



Cantina Vicobarone "Dione" Bonarda O.P. Doc (vivace) Lombardia

Vitigni: Croatina

Vinificazione ed affinamento: L' uva viene accuratamente selezionata , la vinificazione avviene a bassa temperatura con macerazione sulle bucce e successiva lenta presa di spuma in grande recipiente per esaltarne la tipicità.

Caratteristiche organolettiche: la selezione dei vigneti e la vinificazione lenta producono un vino frizzante, molto fruttato, dal colore rosso rubino intenso con riflessi purpurei; persistente all' olfatto, buona freschezza con morbidezze ben bilanciate dai tannini.

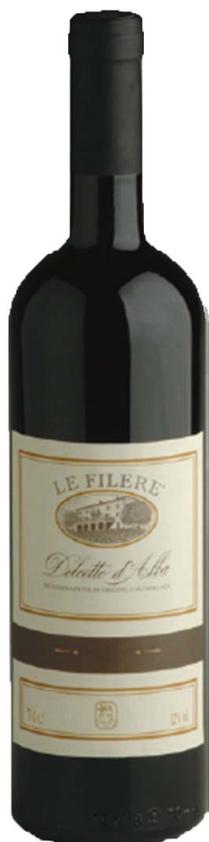


Cantina di Vicobarone "Titano" Gutturino Classico Doc (fermo) Emilia Romagna

Vitigni: Croatina e Barbera

Vinificazione e affinamento: giunta in cantina dopo un accurata scelta, l' uva viene diraspata e pigiata. Affinamento in acciaio inox per circa tre mesi.

Caratteristiche organolettiche: La bassa resa per ettaro consente di ottenere un vino corposo ed emozionale, rosso rubino intenso, ricco di profumi e di piaceri; al palato si presenta asciutto e vellutato.



Le Filere Barbera Monferrato Doc (frizzante) Piemonte

Vitigni: Barbera

Vinificazione e affinamento: giunta in cantina dopo un accurata scelta, l' uva viene diraspata e pigiata. Segue una macerazione controllata breve con successiva fermentazione in acciaio con presa di spuma in autoclave

Caratteristiche organolettiche: il colore è rosso rubino intenso, tendente al rosso violaceo; il profumo è vinoso, intenso, tipico del vitigno. Al gusto è asciutto, corposo, sapido e piacevolmente frizzante



Le Filere Dolcetto d'Alba Doc Piemonte

Vitigni: Dolcetto

Vinificazione e affinamento: giunta in cantina dopo un accurata scelta, l' uva viene diraspata e pigiata. Segue una macerazione controllata breve con successiva fermentazione malolattica; l' affinamento è in acciaio per circa 4mesi.

Caratteristiche organolettiche: il colore è rosso rubino intenso da giovane, a volte tendente al rosso violaceo; il profumo è vinoso, intenso, delicato, di grande armonia. Al gusto è asciutto, morbido, di moderata acidità e gradevolmente ammandorlato.



Terrazze della Luna Teroldego Rotaliano Doc Trentino

Vitigni: Teroldego

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



Fattorie Melini “San Lorenzo” Chianti Docg Toscana

Vitigni: 85% sangiovese grosso, complementari

Vinificazione e affinamento le uve ben mature, raccolte in ottobre, sono vinificate “in rosso” con tre/quattro giorni di macerazione prefermentativa a freddo, segue la fermentazione a temperatura controllata (28-30°C) con frequenti rimontaggi ed un breve affinamento, in parte in botti nuove ed in una piccola parte in barriques.

Caratteristiche organolettiche: colore rubino lucido; profumo spiccato di lampone e di mora, con ricordi di viola mammola e di giaggiolo; sapore pieno e franco, sapido, giustamente tannico, con piacevole fondo di confettura di frutti di bosco e di mandorla, lungo e persistente.



Melini Morellino di Scansano Doc Toscana

Vitigni: 85% sangiovese, complementari

Vinificazione e affinamento: la vinificazione è “in rosso”, con una macerazione di circa 20gg. e con frequenti rimontaggi. La fermentazione si svolge a temperatura controllata (25°), segue l’affinamento in botti grandi di rovere francese che dona armonia al vino.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso; profumo fruttato; sapore austero, caldo, leggermente tannico.



Tenuta Rapitalà “Camporeale” Nero d’Avola Sicilia

Vitigni: Nero d’Avola

Vinificazione e affinamento: le uve raggiungono la piena maturazione nell’ultima decade di settembre. Vengono vinificate in rosso con lunghe macerazioni per favorire una corretta estrazione delle sostanze polifenoliche e dei tannini. Si ottiene così un vino strutturato, morbido ed armonico. la maturazione avviene in acciaio ed in piccola parte in barriques.

Caratteristiche organolettiche: colore rubino intenso, profumo avvolgente che preannuncia una struttura immediata e possente, un tannino non invadente e una delicata acidità.



Cavit Cime Terse Bianco Trentino

Vitigni: Chardonnay, Muller Thurgau

Vinificazione e affinamento: Dopo la raccolta manuale e successiva pressatura soffice delle uve, si passa alla fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento sempre in acciaio inox di alcuni mesi prima dell'imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino con evidenti sfumature verdoline. Profumo gradevolmente fruttato che ricorda la mela; sapore secco, piacevolmente fresco, di media struttura.



Cavit Cime Terse Rosso Trentino

Vitigni: Merlot e Schiava

Vinificazione e affinamento: dopo un accurata selezione delle uva raccolte a mano, il processo prevede una macerazione di 5-6 giorni in recipienti di acciaio inox a temperatura controllata. Seguono fermentazione ed affinamento sempre in acciaio inox.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino, presenta una nota fruttata intensa; corpo di media struttura, armonico e rotondo, particolarmente gradevole e di facile abbinamento.