



Cantina di Vicobarone “Aura” Malvasia Doc Emilia Romagna

Vitigni: Malvasia di Candia Aromatica

Vinificazione e affinamento: ottenuto da un accurata selezione di uve provenienti da vigneti a resa controllata che dopo la spremitura soffice viene vinificato con le nuove tecniche a fermentazione lenta e temperatura controllata.

Caratteristiche organolettiche: dal colore giallo carico al gusto si presenta secco, sapido, fruttato e floreale.



Cantina di Vicobarone “Almaco” Ortrugo Doc (vivace) Emilia Romagna

Vitigni: Ortrugo

Vinificazione e affinamento: frutto di un accurata scelta delle uve è ottenuto con spremitura soffice delle uve e una lenta fermentazione a temperatura controllata.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo scarico con riflessi verdognoli, lievemente aromatico dai profumi delicati e fragranti; al gusto è secco, fresco e con una buona sapidità.



Le Filere Chardonnay Langhe Doc Piemonte

Vitigni: Chardonnay

Vinificazione ed affinamento: L' uva viene accuratamente selezionata e raccolta manualmente in cassette; segue una pigiatura soffice con breve macerazione a freddo a contatto con le bucce. La vinificazione in bianco è condotta a temperatura controllata.

Caratteristiche organolettiche: Giallo paglierino con riflessi dorati; al naso è intensamente fruttato, delicato con sentori floreali; il sapore è morbido, equilibrato e persistente



Terrazze della Luna Muller Thurgau Doc Trentino

Vitigni: Muller Thurgau

Vinificazione e affinamento: giunta in cantina dopo un accurata scelta, l' uva viene diraspata e pigiata. Dopo 8 ore di macerazione a freddo sulle bucce, si avvia la fermentazione a temperatura controllata fino all' ottenimento del vino che sosterà in acciaio inox fino a primavera, momento dell' imbottigliamento

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino con evidenti sfumature verdoline, delicato aroma che ricorda l' ortica. Sapore fresco, fruttato con sentori di salvia e sambuco. Eccellente anche come aperitivo



Terrazze della Luna Gewurztraminer Doc Trentino

Vitigni: Gewurztraminer

Vinificazione e affinamento: giunta in cantina dopo un accurata scelta, l' uva viene diraspata e pigiata. Dopo 8 ore di macerazione a freddo sulle bucce, si avvia la fermentazione a temperatura controllata fino all' ottenimento del vino che sosterà in acciaio inox fino a primavera, momento dell' imbottigliamento

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino a volte anche leggermente carico. Profumo marcatamente aromatico (caratteristico), ma fine e delicato con sentori di spezie. Sapore piacevolmente secco, equilibrato in acidità, di grande stoffa.



I Frari Bianco di Custoza Doc Veneto

Vitigni: Garganega, Trebbiano, Cortese, Tocai, Riesling,

Vinificazione ed affinamento: La vendemmia avviene a fine settembre. Dopo la pigiatura, il 30% dell' uva rimane a freddo in pressa per una macerazione pellicolare di circa 12 ore.

Fermentazione a basse temperature (12-16°C) con lieviti selezionati. Il vino rimane in acciaio, sino a gennaio, a contatto con i propri lieviti e senza svolgere la fermentazione malolattica.

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino tenue; profumo ben pronunciato, intenso e fragrante, con dominanza floreale (glicine e pesco) e note di frutta tropicale bianca; fresco ed armonico, molto sapido e con un delicato fondo di frutta matura che si sofferma a lungo in bocca.



Bigi Strozza Volpe Umbria

Vitigni: Grechetto

Vinificazione e affinamento: vigne selezionate nel circondario di Orvieto, su terreni di natura argilloso – sassosa con una resa per ettaro di circa 50 hl. La fermentazione alcolica avviene in acciaio e successivo affinamento in acciaio di 5 mesi.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino luminoso con riflessi dorati; profumo fine e elegante con distinta fragranza di frutta esotica e albicocca; sapore fresco e vellutato, armoniosamente equilibrato con netto e piacevole fondo amarognolo di nocciolo di pesca.



Tenuta Rapitalà Piano Maltese Sicilia

Vitigni: Grillo e Cataratto

Vinificazione e affinamento: le uve vengono raccolte e vinificate separatamente con raffreddamento della pasta mosto, pressatura soffice con suddivisioni delle varie qualità di mosto. Il mosto fiore viene decantato staticamente a freddo prima di iniziare una lenta e costante fermentazione.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo dai riflessi penetranti che anticipano un caldo ed ampio profumo fruttato ed un corpo che affascina per la sua personalità. E' un vino dal fresco profumo mediterraneo, gusto sapido ed elegante e una tipica vena di mandorla amara.