



VILLE D'ARFANTA

VALDOBBIADENE € 22
PROSECCO SUPERIORE
DOCG BRUT
COD. 70CG70019

VITIGNO IMPIEGATO
85% Glera, 15% Blend (Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio)

ZONA DI PROVENIENZA
Valdobbiadene

DENOMINAZIONE
DOCG

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE
Titolo alcol effettivo: 11% - Residuo zuccherino: 8 - 10 g/l

DESCRIZIONE
Vino estremamente luminoso di colore giallo paglierino scarico e dal perlage fine e persistente. I profumi sono eleganti, dai sentori floreali di rosa e gelsomino. Le note fruttate ricordano la mela golden e la frutta esotica come banana ed ananas. Al palato altrettanta eleganza grazie ad ottime sapidità, persistenza e freschezza.

ABBINAMENTI
Vino indicato per sottolineare qualsiasi tipo di occasione. Si presta particolarmente come aperitivo assieme agli amici, oppure è ottimo con antipasti o piatti di pesce leggeri e delicati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
6 - 7 °C

DESTINAZIONE D'USO
Il prodotto non è destinato all'infanzia e ad altre fasce di soggetti a rischio. Contiene solfiti.

Codice a barre cartone	Codice a barre bottiglia
8010719008534	8010719002105
Contenuto	Bottiglie/cartone
75 cl	6
Cartoni/Euro-pallet	Cartoni/Livelli
80	16
Numero Livelli	
5	

SERENA
WINES 1881



Millesimato 2019 Trentodoc

Tipico spumante classico trentino ottenuto da selezionate cuvée di Chardonnay coltivato in collina.

ALTEMASI

€ 48

ZONA DI PRODUZIONE

Il vigneti a grande vocazione spumantistica del Trentino (Colline di Trento, Valle dei Laghi e Altopiano di Brentonico).

DENOMINAZIONE

TRENTODOC

VITIGNI

Esclusivamente Chardonnay con rese unitarie intorno ai 70 hl per ettaro.

ANDAMENTO CLIMATICO

L'annata 2019 si è caratterizzata per il germogliamento precoce a causa delle elevate temperature di marzo e aprile a cui è però seguita una fioritura tardiva dovuta alle basse temperature di maggio. La fioritura è avvenuta con clima asciutto e ventilato e questo ha determinato un'ottima allegagione dei grappoli. Il periodo estivo ha registrato temperature elevate rispetto alla media con lunghi periodi soleggiati e assenza di precipitazioni. La vendemmia è cominciata all'inizio di settembre ed è proseguita fino alla fine dello stesso mese. La qualità delle uve è stata di altissimo livello in quanto sono risultate sane, ben mature e con acidità importanti.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a mano in cassette e vinificate in bianco a temperatura controllata in acciaio ed in barriques vecchie; nella primavera successiva, dopo un periodo di stabilizzazione, si effettua la presa di spuma in bottiglia con permanenza sui lieviti oltre i 30 mesi. Alla sboccatura non viene effettuato che un minimo dosaggio di "liqueur d'expédition".

DATI ANALITICI:

Alcool: 12,50% vol. Acidità totale: 6,5 g/l Estratto secco netto: 23 g/l Zuccheri residui: 6,0 g/l Contiene solfiti

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Perlage fine e persistente. Profumo complesso, intenso con note fruttate di mela gialla e pesca, accompagnate da note delicate di pan brioche. Ricco al palato, piacevolmente fresco ed equilibrato.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo e con frittura di gamberi o scaloppine alla livornese.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

8 - 10°C



PODERE GAGLIASSI € 48

MONFORTE D'ALBA - ITALIA



ALTA LANGA 2020

Tipo: Bianco.



Vitigno: 50% Chardonnay 50% Pinot Nero.

Zona di Produzione: Monforte d'Alba.

Altitudine: 400-450 m slm.

Vendemmia: selezione e raccolta manuale a inizio settembre.

Vinificazione: pressatura diretta, fermentazione in vasche di acciaio inox e rifermentazione in bottiglia.

Affinamento: in acciaio, sui lieviti per 36 mesi, in bottiglia.

Degustazione e Colore: La complessità dell'aroma è caratterizzata da sentori di fiori gialli, frutta a polpa bianca e una delicata crosta di pane. L'ingresso in bocca è deciso ma allo stesso tempo fresco ed elegante. .

Grado Alcolico: 12,5 % vol.

Formati: 0,75 l.

Temperatura di Servizio: 8 °C.

FRANCIACORTA D.O.C.G. SATÈN

€ 48

Uvaggio	Chardonnay 100%
Origine	Mix di unità di pedopaesaggio di Franciacorta
Sistemi d'allevamento	Guyot - Casarsa - Cordone speronato
Densità di impianto	3000 - 5000 ceppi/ha
Resa	95 q.li/ha
Resa di vino	60% pari a 57 hl/ha
Età media delle viti	20 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre
Vinificazione	Pressatura semplice
	Decantazione statica a freddo
	Inoculo con lieviti selezionati
	Fermentazione di 20 giorni in acciaio inox Fermentazione malolattica svolta parzialmente
Primo Affinamento	7 mesi, parte in acciaio e parte in barrique
Stabilizzazione	Statica a freddo
Imbottigliamento (tiraggio)	Maggio
Affinamento sui lieviti	Da 30 a 36 mesi
Sboccatura	Da dicembre
Affinamento post sboccatura	3 - 4 mesi
Dosaggio	6 g/l



Un vino profumato, che conquista per la sua originale freschezza gustativa. Lo stile è giocato sulla ricerca di armonia tra complessità e piacevolezza. Il colore è giallo paglierino, con un perlage fine e persistente. Il naso è fresco ed elegante, con profumi netti di biancospino, di crosta di pane, note balsamiche, sfumature di mela renetta, fichi secchi e arachidi. Morbido in bocca, ma non dolce, ha un sapore fresco e gradevole. Il finale è lungo e deciso, di grande piacevolezza gustativa.





Ca' del Bosco € 140

Annamaria Clementi 2014

Denominazione

Franciacorta Riserva.

Varietà delle uve

Chardonnay 76%, Pinot Nero 15%, Pinot Bianco 9%.

Vigneti di origine

14 vigne a Chardonnay, dall'età media di 37 anni, situate nei Comuni di Erbusco, Adro, Corte Franca, Iseo e Passirano.

6 vigne a Pinot Nero, dall'età media di 31 anni, situate nei Comuni di Erbusco, Iseo e Passirano.

2 vigne a Pinot Bianco, dall'età media di 29 anni, situate nel Comune di Passirano.

Vendemmia

2014. Un inverno-non inverno, quasi un lunghissimo autunno, ci ha portato alle prime fasi del ciclo vegetativo con un anticipo di una decina di giorni. Il germogliamento ha avuto un decorso regolare. Le condizioni del tempo lungo il mese di maggio e fino alla prima metà di giugno sono state favorevoli, con poche piogge e temperature sopra le medie con un anticipo fenologico rafforzato. Poi però tutto è cambiato: a partire dalla terza decade di giugno non abbiamo più rivisto l'alta pressione ed il tempo è stato dominato da continui passaggi di perturbazioni atlantiche. Tra luglio ed agosto sono caduti più di 400 mm di pioggia, le temperature sono state costantemente più fredde del normale e le viti hanno gradualmente rallentato; sono arrivate sotto vendemmia con apparati fogliari affaticati dal maltempo.

La raccolta è iniziata il giorno 16 agosto, con i Pinot neri, e a seguire la vendemmia degli chardonnay. Un Millesimo da Franciacorta soprattutto grazie allo chardonnay che per la sua rusticità ci ha permesso di elaborare Franciacorta integri, tesi e dalla sorprendente eleganza.

Resa media per ettaro: 7.800 kilogrammi di uva, equivalenti a 3.040 litri di vino (resa in vino: 39%).

Vinificazione

L'Annamaria Clementi è il frutto della ricerca dell'eccellenza, sia in vigna che in cantina. Nel rispetto del Metodo Ca' del Bosco le uve, raccolte a mano in piccole cassette, vengono prontamente codificate e raffreddate in celle frigorifere. Ogni grappolo viene selezionato da occhi e mani esperte, per poi beneficiare della nostra esclusiva "spa del grappolo". Un particolare sistema di lavaggio e idromassaggio dei grappoli, tramite tre vasche di ammollo e un sistema per la completa asciugatura. I vini base si ottengono esclusivamente da mosti di primissima spremitura. La fermentazione alcolica avviene in piccole botti di rovere realizzate con legni selezionati e stagionati per almeno 3 anni. Qui rimane sui propri lieviti per altri 6 mesi, svolgendovi anche la fermentazione malolattica. Nessun compromesso, nessuna concessione: solo il vino delle migliori botti, dei 22 vini base di origine, viene spillato per dare origine all'Annamaria Clementi. Una coppia di serbatoi volanti trasferisce i vini base per gravità, dalle barriques al serbatoio di assemblaggio. A seguire l'imbottigliamento e un lunghissimo affinamento a contatto con i lieviti, che si protrae per più di 8 anni per rendere il suo profilo unico: un Franciacorta assoluto. Il dégorgement avviene in assenza di ossigeno, utilizzando un sistema unico al mondo, ideato e brevettato da Ca' del Bosco. Questo evita shock ossidativi e ulteriori aggiunte di solfiti e rende i nostri Franciacorta più puri, più gradevoli e più longevi. Infine ogni bottiglia confezionata viene marcata in modo univoco, per garantirne la tracciabilità.

Tiraggio

1 aprile 2015.

Affinamento sui lieviti

Durata media 8 anni.

Tipologia di gusto

Dosage Zero.

Dosaggio alla sboccatura

Nessuna aggiunta di liqueur.

Dati analitici alla sboccatura

Alcool 13,0 % Vol.; pH 3,06; Acidità Totale 6,20 grammi/litro; Acidità Volatile 0,33 grammi/litro.

Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 62 milligrammi/litro
(limite legale massimo: 185 milligrammi/litro).



COSTAMOLINO € 24

SERDIANA (CA) / SUD SARDEGNA



Il lavoro, nelle vigne intorno a Serdiana e nella Cantina Argiolas è far nascere grandi vini. È un impegno bellissimo e appassionante che si tramanda attraverso le generazioni. È intrecciato alla storia della nostra terra, la storia grande che si scrive nei libri e quella piccola e quotidiana.



ANNO DI FONDAZIONE
1938



ESTENSIONE TERRITORIO
230 Ha



ENOLOGO
MARIANO MURRU



BOTTIGLIE IN UN ANNO
2,000,000



VITIGNI
VERMENTINO – NURAGUS – NASCO –
MONICA- CANNONAU - CARIGNANO



TIPOLOGIA
Vino bianco – Vermentino di Sardegna DOC



ZONA DI PRODUZIONE
Tenuta Vigne Vecchie



VITIGNO
Vermentino 100%



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Attenta selezione delle uve, pressatura molto soffice con utilizzo di solo mosto fiore. raffreddamento a 10-12°C con decantazione naturale. fermentazione a 16-18°C per 20 giorni circa. Conservazione a temperatura controllata con breve sosta sulle fecce fini. Affinamento di 1/3 mesi in bottiglia.



COLORE
Giallo paglierino con riflessi leggermente verdognoli



PROFUMO
Sottile, intenso e delicato, con buona aroma primario e secondario.



SAPORE
Fresco, secco ed asciutto, sapido con finale gradevole e delicato.



ABBINAMENTI
Antipasti di mare, fregola ai crostacei, minestre di pesce, spigola ai carciofi, formaggi a pasta molle e media stagionatura.



ALTAROCCIA € 28

Il Fiano, vitigno di grande intensità, racconta l'Irpinia in un bicchiere.

Il nome Altaroccia richiama le montagne che costellano questo territorio: l'irpinia non è, infatti, la Campania marittima che tutti immaginano. È un terroir vitivinicolo unico per suoli, clima e tradizione contadina.

La brina del mattino, il vento, le rocce: da qui nasce il nostro fiano.

La cura costante in vigna ci consente di esaltare tutte le caratteristiche di questo vitigno: freschezza, acidità, aromaticità, ma anche struttura, equilibrio e grande longevità.

Denominazione

Fiano di Avellino DOCG

Uve

Fiano

Fermentazione

In serbatoi di acciaio a 16/18 °C.

Maturazione

Circa 4 mesi in serbatoi di acciaio con permanenza sui propri lieviti.

Esame Organolettico

Il colore è giallo paglierino deciso con riflessi verdolini. Nette sono le sensazioni mediterranee: fiori freschi come la camomilla, pesca gialla e arancia candita. Al palato le tipiche note di morbidezza del vitigno vengono completate da viva freschezza e sapidità.

Abbinamenti Gastronomici

Bianco ideale per accompagnare grigliate di pesce e baccalà ma anche carni bianche.

storie
FEUDI

Feudi di San Gregorio
Società Agricola SpA
Società Benefit

Loc. Cerza Grossa, 83050 Sorbo Serpico AV
T. +39 0825 986683
info@feudi.it





cantina

FRENTANA € 18

1958



Nome: Abruzzo Pecorino Doc

Linea: Costa del Mulino

Tipo: Vino Bianco

Gradazione alcolica: 13,00 % alc./vol.

Chiusura: Sughero

Tipologia del Terreno: medio impasto calcareo

Collocazione geografica del vigneto: comune di Rocca San Giovanni, colline più vocate che si affacciano sulla Costa dei Trabocchi, con esposizione a Nord ed un altezza s.l.m. di circa 150 mt.

Vendemmia: manuale, prima decade di Settembre

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve, macerazione, fermentazione a temperatura controllata.

Maturazione ed affinamento: sottoposto ad un affinamento in acciaio per circa 6 mesi; un ulteriore stazionamento in bottiglia ne completa la maturazione.

Caratteristiche organolettiche: colore paglierino piuttosto intenso. Al naso rivela piacevoli note di agrumi, miele e pesca gialla e talvolta un caratteristico sentore di birra. Al gusto si presenta come un vino di corpo e struttura, bilanciati da una buona acidità che rinfresca il palato. L'equilibrio tra sapore e profumo chiude lungo e persistente.

Longevità in bottiglia: 2 o più anni, adeguatamente conservato

Temperatura di servizio: 10-12°C

Abruzzo Pecorino Doc

Costa del Mulino

Denominazione di Origine Controllata



SALINARO GRILLO € 28

BIANCO IGT

Salinaro, dal nome delle saline che sorgono lungo la costa, le cui brezze donano grande sapidità alle uve. Da uve Grillo, è un bianco fresco ed equilibrato.



TENUTE DI FAMIGLIA



UVE

Grillo in purezza

TERRITORIO DI ORIGINE

Petrosino - Provincia di Trapani

TERROIR

Terreno: strutturato di tipo calcareo-sabbioso, appartenente alle Terre Rosse del Mediterraneo; ha un buon equilibrio tra aria e acqua nel suolo, oltre ad un'elevata riserva idrica.

Altimetria: quota zero sul livello del mare.

Clima: situata a 800m di distanza dal mare, è una zona che gode dell'azione mitigatrice delle brezze marine, le quali abbattano le temperature massime.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca di raccolta a partire dalla seconda decade di agosto. Vinificazione in riduzione con pressatura soffice e successiva lunga fermentazione a bassa temperatura. Affinamento di 4 mesi in acciaio

DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino.

Profumo: fini aromi di agrumi si fondono a spiccate note floreali di gelsomino e fiori d'arancio.

Gusto: fresco ed equilibrato, con note di pompelmo, cedro e limone, addolcite da accenni di vaniglia.

ABBINAMENTI

Esalta il pesce a trancio grigliato e la frittura di paranza. Servire a 8°-12°C.

GRADO ALCOLICO

13% vol

FORMATO

50 cl / 75 cl



classici bianchi

MÜLLER THURGAU
ALTO ADIGE VALLE ISARCO DOC

€ 24


**EISACKTAL
VALLE ISARCO**
KELLEREI CANTINA

Annata	2023
Vitigno	Müller Thurgau
Altitudine	550 - 970 m
Esposizione	sud est
Pendenza	55%
Resa per ettaro	70 hl
Forma di allevamento	guyot
Periodo di raccolta	metà settembre
Terreno	terreni alluvionali pietrosi contenenti diorite e quarzofillite, poveri e ricchi di scheletro
Vinificazione	Lavorazione e pigiatura delicate, fermentazione a temperatura controllata e maturazione sulle fecce nobili in serbatoi in acciaio inox, nessuna fermentazione malolattica
CARATTERISTICHE	
Colore	da verdognolo a giallo paglierino
Profumo	intenso, caratteristico con leggera nota moscata e di fiori di sambuco
Sapore	fresco e saporito, dal carattere deciso, leggermente aromatico e dal corpo pieno e gradevole
Invecchiamento	5 anni
Abbinamento	antipasti leggeri, frutti di mare al forno o alla griglia, creme, piatti leggeri a base di uova, ottimo come aperitivo
Temp. di servizio	8° C - 10°C

VALORI ANALITICI

Alcool	12,5 % vol.
Residuo zuccherino	2,2 g/l
acidita totale	6 g/l



LUCIDELSUD € 28

Luci e ombre raccontano i colori e le sfumature di ogni vino, ma accompagnano la vigna nel suo ciclo di sviluppo attraverso le stagioni.

Lucidelsud è l'espressione piena, e al tempo stesso immediata (grazie alla semplicità della vinificazione), del Greco, vitigno che proprio in Irpinia, specialmente nell'areale intorno a Tufo trova le migliori condizioni per esprimere tutte le sue qualità: mineralità, una struttura fuori dal comune per un vino bianco, profondità al sorso che lascia incantati e una grinta che fa sognare oltre i verdi colli irpini. Ecco perché il Greco di Tufo può competere con i più famosi vini bianchi del panorama viticolo internazionale

Denominazione

Greco di Tufo DOCG

Uve

Greco

Fermentazione

In serbatoi di acciaio a 16/18 °C.

Maturazione

Circa 4 mesi in serbatoi di acciaio con permanenza sui propri lieviti.

Esame Organolettico

Il profumo è intenso e persistente. Si riconoscono al naso nette sensazioni di frutta. Al gusto si percepisce immediatamente la spalla acida e la spiccata sapidità figlia dei suoli minerali dell'areale di Tufo. Seguono morbide note balsamiche.

Abbinamenti Gastronomici

Da bere con crostacei, mozzarella di bufala e primi piatti anche di grande struttura.

storie
FEUDI

Feudi di San Gregorio

Società Agricola SpA

Società Benefit

Loc. Cerza Grossa, 83050 Sorbo Serpico AV

T. +39 0825 986683

info@feudi.it





Vigneti

Regione viticola: Marche, provincia di Ascoli Piceno.

Ubicazione: nell'area compresa tra i comuni di Acquaviva Picena, Ripatransone ed Offida.

Età: 5-20 anni.

Suolo: di origine sedimentario marino alluvionale del plio-pleistocene e miocene, con prevalenza di argilla nelle aree più interne mentre prevalgono sabbia e pietra degradando verso la costa.

Esposizione ed altitudine: sud-est e nord-ovest a 150/350 m.

Vitigni e Coltivazione

Uve: 100% Passerina.

Sistema d'allevamento: guyot, doppio guyot e doppio archetto.

Densità d'impianto: 3000-4000 piante per Ha.

Resa per ettaro: 100 q. d'uva con ridotto carico di gemme per ettaro.

Vinificazione

Raccolta: a mano con accurata selezione dei grappoli.

Vinificazione: diraspatura delle uve con criomacerazione del mosto sulle bucce. Pressatura soffice, decantazione statica del mosto fiore ottenuto, fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati e permanenza in serbatoio sulle fecce fini di fermentazione per 3 mesi.

Maturazione: in bottiglia in magazzino termocondizionato.

Evoluzione

La Passerina è un vitigno autoctono elegante e delicato, si esprime al meglio nei primi 2 anni di vita. Sugeriamo quindi di godervelo in tutta la sua giovinezza.

Alcool 12,50% vol.



il colore è di un intenso e lucente rosso rubino che sfuma alla porpora. Ottima la consistenza.



eccellenti profumazioni fruttate di amarena e viola passita soddisfano l'olfatto con grande finezza. L'intensità e la persistenza sono alla massima forza. Complesse note di aromi terziari speziati ed eterei si sprigionano dal fondo, mettendo in evidenza un elegante legno.



rotondo e di gran corpo, praticamente saporito. Ottimi i tannini nobili contrastati dalla calura dell'alcool, a rendere l'equilibrio perfetto. L'armonia avvolge tutte le sue componenti in un finale di grande eleganza.



La sua grande gradevolezza lo rende protagonista della cucina primaverile ed estiva. Gustatelo sulla cucina di mare: dalle insalate di mare alle pannocchie bollite, dagli spaghetti e tagliatelle alle cozze in salsa bianca e linguine tonno e alici. Ottimo sulle frittiture di pesci minuti e calamari e sui pesci bolliti.

Temperatura servizio
10/12° C.

CERETTO € 38



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.





VIVACE € 18 PIGNOLETTO DOC

- **Tipo di vino:** bianco, dal perlage tenue e delicato, fresco, fruttato ed elegante. Vino tipico del territorio, informale e mai banale

- **Collocazione del vigneto:** Comune Castello di Serravalle. Vigneti di media età, media collina, di media intensità di impianto, cercando una esposizione tale da riparare dal sole caldo e alto di agosto le uve e preservare il caratteristico color verdolino

- **Giacitura e tipo di terreno:** Media collina, 300m slm, terreni tendenzialmente sciolti

- **Cure nella preparazione:** Vinificazione in bianco, fermentazione alcolica non completa per ottenere una base pronta alla successiva rifermentazione in autoclave senza aggiunta di mosto concentrato, senza malolattica. Imbottigliamento nel corso dell'anno in piccole partite ogni 2 mesi, vino pronto al consumo da bersi giovane

- **Tenore Alcool:** 11,50% Acidità 6,00

- **Invecchiamento:** 10 mesi in acciaio

- **Tipo di bottiglia:** Bordolese

- **Colore:** giallo paglierino chiaro, a volte verdolino

- **Profumo:** nette le note fruttate che richiamano l'uva di partenza, albicocca, limoncella e sentori di fieno

- **Sapore:** Suadenza e setosità, brio e rotondità di gusto. Eccelle in nitidezza enologica esecutiva questo equilibrato frizzante. In nessun modo amaro o rustico, perciò di superiore eleganza

- **Temperatura di servizio:** 8-10°C

- **Epoca di consumo:** 1 anno dalla vendemmia

- **Imballo:** Cartone da n.6 bottiglie

- **Disponibilità:** 3 mesi dalla vendemmia

VERDITERRE € 26

Verditerre witnesses the richness of Campania Inland and is perfect to enhance moments of sharing and conviviality. The gentle vinification process exalts the intense and fresh perfumes of this Falanghina wine

Appellation

Falanghina del Sannio DOC

Grape

Falanghina

Fermentation

Stainless steel tanks at 16/18 °C

Maturation

About 5 months in stainless steel tanks on its own lees.

Organoleptic Examination

Straw yellow colour with bright greenish reflections. The perfume is intense and persistent with white flowers and fruit notes. In the mouth is fresh and well balanced, with an extremely clean finish.

Food pairing

Ideal for the happy hour or together with southern Italy cuisine appetizer.

storie
FEUDI

Feudi di San Gregorio
Società Agricola SpA
Società Benefit
Loc. Cerza Grossa, 83050 Sorbo Serpico AV
T. +39 0825 986683
info@feudi.it





ENDRIZZI
CULTURA DEL VINO DAL 1885

€ 24

RIESLING
TRENTINO DOC

Vitigno Riesling

Vigneto San Michele all'Adige e Pressano. Allevamento a guyot. Il microclima con forti escursioni termiche favorisce lo sviluppo e la finezza dei profumi.

Resa per ettaro 60 hl

Vendemmia A mano con cernita delle uve migliori in piena maturazione fenologica dopo aver eseguito un diradamento estivo.

Vinificazione Uva diraspata in pressa pneumatica con atmosfera inerte di azoto, macerazione a freddo del pigiato per 4-6 ore. Fermentazione a temperatura controllata in recipienti d'acciaio con lieviti selezionati. Affinamento sui lieviti con batonnage frequente per alcuni mesi.

Caratteristiche Il suo colore è giallo paglierino con riflessi verdolini. Nel profumo si possono identificare note di pesca, pompelmo ed agrumi, unite a sentori floreali, speziati e minerali. Ha sapore fresco e deciso, piacevolmente acido, riporta fedelmente le caratteristiche degli ambienti nordici.

Abbinamenti Vino che si accompagna a menù raffinati, come piatti a base di molluschi, oppure di pesci d'acqua dolce, cotti alla brace o bolliti.

DATI ANALITICI MEDI*

Alcool
13,5 %

Residuo zuccherino
3,5 g/l

Acidità
7 g/l

Estratto
20,5 g/l

Servizio
6°

Invecchiamento
5 anni e più





antonutti € 24

Vini dal 1921



Sauvignon

DOC Friuli Grave



UVE

100% Sauvignon



TERRITORIO

Pianura alluvionale e ciottolosa, Friuli nord occidentale



COLTIVAZIONE

Vigneti allevati a guyot con una densità di impianto di 4500 viti e 90/100 ql di uva per ettaro



VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo delle uve. Pressatura soffice e fermentazione con l'ausilio di lieviti selezionati. Maturazione in acciaio. Affinamento in bottiglia



GRADAZIONE - ACIDITÀ TOTALE

12,5% vol. / 5,80 g/l



SUGGERZIONI

Giallo paglierino brillante. Al naso caratteristiche vegetali insieme a note fruttate. Al gusto, siepe di bosso e salvia. Lunga persistenza aromatica



TEMPERATURA CONSIGLIATA

10 – 12° C



DIMORA IN CANTINA

3/4 anni e oltre se in condizioni ottimali



CAPACITÀ

0,75 – 0,375 litri

Casa Vinicola E. Antonutti
Via D'Antoni 21 - 33037 Colloredo di Prato (Udine) Italy
T. +39.0432.662001 / F. +39.0432.662002 / E. info@antonuttivini.it
www.antonuttivini.it





TORRE ROSAZZA

Ribolla Gialla € 28

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI DOC

Uno dei vitigni autoctoni friulani di cui si hanno le testimonianze più antiche. Sui Colli di Rosazzo trova ampia diffusione per l'elevata qualità dei vini, che esprime sia nella versione ferma che in quella spumantizzata. Ha profumo fine e delicato e una buona acidità naturale, che lo rende fresco e slanciato.

UVE	Ribolla gialla
RESA UVE	80 qli/ha
ORIGINE	Friuli Colli Orientali, da vigne di 15-25 anni su terrazzamenti a 130-170 m, colline di Manzano
METODO DI ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITÀ DI IMPIANTO	4.500 piante/ettaro
AFFINAMENTO	4 mesi in acciaio
ANNATA	2020
PRIMA ANNATA	1984
DATI ANALITICI	Alcol 13% vol Acidità totale 6 g/l
LONGEVITÀ	2-3 anni

Terreni

"Ponca" è l'elemento tipico del nostro suolo: una formazione sedimentaria costituita integralmente da marna argillosa alternata a strati di arenaria. La "ponca" presenta bassa fertilità e una buona capacità di trattenere l'acqua, dona alle uve e al vino caratteristiche uniche come corpo e colore, tannini e mineralità. La sistemazione dei vigneti in terrazze, i Ronchi (sommità delle alture) e la perfetta esposizione permettono la maturazione completa delle uve. La ventilazione è buona grazie alla bora e ai venti provenienti dal Mar Adriatico; l'importante escursione termica fra il giorno e la notte rende le uve più aromatiche e zuccherine.

Vinificazione e affinamento

Le uve diraspate vengono sottoposte a macerazione a freddo con un moderno

sistema di saturazione dell'atmosfera in modo da evitare ossidazione. Segue spremitura soffice. Alla fermentazione alcolica in recipienti d'acciaio, mantenuti a temperatura controllata, seguono 4 mesi di affinamento sulle fecce nobili prima dell'imbottigliamento.

Degustazione e abbinamenti

Il colore è giallo paglierino di media intensità. Ha profumi netti e floreali in cui si distinguono il melone e una leggera nota agrumata di arancia rossa. Al palato è snello, molto fresco e gustoso, si ritrova la caratteristica nota d'arancia percepita al naso. Ottimo come aperitivo, con finger food e antipasti. Ideale con primi piatti delicati, come le trofie al pesto e i risotti alle erbe. Temperatura di servizio consigliata: 10-12° C.



LE TENUTE
LEONE ALATO



€ 28

SCHRECKBICHL
COLTERENZIO

VINUM EXCELLENS



Gewürztraminer 2020

Seduttivo: aromi di rose e litchi, finale speziato.

Descrizione: Colore giallo dorato, profumo di rose gialle, litchi, chiodi di garofano e noce moscata. In bocca pieno, potente con un elegante finale speziato.
Potenzialità di invecchiamento: 2-3 anni.

Abbinamento: Indicato come aperitivo e per antipasti speziati, pasta con frutti di mare, pesce al forno e preparazione a base di carni bianche.
Temperatura di servizio: 10 - 12° C.

Vitigno: Gewürztraminer

Vigneti: Vigneti ad un'altitudine di c.a 400 – 460 m s.l.m. su depositi morenici misti ad argilla e ghiaia porfirica.

Resa: 58 hl/ettaro

Vinificazione: Dopo alcune ore di macerazione a freddo e una pressatura soffice, la fermentazione avviene in acciaio a c.a. 18°C. Il vino viene lasciato sulle fecce fini fino all'imbottigliamento.

Valori analitici:	Alcol	14%	Vol
	Acidità	4,7	g/l
	Estratto secco	19,9	g/l
	Zuccheri residui	5,6	g/l

I NUOVI VINI DI PREGIO

VILLA SANTERA Primitivo di Manduria DOC € 30



Alla vista si presenta rosso scuro, quasi violaceo. Al naso rivela un profumo ricco di note fruttate di prugna e visciole ma anche speziato di zenzero e vaniglia. In bocca è caldo, pieno e vellutato. Ottimo con grigliate di carne, gustose paste al forno, formaggi stagionati.

UVE: Primitivo di Manduria
TERRENO: argillo-limoso
ALLEVAMENTO: alberello pugliese con 7000 ceppi per ha
ETÀ MEDIA DEL VIGNETO: 40 anni
VENDEMMIA: prima decade di settembre
RESA PER HA.: 60 q. li
AFFINAMENTO: minimo 6 mesi in botte
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 3 mesi
FORMATO BOTTIGLIA: 375/750/1500 ml.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

Very deep red in colour turning almost purplish. The nose reveals a rich perfume of plum, black cherry and also spices as ginger and vanilla. On the palate it is full bodied and velvety and well balanced. Enjoy with grilled meats, baked pasta or pasta with hearty sauces, and ripe cheeses.

GRAPES: Primitivo di Manduria
SOIL: clayey- muddy
TRAINING SYSTEM: Apulian head training with 7000 vinestocks per ha
VINEYARD AVERAGE AGE: 40 years
HARVEST: first decade of September
YIELD PER HA: 6 tonnes
MATURATION: at least 6 months in barrel
BOTTLE AGEING: at least 3 months
BOTTLE SIZE: 375/750/1500 ml.
SERVING TEMPERATURE: 16-18°C

FRESCOBALDI
TOSCANA
€ 76
CastelGiocondo 2016



Formati
0,75l – 1,5l Magnum – 3l Doppio Magnum – 5l Jeroboam


FRESCOBALDI
TOSCANA

€ 34

Castello Nipozzano
Nipozzano Riserva 2018



Formati

0,375 lt, Bordolese (0,75 lt), Magnum (1,5 lt), Doppio Magnum (3lt)

VILLA RASPONI

€ 40

Denominazione

Romagna Sangiovese D.O.C. Superiore Riserva

Vitigno 85% Sangiovese, 5% Merlot, 5% Cabernet Franc e 5% Cabernet Sauvignon.

Sistema di allevamento Cordone speronato.

Suolo ed esposizione

Terreno franco-argilloso. Esposizione est-ovest.
In collina 200 mt s.l.m. a 8 km a ovest del mare Adriatico.

Tipo raccolta Cernita manuale.

Vinificazione In rosso, delestage e frequenti rimontaggi con controllo delle temperature, max 25°C, per almeno 10 gg.

Affinamento

50% per 12 mesi in barriques di 1° passaggio, 50% in barriques di 2° passaggio. Poi almeno 18 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore granato intenso. Ti trascina in un vortice di aromi di frutta matura, ciliegie, more ed anche note più balsamiche amplificate dal calore alcolico. Il sorso stacca: pieno e ricco di materia ma opportunamente fornito di tannini e freschezza. Non manca di farsi sentire l'apporto dei legni sottoforma di spezie dolci: vaniglia, liquirizia, cacao in polvere. Riserva prodotta solo nelle migliori annate. Nasce da una selezione accurata di uve sangiovese provenienti da vigneti di oltre 40 anni. Contribuiscono alla realizzazione di questo vino oltre al sangiovese una parte di Merlot, una di Cabernet Sauvignon e una di Cabernet Franc. Il passaggio in barrique e l'affinamento in bottiglia consentono di ottenere un sangiovese di struttura, complessità ed eleganza.

Formati Disponibili 0,75 lt. - Magnum da 1,5 lt.



CEREGIO € 24

Romagna Sangiovese Superiore DOC

Ottenuto da uve di nostra produzione, utilizzando nelle scelte vendemmiali soprattutto le selezioni ad acino grosso, questo Sangiovese rappresenta il primo gradino nella scala gerarchica dei vini rossi della Fattoria Zerbina - e nonostante ciò ha ottenuto numerosi riconoscimenti di critica. Ottenuto da una vinificazione più rapida e leggera rispetto alle migliori selezioni, il Ceregio è concepito come vino di pronta beva, anche se in alcune annate può conservarsi e migliorare anche per 5-6 anni.



VITIGNI:

sangiovese ad acino grosso

VINIFICAZIONE:

in vasche di acciaio di media capacità, con macerazione di 10-12 giorni

AFFINAMENTO:

in vasche di acciaio e di cemento di media capacità

PRODUZIONE MEDIA:

100.000 bottiglie

ANNATE PRODOTTE:

tutte, dal 1971

RICONOSCIMENTI:

Luca Gardini - The Wine killers

Ceregio 2014 - 92/100

Decanter

Ceregio 2008 - 19/20

Vini d'Italia - Gambero Rosso / Slow Food:

2 bicchieri - Ceregio 2007 best buy, Ceregio 2008 (2 bicchieri rossi), Ceregio 2009

Guida Oro - Veronelli Editore (Daniel Thomases - Gigi Brozzoni):

Ceregio 2006 87/100, Ceregio 2007 89/100

I Vini d'Italia - L'Espresso:

Ceregio 2009 - 14,5/20

The Wine Advocate - Robert M. Parker Jr:

Ceregio 2003 - 85/100

Ceregio 2006 - 88/100

Ceregio 2008 - 88/100

Wine Enthusiast (Monica Lerner):

Ceregio 2004 - 85/100

Oscar Qualità/Prezzo - Almanacco del Bere Bene Gambero

Rosso:

Ceregio 2000, 2001 e 2002

Bere Bene Low Cost:

Ceregio 2008 e 2009

Handelsblatt.com

Colli Ducali € 18

Lambrusco dell'Emilia Igt



Informazioni

Descrizione: Lambrusco dell'Emilia IGT Colli Ducali bt. cl.75 x6

Uve: Lambrusco della zona reggiana.

regione: Emilia Romagna

Provenienza: Zone tipiche della provincia di Reggio Emilia e Parma.

Grado Alcolico: 11% vol.

Caratteristiche: Dal colore rosso rubino intenso tendente al granato, ha un profumo vinoso e fruttato e un sapore sapido, leggermente acidulo e amabile.

Temperatura di servizio: Servire a 12°-14° gradi.

Colore.: 58

Tipo: 55

Zona produzione: Colline Parma e Reggio Emilia

Tipo Spumante: Seleziona..

DOMINI VENETI € 34

Our Valpolicella, your wines.



VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE VIGNETI DI TORBE

Questo **Valpolicella Ripasso** nasce da uve coltivate in alta collina, a **Torbe**.

È un vino dal colore rosso rubino carico, soddisfacente alla vista nel bicchiere. **Il profumo è complesso**, perché parte dalla freschezza della frutta ma arriva a strizzare l'occhio alle spezie. Se il profumo è complesso, **il sapore è armonico, pieno e vellutato**, con il giusto equilibrio tra tannini e consistenza acida.

Proprio per questo **si abbina molto bene a tutti i tipi di carne rossa, sia alla brace che brasata. Servilo a 16°-18° C. Una meraviglia!**

IL VIGNETO

Situato nel cuore della Valpolicella Classica, tra le colline di Negrar, in località Torbe. Altimetria da 300 a 420 metri s.l.m. Esposizione prevalente sud-est. Tipologia del terreno: prevalentemente su marne eoceniche. Inerbimento del vigneto. Sistema di allevamento: pergola veronese. Età delle viti in produzione: da 15 a 25 anni. Carico di gemme per ceppo: 18. Densità di impianto: 3.300/3.500 viti per ettaro. Resa media ettaro: 60 hl.



UVAGGIO

60% Corvina

15% Corvinone

15% Rondinella

10% altre varietà autoctone



TIPOLOGIA

Vino rosso secco



FORMATO

750 ml



TEMP. SERVIZIO

16° | 18°



GRADO ALCOLICO

13,5% vol

LA PRODUZIONE

Vendemmia: inizio Ottobre con selezione esclusivamente manuale. Pigiatura con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione da 25° a 28° C. Macerazione per 10 giorni con follature programmate alla frequenza di 3 al giorno. Conservazione in acciaio fino a Febbraio. Ripasso sulle vinacce dell'Amarone con contatto per 15 giorni alla temperatura di 15° C, con follature giornaliere. Trasferimento in botte a fine Maggio per circa 9 mesi. Fermentazione malolattica completa. Affinamento in bottiglia per 4/6 mesi. Stabilizzazione: naturale.

ABBINAMENTI IN CUCINA. Si abbina molto bene a tutti i tipi di carne rossa, sia alla brace sia brasati.

ANNATA

Annata molto equilibrata anche se con un periodo estivo abbastanza siccitoso durante il quale la vite ha potuto però contare sulla scorta d'acqua del piovoso 2014. Grazie alle calde e prolungate temperature estive la vite ha sviluppato notevolmente la fotosintesi, per cui c'è stata più concentrazione di zuccheri e coloranti. L'annata 2015 è all'insegna di grande equilibrio e longevità, con tannini molto morbidi e dolci.



1898
SARTORI
 DI VERONA
 € 65

Reius Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G.



Area di produzione

Vigneti collinari nella zona Classica della Valpolicella

Uvaggio

50% Corvina Veronese

30% Corvinone

15% Rondinella

5% Altre varietà autoctone

Le uve attentamente selezionate in vigneto e raccolte in piccole cassette sono appassite per circa 3 - 4 mesi in locali asciutti e ben aerati. Al raggiungimento dell'ideale grado di appassimento sono pigiate e poste a fermentare in serbatoi d'acciaio termocondizionati. Avviata la fermentazione questa si prolunga per circa 30 giorni per consentire il totale sviluppo dell'alta gradazione del vino. Dopo una prima evoluzione in cemento per alcuni mesi – in modo da consentire lo svolgimento della fermentazione malolattica – ha inizio l'affinamento in botti di rovere di medie e grandi dimensioni per circa 3 anni. Dopo l'imbottigliamento il vino riposa per almeno 6 mesi in bottiglia.

Caratteristiche

Vino di colore rosso intenso con riflessi granati. Profumo etereo e avvolgente, talvolta con note speziate o di frutta secca o di ribes. Sapore pieno e vellutato, di notevole struttura.

Abbinamenti

Si accompagna ai piatti importanti, cacciagione, carni ai ferri, formaggi piccanti e stagionati.

classici rossi

PINOT NERO
ALTO ADIGE DOC



€ 34 **EISACKTAL
VALLE ISARCO**
KELLEREI CANTINA

Annata	2019
Vitigno	Blauburgunder
Altitudine	380 - 720 m
Esposizione	sud e sud est
Pendenza	45%
Resa per ettaro	60 hl
Forma di allevamento	guyot
Periodo di raccolta	inizio ottobre
Terreno	terreni alluvionali con sedimenti porfirici, caldi, fertili e molto profondi
Vinificazione	Lavorazione e pigiatura delicate, fermentazione a temperatura controllata e maturazione sulle fecce nobili in serbatoi in acciaio inox, nessuna fermentazione malolattica
CARATTERISTICHE	
Colore	rosso rubino vivace
Sapore	secco, pieno con gradevole nota acidula
Profumo	intenso, struttura vellutata con equilibrato contenuto tannico, caratteristico
Invecchiamento	5 anni
Abbinamento	selvaggina, carni allo spiedo, stufati, formaggi piccanti
Temp. di servizio	15°C - 17°C
VALORI ANALITICI	
Alcool	12,5 % vol.
Residuo zuccherino	2,0 g/l
acidita totale	5,2 g/l



Barbera d'Asti DOCG € 30

Le Orme "16 mesi"

ANNATA: 2017

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "L'annata 2017 è stata caratterizzata da una lunga estate con scarsissime precipitazioni. In vigna abbiamo quindi adottato pratiche agronomiche che ci permettessero di preservare l'umidità nel terreno e freschezza delle uve. Sono stati fatti lavori eccezionali per ossigenare le radici, abbiamo evitato sfogliature per impedire il soleggiamento diretto sui grappoli onde evitare scottature e ritardata l'operazione di diradamento per non rischiare di danneggiare i grappoli.

Infine per mantenere eleganza, freschezza ed evitare un tenore alcolico eccessivo abbiamo anticipato di una decina di giorni la vendemmia rispetto alla normalità.

Per Le Orme è un'annata di eccellenza, in quanto la barbera più di altri vitigni, ama tali condizioni climatiche, e dà eccellenti risultati se si prendono le succitate precauzioni."

Stefano Chiarlo, winemaker

VITIGNO: barbera

AREA ORIGINE: selezione da diversi vigneti del sud astigiano, con particolare riferimento ai vigneti del podere La Court e Montemareto a Castelnuevo Calcea, La Serra a Montaldo Scarampi e Costa delle Monache ad Agliano

SUOLO: terreni chiari di origine sedimentaria marina, denominati "Sabbie Astiane" ricche di limo e microelementi

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot e cordone speronato basso

VENDEMMIA: raccolta manuale

VINIFICAZIONE: fermentazione in vasche d'acciaio. 10 giorni di macerazione a contatto con le bucce e bagnatura soffice del cappello con il sistema "a doccia" ad una temperatura compresa tra i 32 e 27 °C. Fermentazione malolattica in acciaio

AFFINAMENTO: almeno 16 mesi di affinamento prima dell'uscita in commercio

COLORE: rosso rubino con riflessi violacei

PROFUMO: elegante ed intenso, con note di frutti rossi freschi e maturi quali ciliegia, ribes

GUSTO: armonico, di buona struttura e rotondità, bella sapidità sul finale

ABBINAMENTI: pasta al pomodoro, pizza, pesce alla livornese, carni bianche

ALCOL: 13.52% | **ACIDITÀ:** 5.80 g/l | **PH:** 3.50

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

FORMATI: 0,375 L - 0,750 L - 1,5 L - 3 L

CHIUSURA: sughero





Barolo DOCG € 86 Tortoniano

ANNATA: 2015

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "L'annata 2015 è stata caratterizzata da condizioni climatiche ideali che hanno permesso la perfetta maturazione delle uve. Per quanto riguarda i nebbioli da Barolo le piogge di agosto, seguite da un settembre molto soleggiato e caratterizzato da una buona escursione termica tra notte e giorno, hanno permesso una lenta ed ideale maturazione dell'uva giungendo ad una raccolta nei tempi classici (2-5 ottobre). I Barolo di questo millesimo si presentano di notevole struttura caratterizzati da una spiccata ricchezza ed eleganza olfattiva con note di frutti e spezie dolci, mentre al gusto si contraddistinguono per la struttura, lunghezza gustativa e la setosità dei tannini. È sicuramente una grandissima annata, pronta da bere giovane ma anche ideale ad un lungo invecchiamento."
Stefano Chiarlo, winemaker

VITIGNO: nebbiolo

SUOLO: marne calcaree tufacee grigie risalenti all'era Tortoniana (9 milioni di anni fa) di origine sedimentaria marina; calcare attivo 12% e Ph basico. Notevole la presenza di microelementi in particolare magnesio e manganese

ESPOSIZIONE VIGNE: sud est / sud ovest

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: raccolta manuale, preceduta dal diradamento a fine estate dei grappoli in eccesso

VINIFICAZIONE: in vasche d'acciaio. 17 / 18 giorni di macerazione a contatto con le bucce e bagnatura soffice del cappello con il sistema "a doccia" ad una temperatura compresa tra i 32 e 27 °C. Fermentazione malolattica in acciaio

AFFINAMENTO: minimo 3 anni, matura 24 mesi in botti di media e grande capacità prima dell'affinamento in bottiglia

COLORE: granato dai brillanti riflessi luminosi

PROFUMO: attraente, complesso con note di petali di rosa, bacche di ginepro, spezie fini

GUSTO: ampio, di buona struttura con una trama di tannini setosi che sorprendono donando armonia già nella fase giovanile di questo Barolo. Notevole l'eleganza e la persistenza

ABBINAMENTI: fettuccine ai porcini, brasato al Barolo, piccione, formaggi di buona stagionatura

ALCOL: 14% | **ACIDITÀ:** 5,80 g/l | **PH:** 3.58

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17-18° C

FORMATI: 0,375 L - 0,750 L - 1,5 L

CHIUSURA: sughero



classici rossi

LAGREIN
ALTO ADIGE DOC



€ 34 **EISACKTAL
VALLE ISARCO**
KELLEREI CANTINA

Annata	2019
Vitigno	Lagrein
Altitudine	250 - 380 m
Esposizione	sud
Pendenza	30%
Resa per ettaro	60 hl
Forma di allevamento	guyot
Periodo di raccolta	inizio ottobre
Terreno	terreni alluvionali con sedimenti porfirici, ghiaiosi e fertili
Vinificazione	Macerazione tradizionale a temperatura controllata in vasca di acciaio, successiva fermentazione malolattica e maturazione sulle fecce nobili in grandi botti di legno nessuna fermentazione malolattica

CARATTERISTICHE

Colore	rosso granato intenso
Sapore	robusto, espressivo, armonico, ben strutturato
Profumo	con note di violetta, frutti di bosco, cioccolata e spezie
Invecchiamento	5 anni
Abbinamento	piatti ricchi, selvaggina, formaggi saporiti
Temp. di servizio	18°C - 20°C

VALORI ANALITICI

Alcool	13 % vol.
Residuo zuccherino	1,9 g/l
acidita totale	5,9 g/l

