raffreddamento del mosto e decantazione in serbatoi coibentati in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (14° C) per circa 20 giorni.

Chilling of the grape must and static clarification in stainless steel vats at controlled temperatures (14° C) for about 20 days.

Affinamento - Aging

In serbatoi di acciaio per 5 mesi.
In stainless steel vats for at least 5 months.

Potenzialità - Aging potential

3-4 anni dalla vendemmia.
3-4 years from the harvest.

Prima produzione - First year of production

Vendemmia 2002.
Vintage 2002.

Produzione annuale - Annual production

26.000 bottiglie 0,75 l.
26.000 bottles 0.75 l.

Altre informazioni - More information

Da questo assemblaggio di uve di origine francese, otteniamo un vino morbido e fruttato che si distacca dallo stile del tradizionale bianco dell'Etna. Questo vino molto fruttato e morbido esprime grande piacevolezza ed è indirizzato ad un pubblico giovane e moderno.

From this unique blend of French grapes, we obtain a soft, fruit-forward white wine that stands out from all other traditional Etna wines for its pleasurable organoleptic qualities, which are loved and appreciated by young and modern wine enthusiasts.

Colore - Color

Giallo paglierino scarico.
Pale straw yellow.

Bouquet - Aroma

Fruttato (mela, agrumi, pesca bianca, frutto della passione, agrumi), delicatamente speziato.
Fruit-forward (white peach, passionflower, citrus fruit), slightly spicy.

Sapore - Flavor

Di buona persistenza.
Medium-bodied and mineral, with good persistence.

Abbinamenti - Food pairings

Spaghetti agli scampi; pesce spada alla griglia.
Spaghetti with scampi; grilled swordfish.

MURGO
LAPILLI BIANCO
TERRE SICILIANE I.G.T.



Aziende Agricole
Emanuele Scammacca del Murgo s.s.a
— Viticoltori dal 1860 —

Via Zafferana, 13 - Santa Venerina (CT)
Phone: +39 095-950520 - www.murgo.it



Òrriu “sulle bucce”



Uva: Vernaccia

Vigneto di provenienza: Valle del Tirso - Alto Oristanese

Allevamento: controspalliera (potatura guyot)

Anno di impianto: 2005

Terreno: misto argilloso-sabbioso alluvionale

Resa per ettaro: 80 Q.li/ha

Vendemmia: manuale in cassette

Vinificazione: pigiatura, fermentazione con macerazione delle bucce, per 36 ore in serbatoio d'acciaio, con lieviti autoctoni a 20°C

Maturazione: almeno 6 mesi in acciaio

Affinamento: almeno 2 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 14 %vol.

Formato: 0.75 cl

Esame organolettico: giallo carico, al naso è fragrante da frutti gialli maturi e intenso, al palato è grasso e succosamente strutturato.

Abbinamenti gastronomici: ottimo con ricchi piatti a base di pesce, accompagna piacevolmente anche piatti a base di carni bianche e verdure saporite.

Note: è il vino di Oristano e della Sartiglia, la Contini ne tiene alta la fama, e con la versione in "macerazione" abbiamo voluto creare uno stile moderno, e allo stesso tempo tradizionale, di questo grande vino, più conosciuto in stile Flor.

Quartomoro di Sardegna

Via Dino Poli 35 - 09092 - Arborea (Or) - Tel. 3467643522 — info@quartomoro.it - www.quartomorodisardegna.com



| SMD | Memorie di Vite



Uva: Vitigno tradizionale dell'isola

Vigneto di provenienza: Campidano

Allevamento: alberello

Anno di impianto: 1965

Terreno: misto argilloso-sabbioso calcareo

Resa per ettaro: 60 Q.li/ha

Vendemmia: manuale in cassette

Vinificazione: pressatura soffice, decantazione statica, spillatura, fermentazione in acciaio con lieviti autoctoni a 18-20°C

Maturazione: in acciaio per almeno 6 mesi

Affinamento: in bottiglia per almeno 4 mesi

Grado alcolico: 13 %vol.

Formato: 0.75 cl

Esame organolettico: si presenta di colore giallo paglierino, al naso è complesso, erbaceo e speziato con una bocca ricca, potente e leggermente tannica

Abbinamenti gastronomici: ideale per primi piatti saporiti a base di verdure o pesce, e primi piatti a base di carni bianche.

Note: la Cantina di Mogoro è il portabandiera di questo vitigno tipico del Campidano

Quartomoro di Sardegna

Via Dino Poli 35 - 09092 - Arborea (Or) - Tel. 3467643522 — info@quartomoro.it - www.quartomorodisardegna.com

FRANCIACORTA BRUT MILLESIMATO 76 MESI M.C.

Rizzini

Uve

Chardonnay

Vigneto di provenienza

A Monticelli Brusati

Nazione	Annata
Italia	2015
Regione	Colore
Lombardia	Bianco
Formato	Denominazione
0.75 l	DOCG



Esame Organolettico

La cura e l'attenzione nelle fasi di vinificazione e il lungo affinamento sui lieviti gli conferiscono tutte le caratteristiche d'appartenenza riscontrabili negli altri prodotti della cantina Rizzini. Di colore giallo chiaro con riflessi tendenti al verde, spuma bianca e persistente, perlage fine, olfatto complesso con note floreali e grande finezza. Gusto fresco e armonico

Resa Per Ettaro

5800 l/ha

Vinificazione

Pressatura soffice, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata

Maturazione E Affinamento

68 mesi in bottiglia sui propri lieviti, segue il remuage eseguito manualmente, la sboccatura e l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio

Vendemmia

Raccolta manuale fine agosto - inizio settembre
Cantina

Rizzini

Il concetto less is more può sintetizzare al meglio il pensiero dell'azienda di Guido, meno è di più, togliere invece che aggiungere, un solo Cru, un

solo uvaggio e una sola annata. Lo stesso principio ripreso in cantina, con interventi sempre minor i e meno invasivi, lasciando pazientemente al

tempo il compito di completare l'opera.

Un lavoro di sottrazione svolto in quasi trent'anni, con un processo di continua ricerca della semplicità, allo scopo di esaltare la vera essenza del

prodotto legato indissolubilmente a quel preciso posto.

Ettari vitati: 2

Qualifica - Qualification

Terre Siciliane Spumante I.G.T., Metodo Classico

Vitigno - Grape varieties

Nerello Mascalese 100%.

Terreni - Soil

Sabbie di origine vulcanica.
Volcanic sand.

Altitudine - Altitude

500 m. a.s.l.

Rese medie - Average yield

50-60 hl/ha.

Allevamento - Training method

A spalliera.
Espalier.

Ceppi - Planting density

4.500 piante/ha.

Grado alcolico - Alcohol by volume

12,5% Vol.

Acidità fissa - Total acidity

6-7 gr/l.

Zuccheri residui - Residual sugar

<8 gr/l.

Raccolta delle uve - Harvest

Manuale con cassette, effettuata prima della completa maturazione.
Manual in small crates, prior to full maturity.

Pressatura - Pressing

Diraspatura, breve macerazione nelle presse pneumatiche e pressatura delicata.
Destemming, short maceration and gentle pressing in pneumatic press.

Decantazione - Clarification

Raffreddamento del mosto e decantazione in serbatoi coibentati.
Chilling of the grape must and static clarification in stainless steel vats.

Fermentazione - Fermentation

In serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (14° C) per circa 20 giorni.
In stainless steel vats at controlled temperatures (14° C) for about 20 days.

Affinamento - Aging

In serbatoi in acciaio inox per 7-8 mesi.
In stainless steel vats for 7-8 months.

Preso di spuma - Prise de mousse

Viene eseguita all'inizio della primavera successiva alla vendemmia con aggiunta di saccarosio e lieviti selezionati. Le bottiglie sono chiuse con tappo a corona e bidule e trasferite nel locale sotterraneo per la rifermentazione.
Carried out in the early spring following the harvest with the addition of sugar and selected yeasts. Each bottle is closed with a crown cap and bidule and transferred to a large underground cellar for re-fermentation.

Affinamento bottiglia - Bottle aging

Sui lieviti per un periodo variabile tra 1,5 e 2,5 anni.

On the yeast for a variable period between 1 to 2.5 years.

Remuage - Riddling

Con giropalette.
With gyro-palettes.

Degorgiatura - Disgorgement

Il congelamento del collo, la degorgiatura ed il dosaggio sono effettuati con macchine semiautomatiche.
Carried out with the help of semi-automatic machines that freeze the neck of each bottle and disgorge any sediment.

Potenzialità - Aging potential

>5 anni dalla degorgiatura.
>5 years after disgorgement.

Prima produzione - First year of production

Vendemmia 2004.
Vintage 2004.

Produzione annuale - Annual production

33.000 bottiglie 0,75 l.
33.000 bottles 0,75 l.

Altre informazioni - More information

Questa innovativa espressione del Nerello Mascalese nasce nella vendemmia 2004 e conferma le potenzialità di questa uva per la spumantizzazione. Il Brut rosé è per eccellenza il vino da accompagnare a tutto pasto, esplosivo al naso, esprime subito una grande persistenza di gusto olfattiva oltre che grande piacevolezza.
This innovative expression of Nerello Mascalese was born in 2004 and confirms the potential of Etna's native black grape for use in traditional method sparkling wines. Our Brut Rosé is an excellent wine for every meal, due to its expressive aromas and flavors, and a great persistence for the utmost pleasure.

Colore - Color

Rosa tenue vivace.
Soft pink, lively.

Perlage/effervescenza - Bubble

Perlage fine e persistente.
Fine and persistent.

Bouquet - Aroma

Sentori di crosta di pane e lievito, frutta rossa giovane di fragola e melograno.
Aromas of pastry and bread, fresh young red fruits, strawberry and pomegranate.

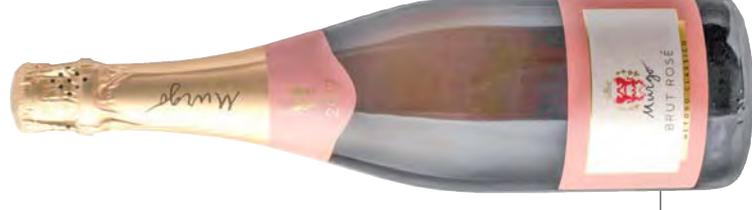
Sapore - Flavor

Grande impatto gustativo giocato su sapidità e freschezza, con delle stuzzicanti bollicine.
A powerful impression that plays with sapidity and freshness, and a pleasant mousse.

Abbinamenti - Food pairings

Tartara di tonno; insalata di polpo; spaghetti ai ricci di mare; pasta con aglio, olio e peperoncino e tanti altri piatti.

Tuna tartare; Octopus salad; Spaghetti with sea urchin; Pasta with garlic, oil, and chilli.



Aziende Agricole
Emanuele Scammacca del Murgo s.s.a
— Viticoltori dal 1860 —

Via Zafferana, 13 - Santa Venerina (CT)
Phone: +39 095-950520 - www.murgo.it

VERMOUTH E VINI | CHAMPAGNE

CHARLES LE BEL BRUT INSPIRATION 1818

CHARLES LE BEL | FRANCIA



75 cl / 12.5°

Tipologia: Champagne

Materia prima: 37% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier

Fermentazione: Lieviti selezionati

Metodo di produzione: Metodo Classico

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Lo Champagne Brut Charles Le Bel brut viene prodotto dall'assemblaggio delle uve di piante giovani dei tre vitigni più importanti della Champagne: Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier. Elaborato con un 40% di vini di riserva, matura "sur lies" tra i 18 e i 24 mesi nelle cantine della Maison prima del dégorgeage. Il risultato è un prodotto fine, elegante ed equilibrato, fresco e piacevole.

COME LO BEVO

Da servire a una temperatura non superiore ai 10 gradi. Il suo carattere versatile e slanciato lo vede bene per l'aperitivo o in abbinamento a crudité di pesce.



CHAMPAGNE
**LECLERC
BRIANT**

Epernay, France

Réserve Brut



Richness and freshness

"The Brut reserve energetically embodies the notion of blending, through its remarkable aromatics and tactile nuances."

BLEND AND ELABORATION

40% Pinot Noir

40% Pinot Meunier

20% Chardonnay

Harvest 2018 - Bottling : July 2019

Disgorging : Starting from February 2022

Organic wine

Dosage : 4,5g/l (Extra-Brut)

RECOMMANDATION

Service temperature : 10 to 12°C

THE SENSES



Eye : The wine has a luminous and fluid appearance and a pale yellow colour with flashes of bright straw yellow deep in the glass.



Mouth : A fresh and clean attack. The Champagne develop a fleshy and crunchy fruitiness, underpinned by tight lemon acidity.



Nose : On the nose the first aromas are of patisserie and oriental spices, a delightful opportunity to allow yourself to be carried away by notes of almond paste, praline and spicy.



Pairings : The Champagne perfectly suited to enjoy with an aperitif and on festive occasions and its depth and diversity goes really well with fusion foods made with pork, lamb or Comté.

CONDITIONING

Half-bottle
Bottle
Magnum
Jeroboam
Mathusalem
Salmanazar



VERMOUTH E VINI | SPUMANTI

SEGURA VIUDAS BRUT RESERVA 2020

SEGURA VIUDAS | SPAGNA



75 cl / 11.5°

Tipologia: Spumante Metodo Classico

Materia prima: Macabeo 50%, Parellada 35%, Xarel-Lo 15%

Fermentazione: Lieviti selezionati

Metodo di produzione: Metodo Classico

Astuccio: No, Sì

PERCHÉ È DIFFERENTE

Il Segura Viudas Brut Reserve è uno spumante metodo classico ottenuto dall'unione di uve autoctone della Catalogna, Macabeo, Parellada e Xarel-lo. Un Cava equilibrato e complesso, che affronta una maturazione sui lieviti di almeno 15 mesi prima del dégorgement.

COME LO BEVO

Da servire a una temperatura non superiore ai 10 gradi, si sposa alla perfezione con gamberi crudi e gamberoni arrosto "a la plancha".





ALOIS LAGEDER

PINOT NOIR 2021

Vitigno: Pinot Noir

Metodo di coltivazione:

 agricoltura biologico-dinamica controllata,
certificata Demeter

Descrizione:

 rosso rubino con riflessi rosso granato

 aromi fruttati (bacche rosse, ciliegia),
note minerali, fresco

 mediamente corposo, tipicità varietale,
speziato, fruttato, vellutato
Invecchiamento ottimale: 2-5 anni

Abbinamento:

 con carni bianche, carne di manzo e d'agnello,
pollame, anatra, selvaggina e formaggio saporito

Provenienza:

 vigneti selezionati a Pochi, Appiano e Cortaccia
Altitudine: 300 - 450 metri s.l.m.

 terreni sabbiosi, argillosi e in parte molto calcarei

Conferitori: 3

Vinificazione:

Fermentazione: macerazione in acciaio

Affinamento del vino: in botti di legno e vasche di cemento (circa 12 mesi)

Alcool 12% vol.

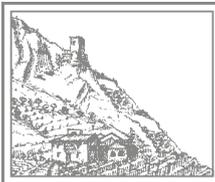
Acidità: 4,8 g/litro

Etichetta:

Ogni etichetta di questa linea rispecchia un valore dell'azienda, raffigurato da elementi naturali che provengono da vigneti e cantina.

L'etichetta di questo vino rappresenta *Cura del dettaglio*.





Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition
Lagrein
2022



"Il Lagrein è indubbiamente uno dei vitigni di punta dell'Alto Adige, e sta riscuotendo molto interesse soprattutto grazie al suo gusto fruttato, arricchito dalle note aromatiche e dai suoi morbidi tannini. Questo vitigno autoctono trae origine dalla conca di Bolzano, ma da diversi decenni è coltivato e vinificato anche a Terlan."

Rudi Kofler



Vino

Provenienza: Alto Adige - Italia
Denominazione DOC: Alto Adige
Varietà: 100% Lagrein
Annata: 2022
Resa: 63 hl/ha
Pendenza: 0- 10 %
Altitudine: 250 - 290 m s. l. m.

Vinificazione

Vendemmia e selezione delle uve manuali. Diraspatura degli acini e successiva fermentazione lenta a temperatura controllata, e movimentazione delicata del mosto in cisterne d'acciaio inox. Fermentazione malolattica e affinamento per 7-10 mesi in botti di legno grandi.

carattere

Colore: rosso granato scuro
Profumo: Nel bouquet predominano le note fruttate intense di ossicocco (mortella di palude) e marasca, arricchite da un profumo floreale di lillà e alloro cotto. Si avverte anche un tono delicato di cioccolato.
Sapore: Molto vinoso e armonico al palato, con una tessitura delicata e un tannino raffinato che danno al Lagrein una pienezza assai accattivante, facendone un vino molto pieno e vellutato al palato.

Abbinamenti semplici

Si abbina agli involtini di manzo con purè di patate, o alla coscia di cervo brasata con cavolo blu, ai formaggi stagionati e al parmigiano maturo.

2022 - 2021 - 2020 - 2019

Dati tecnici

Gradazione alcolica: 13,5 % vol
Zucchero residuo: 1,3 g/l
Acidità totale: 4,7 g/l



Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition **Lagrein**

Annata: 2022

Il 2022 era iniziato con un inverno molto secco e mite. Poi, le basse temperature che erano seguite in primavera avevano ritardato la germogliatura, ma in maggio le giornate molto soleggiate hanno compensato il ritardo di crescita già prima della fioritura, che nei vigneti più precoci è iniziata a metà mese. Il bel tempo delle settimane successive ha fatto fiorire rapidamente le viti, tanto che alle quote più alte la fioritura è terminata già all'inizio di giugno. Per quasi tutta l'estate, le temperature torride e le precipitazioni scarse hanno ridotto di molto il rischio di infestazioni fungine, ma in compenso la siccità ha messo a dura prova la resistenza delle viti. Per fortuna, fra la fine di luglio e l'inizio d'agosto sono arrivate precipitazioni copiose e temporali che hanno riequilibrato il bilancio idrico delle piante, evitando così che l'uva subisse dei danni da siccità che ne avrebbero compromesso la qualità. A quel punto, c'erano tutte le condizioni per una vendemmia buona, che infatti nei vigneti più precoci è iniziata il 24 agosto, consentendo ai viticoltori di incantinare uve perfettamente mature ed estremamente sane, con un'acidità leggermente ridotta.



Temperatura
12,8 °C



vendemmia
24 agosto 2022



Pioggia
607,2 mm



Ore di sole
2.245 h

Invecchiamento

Conservare in un luogo fresco dotato di temperatura costante e alta umidità ed esposto il meno possibile alla luce.

Temperatura della cantina: 10 - 15 °C

Bicchiere suggerito

Bicchiere Bordeaux

Temperatura di servizio: 14 - 16 °C



Clima

Le guglie svettanti delle Alpi proteggono l'Alto Adige dalle correnti atlantiche più fredde provenienti da Nord, mentre verso Sud il territorio si apre agli influssi mediterranei. Queste caratteristiche orografiche fanno sì che l'escursione termica fra il giorno e la notte sia molto marcata, favorendo una maturazione elegante delle uve.

Anche sul versante meridionale, diverse catene montuose, come il gruppo dell'Adamello, svolgono una funzione di schermo climatico, ed è per questo che le precipitazioni annuali sono solo un terzo di quelle registrate nelle Prealpi meridionali, mentre l'irraggiamento solare è più elevato. Queste peculiarità climatiche sono molto simili ad altre zone vinicole europee, come il Vallese in Svizzera.

In ciascuno dei trecento giorni di sole dell'anno, quando i primi raggi spuntano dietro le montagne a Est di Terlan, il sole è già alto all'orizzonte, poiché tutti i nostri vigneti sono orientati verso Sud e Sudovest. La bassa densità dell'atmosfera fa sì che l'irraggiamento solare diretto sia più intenso, mentre l'irraggiamento diffuso è minore, e questo fattore accentua le differenze fra i pendii soleggiate e quelli in ombra.

Il microclima di Terlan

Clima continentale (**Cfa** secondo la classificazione di Köppen-Geiger)

Ore di sole: ø 2135/anno

Temperatura massima: 38,2 °C

Temperatura media: 12,9 °C

Temperatura minima: -10,7°C

Precipitazioni: ø 558 mm/anno

Irraggiamento globale medio: 150,1 W/m²

Venti:

- Föhn da Nord: vento catabatico fresco e asciutto

- Ora del Garda: vento di valle da Sud, aria risucchiata nella valli alpine dalla Pianura Padana

Origine

Pur essendo una delle più piccole fra le zone vinicole italiane, l'Alto Adige, grazie alla sua collocazione geografica adagiata lungo la cerniera fra la catena alpina e il Mediterraneo, è una delle più variegata. Il paesaggio vitivinicolo di oggi è frutto d'innomerevoli generazioni di vignaioli che hanno plasmato il territorio, coltivando la vite nelle zone climatiche più disparate, dai 200 ai 1.000 metri di quota. I vini che ne scaturiscono spiccano per il loro carattere, autentico e unico, con una chiara prevalenza dei bianchi: il 60 per cento della superficie vitata, infatti, è coltivata a uve bianche, il 40 per cento a uve rosse.



SAN LEONINO

TOSCANA

Governo all'Uso Toscano

Di colore intenso, ha naso complesso con note di frutta matura - ciliegia e prugna - anche in confettura, tabacco, terra bagnata. Bocca morbida, avvolgente, con finale tannico.



Vitigni

85% sangiovese, 15% vitigni complementari (merlot, cabernet sauvignon, petit verdot)

Zona di produzione

Castellina in Chianti

Terreni

Argille ricche di conglomerato poligenico del Chianti Classico

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Età media delle viti

20 anni

Maturazione del vino

In cemento per 6 mesi

Alcol

14%

Formato vino



0,75 L



1,5 L



Cà dei Frati®

Rosè Cuvée dei Frati

Brut Metodo Classico

La Cuvée Rosè rappresenta un'ulteriore fiore all'occhiello della nostra produzione. L'idea di uno spumante in rosa è nata a tavola, pensando alle potenzialità delle uve già utilizzate nella produzione del Rosa dei Frati. La Cuvée Rosè viene ottenuta dopo una sosta sui lieviti di 24 mesi durante i quali assume complessità sia olfattiva che gustativa. Il suo perlage è molto fine e il suo colore, di un rosa antico, fa subito intuire la sua potenzialità. Al naso è estremamente elegante con note saline che lasciano spazio a sentori di piccoli frutti rossi e di petalo di rosa. Al palato è piacevole e gustoso, si ritrovano i sapori fruttati e si riconferma tutta l'eleganza. La bollicina è delicata e carezzevole, la sensazione salina e la freschezza evidenziano la facilità di beva di questo spumante. E' adatto all'aperitivo e riesce a gestire con maestria l'intero pasto. Indicato con piatti a base di pesce anche con preparazioni elaborate. Servire alla temperatura di 8° - 9°.



Dati tecnici

Vitigni utilizzati: Gropello, Marzemino, Sangiovese e Barbera

Composizione del terreno: calcareo, argilloso, limoso e sabbioso

Sistema di allevamento: Guyot semplice

Tipo di vinificazione: in acciaio con lieve contatto macerativo

Malolattica: Non svolta

Affinamento e evoluzione: circa 24 mesi sui lieviti, seguito da 4 mesi in bottiglia dopo la sboccatura

Grado alcolico: 13%

Acidità totale: 6,50 g/L

Acidità volatile: 0,28 g/L

pH: 3,10

Estratto secco: 20,5 g/L

CERASUOLO D'ABRUZZO ROSA-AE BIO*

Torre Dei Beati



Questo prodotto fa parte dei Nostri Progetti:

DINAMICHE INTERPRETAZIONI

Uve

Montepulciano

Vigneto di provenienza

Superficie 17ha - 1600-5300ceppi/ha - sesto impianto
2,50x2,50 e 2,50x0,75 - altitudine 250m/slm - esposizione
sud/est, nord/ovest

Nazione

Italia

Annata

2022

Regione

Abruzzo

Colore

Rosato

Formato

0.75 l

Denominazione

DOC



Allevamento

Pergola abruzzese, cordone speronato

Esame Organolettico

Colore rosso ciliegia brillante, arricchito da vivaci riflessi violacei e da percezioni di visive di buona consistenza, fanno riscontro profumi freschi e persistenti, di fragola, melograno e ciliegie, impreziositi da eleganti sentori floreali tra i quali è in bella evidenza la rosa. Il buon volume in bocca è caratterizzato da ottimo equilibrio tra la morbidezza, legata anche alla sostenuta componente alcolica, e la viva componente acida e minerale, che rendono lunga la persistenza in bocca e sti molante il finale.

Maturazione E Affinamento

In acciaio

Vendemmia

Manuale in cassetta con selezione in vigna

Cantina

Torre Dei Beati

Il nome dell'azienda è tratto da un dettaglio di un'importante affresco del '400 che orna la controfacciata della locale chiesa di S. Maria in Piano.

La Torre dei Beati rappresenta il traguardo finale verso il quale, affrontando difficili prove, tendono le anime appena giunte nell'aldilà. In questa parabola

si rispecchia il principio ispiratore dell'azienda, che, attraverso severissime selezioni in vigna e in cantina, cerca in ogni annata di esprimere il meglio dei vitigni tradizionali nella zona particolarmente vocata di Loreto Aprutino.

L'azienda nasce nel 1999, quando Fausto e Adriana decidono

di prendere in gestione il vecchio vigneto di famiglia convertendolo immediatamente al biologico, nella convinzione che la qualità di un vino sia

strettamente legata anche al rispetto del territorio che lo produce.

Ettari vitati: 21

Note e Curiosità

Vino ottenuto con uve da agricoltura biologica certificato da ICEA "Anche se a volte il viticoltore si trova sotto i riflettori per la bellezza evocativa della sua attività, non abbiamo esibire un lavoro antico quasi quanto l'uomo. Non abbiamo seguire le mode né gridare la nostra appartenenza a una o a un'altra corrente. Seguiamo semplicemente senza eccessi il nostro percorso un passo dopo l'altro, con l'impegno e il tempo che la vigna richiede. Con l'esperienza che si va a mano a mano formando negli anni, siamo sempre curiosi di confrontarci con tecniche vecchie e nuove, mantenendo la consapevolezza dei nostri limiti e la nostra ingenuità. Lavoriamo per lasciare ai nostri figli una terra integra e viva, dove possano trascorrere il tempo della pienezza delle loro forze."

Anno Di Impianto

1972/'95

Geologia Del Terreno

Argilloso, calcareo

Resa Per Ettaro

90 q/ha

Vinificazione

In acciaio, metà come salasso dei rossi dopo premacerazione a freddo, metà da una pressatura diretta e leggerissima delle uve non diraspate

Qualifica - Qualification

Etna Rosato D.O.C.

Vitigno - Grape varieties

Nerello Mascalese 100%.

Terreni - Soil

Sabbie di origine vulcanica.
Volcanic sand.

Altitudine - Altitude

500 m. a.s.l.

Rese medie - Average yield

50-60 hl/ha.

Allevamento - Training method

A spalliera.
Espalier.

Ceppi - Plant density

4.500-5.500/ha.

Grado alcolico - Alcohol by volume

12-13% Vol.

Acidità fissa - Total acidity

5,5-6,5 gr/l.

Zuccheri residui - Residual sugar

<3 gr/l.

Raccolta delle uve - Harvest

Manuale con cassette.
Manual in small crates.

Pressatura - Pressing

Diraspatura, pigiatura e breve macerazione in pressa (4 ore), delicata pressatura con presse pneumatiche.

Destemming and short maceration in a pneumatic press (4 hours) followed by gentle pressing.

Fermentazione - Fermentation

Raffreddamento del mosto e decantazione statica in serbatoi coibentati in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (14° C) per circa 20 giorni.

Chilling of the must and static clarification in stainless steel vats at controlled temperatures (14° C) for about 20 days.

Affinamento - Aging

In serbatoi di acciaio per almeno 6 mesi.
In stainless steel vats for at least 6 months.

Potenzialità - Aging potential

> 3-4 anni dalla vendemmia.
> 3-4 years after harvest.

Prima produzione - First year of production

Vendemmia 1996.
Vintage 1996.

Produzione annuale - Annual production

22.500 bottiglie 0,75 l.
22.500 bottles 0,75 l.

Altre informazioni - More information

Le delicate sfumature rosa preannunciano finezza e freschezza confermando le caratteristiche varietali del Nerello Mascalese.

Beverino e appagante al gusto è perfetto per un aperitivo o per dei primi piatti non troppo persistenti.

The delicate pink color heralds a wine with finesse and freshness of Nerello Mascalese, which delivers juicy and satisfying flavors, making it perfect for an aperitif, starters, and uncomplicated dishes.

Colore - Color

Cristallino rosa tenue.
Soft pink, crystalline.

Bouquet - Aroma

Frutta rossa di ciliegia e fragola, floreale di rosa, minerale di iodio.

Cherries and strawberries with aromas of rose and a savory mineral palate.

Sapore - Flavor

Stuzzicante e sapido, il sorso è sorretto da un'ottima spalla acida con il lungo finale di frutta rossa.

Tantalizing and sapid flavors with good structure, fresh acidity, and a finish of red fruits.

Abbinamenti - Food pairings

Caponata, pasta allo scoglio.
Capomata; pasta with seafood.

**MURGO ETNA ROSATO
D.O.C.**

Aziende Agricole
Emanuele Scammacca del Murgo s.s.a
— *Viticultori dal 1860* —

Via Zafferana, 13 - Santa Venerina (CT)
Phone: +39 095-950520 - www.murgo.it

