

Speciale vini premium



La grande distribuzione da molto tempo, enologicamente parlando, non è più una terra di nessuno, e certi pregiudizi sono davvero infondati. Molte aziende hanno cercato di sganciarsi dallo stereotipo del vino di basso prezzo, e magari di bassa qualità, che spesso è ancora collegato a questo canale, per proporre invece vini di un certo spessore, anche dai 10 euro in su, e in certi casi persino vini di lusso, più facili da trovare nel canale Horeca. Del resto, il Covid ha spinto a vendere qualcosa ai supermercati anche aziende finora dedite esclusivamente a ristoranti e negozi specializzati: il mercato di quel canale ha subito una brutta battuta d'arresto, per cui occorreva correre ai ripari. Dunque, mai come in questo periodo la grande distribuzione organizzata è ricca di vini d'alta ambizione: è successo anche che certi

produttori, con le cantine piene a causa delle mancate forniture ai ristoranti, per riuscire a salvare un anno di lavoro si sono trovati a vendere a qualche supermercato, a prezzi vantaggiosi, le loro rimanenze. Il saldo è favorevole anche per il consumatore, che dunque in questi mesi si trova a bere meglio, con prezzi più convenienti rispetto a quelli a cui era abituato. In certe catene, si sono visti dei Barolo di vignaioli d'alto profilo a prezzi di favore, anche meno di 30 euro, e gli intenditori non se li sono fatti scappare.

In ogni caso, la fisionomia di un vino cosiddetto Premium è quella ben nota, e si riassume in una bottiglia di maggiore carattere e personalità, sia nel contenuto sia, tante volte, nel packaging stesso e nel design del contenitore.

CANTINA BOLZANO
www.kellereibozen.com/it

ALTO ADIGE CABERNET RISERVA DOC MUMELTER 2017

Vitigni
Blend di uve Cabernet Sauvignon, Cabernet e Cabernet Franc

Zona di produzione

Bolzano, Alto Adige

Gradazione alcolica

14% vol.

Caratteristiche di vinificazione e/o invecchiamento

Le uve del Mumerter vengono vendemmiate da metà a fine ottobre. A seguito di un'accurata selezione dei grappoli e una pigio-diraspatura soffice avviene la fermentazione alcolica in botti di legno. Il vino subisce un affinamento di un anno in barrique e botti grandi.

Descrizione e principali note organolettiche

Il Cabernet Mumerter è una tipica Riserva che unisce tutte le caratteristiche del Cabernet Sauvignon e del Cabernet Franc. È un vino elegante e armonico, con sentori di frutta e spezie. Colore rosso rubino scuro con riflessi violacei. Sapore armonico, intenso e elegante.

N. bottiglie prodotte

12mila

Formato

0,75 - 1,5 lt

CANTINA DI SOAVE
www.equipe5.it

EQUIPE 5 MILLESIMATO
Vitigni

80% Chardonnay, 20% Pinot nero

Zona di produzione

Monti Lessini

Gradazione alcolica

12% vol.

Caratteristiche di vinificazione e/o invecchiamento

Le uve intere, tutte provenienti dal medesimo anno di vendemmia, vengono pressate in maniera soffice e viene utilizzata solo la parte di prima spremitura, il mosto-fiore. Dopo la prima fermentazione e l'aggiunta del liqueur de tirage si procede all'imbottigliamento. L'affinamento in bottiglia è sempre di oltre 36 mesi e il remuage avviene manualmente. Dopo la sboccatura si procede al dosaggio del liqueur d'expédition.

Descrizione e principali note organolettiche

Giallo paglierino brillante, con perlage fine e persistente. Al naso sensazioni di brioches con una delicata nuance fresca e fruttata. Al palato il sorso è morbido, cremoso e fragrante.

N. bottiglie prodotte

50mila

Formato

0,75 - 1,5 - 3 - 6 - 9 lt

CANTINA PRODUTTORI DI VALDOBBIADENE
www.cantinaproduttori-valdobbiadene.com

VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG DRY
Vitigni

Glera

Zona di produzione

Valdobbiadene, Veneto

Gradazione alcolica

11,5% vol.

Caratteristiche di vinificazione e/o invecchiamento

Metodo Charmat.

Descrizione e principali note organolettiche

Prodotto da uve provenienti dalla zona di 'Cartizze', una piccola area del comune di Valdobbiadene delimitata nel disciplinare a 107 ettari di vigneto. Questo Cru si presenta di color giallo paglierino brillante, con perlage fine e persistente, bouquet elegantemente fruttato e sapore amabile.

N. bottiglie prodotte

64.950

Formato

0,75 lt

CANTINA TOLLO
www.cantinatollo.it

CAGIÒLO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP RISERVA
Vitigni

100% Montepulciano d'Abruzzo

Zona di produzione

Abruzzo

Gradazione alcolica

14,5% vol.

Caratteristiche di vinificazione e/o invecchiamento

Lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata. Fermentazione malolattica. Affinamento minimo 12 mesi in barriques.

Descrizione e principali note organolettiche

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Odore di frutti rossi maturi con note di amarena e more che si accompagnano a fini sentori speziati di cacao, vaniglia, liquirizia e cannella. Sapore pieno, di lunga persistenza, con tannini dolci e vellutati.

N. bottiglie prodotte

15mila

Formato

0,75 - 1,5 lt

CANTINE VOLPI
www.cantinevolpi.it

COLLI TORTONESI DOC TIMORASSO DERTHONA 'LA ZERBA'
Vitigni

100% Timorasso

Zona di produzione

Volpedo, Colli Tortonesi

Gradazione alcolica

13,0% vol.

Caratteristiche di vinificazione e/o invecchiamento

Uve provenienti dalla Cascina La Zerba. Vendemmia manuale, raffreddamento delle uve e pressatura soffice. Fermentazione svolta a bassa temperatura (15°C) in vasche d'acciaio, travaso e successivo affinamento sulle fecce fini per 12 mesi in acciaio. Fermentazione malolattica non svolta. Affinamento in bottiglia per tre mesi prima della vendita.

Descrizione e principali note organolettiche

Dal colore giallo paglierino. Al naso complesso ed equilibrato, con sentori di fiori bianchi e miele. Al palato di corpo pieno, strutturato e persistente con note minerali e una caratteristica nota di miele.

N. bottiglie prodotte

10mila

Formato

0,75 lt

CASTELLO DI CIGOGNOLA
www.castellodicigognola.com

CUVÉE 'MORE PAS DOSÉ MORATTI' - DOCG OLTREPO' PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO
Vitigni

Pinot Nero e Pinot Meunier

Zona di produzione

Cigognola, Oltrepò Pavese

Gradazione alcolica

12% vol.

Caratteristiche di vinificazione e/o invecchiamento

I vigneti sono gestiti biologicamente combinando viticoltura di precisione e regime biologico, intervenendo il minimo possibile e solo dove necessario. Anche nella vinificazione si è ridotto al minimo l'utilizzo di altre sostanze nell'uva. Dai 18 ai 24 mesi sui lieviti.

Descrizione e principali note organolettiche

Perlage minuto e molto persistente. Color paglierino brillante. Note fresche ai frutti rossi, alla prugna, alla mela verde. Nel bicchiere corposità e freschezza si incontrano per esprimersi in maniera equivalente.

N. bottiglie prodotte

N/A

Formato

0,75 lt

CASTELLO DI FONTERUTOLI-MAZZEI
www.mazzei.it

CONCERTO DI FONTERUTOLI TOSCANA IGT
Vitigni

80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon

Zona di produzione

Chianti Classico, Toscana

Gradazione alcolica

14,10% vol.

Caratteristiche di vinificazione e/o invecchiamento

'Concerto' nasce nel 1981 sull'onda di una viticoltura consapevole di un potenziale ancora inespresso, che sperimentava nuove forme di allevamento e nuovi uvaggi includendo anche varietà non autoctone. Fu uno dei precursori e dei primi 10 protagonisti del fenomeno dei cosiddetti Super Tuscans. Potenziale di invecchiamento di oltre 20 anni.

Descrizione e principali note organolettiche

Ricco e succoso, note di sottobosco e frutti neri, retrogusto potente ma fine.

N. bottiglie prodotte

26.500

Formato

0,75 lt

CAVIT
www.cavit.it

MÜLLER THURGAU SPUMANTE
Vitigni

Müller Thurgau

Zona di produzione

Val di Cembra, Valle di Cavedine, Altopiano di Brentonico in Trentino

Gradazione alcolica

11,50% vol.

Caratteristiche di vinificazione e/o invecchiamento

La vendemmia viene effettuata manualmente. La pigiatura soffice con breve macerazione a freddo a contatto delle bucce. La vinificazione in bianco a temperatura controllata. Dopo breve periodo di stabilizzazione, la presa di spuma avviene in grande recipiente, con successivo affinamento.

Descrizione e principali note organolettiche

Spuma persistente con perlage a grana minuta, colore paglierino scarico con evidenti sfumature verdoline. Profumo delicato, leggermente aromatico con sottotono fruttato. Sapore morbido, piacevolmente fresco, elegante e di ottimo carattere.

N. bottiglie prodotte

N/A

Formato

1,5 lt

speciale vini premium

Gennaio 2021

CIELO E TERRA
it.casadebra.com

ROSSO RISERVA DOC COLLI BERICI
Vitigni

Merlot e Cabernet

Zona di produzione

Colli Berici

Gradazione alcolica

14% vol.

Caratteristiche di vinificazione
e/o invecchiamento

Vendemmia fatta a mano. Fermenta e macera almeno otto giorni per la giusta intensità di colore. Viene stoccato e fatto maturare in serbatoi di acciaio per 18 mesi. Passa in botte grande tre mesi circa e affinamento in bottiglia per 24 mesi.

Descrizione e principali note organolettiche

Ampio e fragrante con tipici sentori di piccoli frutti rossi maturi. Leggere note speziate e di vaniglia.

N. bottiglie prodotte

N/A

Formato

0,75 lt

CANTINE COLOSI
www.cantinecolosi.it

SECCA DEL CAPO IGP SALINA
Vitigni

100% Malvasia

Zona di produzione

Capo Faro, Salina (Isole Eolie), Sicilia

Gradazione alcolica

13,5% vol.

Caratteristiche di vinificazione
e/o invecchiamento

Le uve raccolte tra la fine di agosto e la prima decade di settembre vengono sottoposte a pigiatura soffice e a crio-macerazione. Il mosto ottenuto viene sottoposto ad illimpidimento statico a freddo e lasciato a fermentare 14-16°C. L'affinamento avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

Descrizione e principali note organolettiche

È un bianco giovane e fresco che nasce dalla selezione dei migliori vigneti Colosi di Capo Faro e Porri, dove le escursioni termiche arricchiscono in maniera unica il profilo organolettico delle uve. Grande eleganza e morbidezza al palato.

N. bottiglie prodotte

20mila

Formato

0,75 lt

CONTRADA CARRANCO
www.palmentocarranco.com

ETNA ROSSO DOC VILLA DEI BARONI 2017
Vitigni

100% Nerello Mascalese

Zona di produzione

Castiglione di Sicilia, Contrada Carranco

Gradazione alcolica

14% vol.

Caratteristiche di vinificazione
e/o invecchiamento

Fermentazione in cemento a temperatura di 24-26°C. Affinamento in grandi botti di rovere di Slavonia per 12 mesi.

Descrizione e principali note organolettiche

Colore rosso rubino non troppo intenso. Il naso è molto fine con chiari sentori di frutti rossi ma anche floreali, freschi ed eleganti. In bocca è strutturato ed equilibrato. Il tannino è sapido e setoso, con una bella persistenza. Con il tempo acquisisce sentori più animali ed emergono profumi terziari.

N. bottiglie prodotte

10mila

Formato

0,75 lt

DUCA DI SALAPARUTA - CORVO
www.duca.it

IRMÀNA
Vitigni

Frappato

Zona di produzione

Sicilia, Centro-Sud

Gradazione alcolica

12,5-13% vol.

Caratteristiche di vinificazione
e/o invecchiamento

Criomacerazione per favorire l'estrazione aromatica e cromatica, seguita da una fermentazione lunga a temperatura controllata. Matura in acciaio per più di due mesi. Dopo l'imbottigliamento, trascorre in cantina termostazionata un mese in bottiglia per lo sviluppo del bouquet.

Descrizione e principali note organolettiche

Di colore rosso con intensi riflessi violacei. Al naso, un armonico equilibrio di note di rosa e viola. In bocca è vellutato, con tannini gentili, di grande persistenza aromatica.

N. bottiglie prodotte

35mila

Formato

0,75 lt

FEUDI DI SAN GREGORIO
www.feudi.it

TAURASI DOCG
Vitigni

Aglianico

Zona di produzione

Taurasi

Gradazione alcolica

14% vol.

Caratteristiche di vinificazione
e/o invecchiamento

Fermentazione alcolica e macerazione in serbatoi di acciaio per circa 3-4 settimane. Matura per circa 18 mesi in barriques di rovere francese di media tostatura. Affinamento minimo nove mesi in bottiglia.

Descrizione e principali note organolettiche

Rosso rubino brillante con riflessi granati, profumi fragranti di visciola e marasca, cannella e noce moscata, vaniglia e anice. Al gusto è pieno ed equilibrato, con tannini dolci e morbidi che gli conferiscono una buona persistenza aromatica.

N. bottiglie prodotte

60mila

Formato

0,75 lt

FONTANAFREDDA
www.fontanafredda.it

BAROLO DOCG DEL COMUNE
DI MONFORTE D'ALBA
Vitigni

Nebbiolo

Zona di produzione

Monforte d'Alba

Gradazione alcolica

14% vol.

Caratteristiche di vinificazione
e/o invecchiamento

La fermentazione è, secondo tradizione, effettuata a temperatura controllata (30-31°C) in tini di acciaio inox a cappello galleggiante, per 10-15 giorni. Al termine della fermentazione le bucce vengono affondate nel vino per un'ulteriore macerazione che può durare fino a un mese. Affinamento in barriques e in botti di rovere di Allier e di Slavonia. Dopo almeno due anni di affinamento, il vino viene imbottigliato.

N. bottiglie prodotte

13mila

Formato

0,75 lt

GRAVNER
www.gravner.it

RIBOLLA 2012 VENEZIA GIULIA IGT
Vitigni

100% Ribolla gialla

Zona di produzione

Oslavia, Gorizia

Gradazione alcolica

14% vol.

Caratteristiche di vinificazione
e/o invecchiamento

Da uve Ribolla, fermentate con lunga macerazione in anfore georgiane interrato, con lieviti indigeni e senza controllo della temperatura. Dopo la svinatura e la torchiatura ritorna in anfora per almeno altri cinque mesi prima di iniziare l'affinamento in grandi botti di rovere, dove rimane per sei anni.

Descrizione e principali note organolettiche

Giallo aranciato, luminosissimo. Al naso esprime note di erbe aromatiche, di cera d'api, di albicocca e di pesca in confettura e di acqua marina. Molto persistente, caratterizzato da una trama tannica appena accennata e di grande eleganza.

N. bottiglie prodotte

N/A

Formato

0,75 lt

LEONE DE CASTRIS
www.leonedecastris.com

RENA SALICE SALENTINO RISERVA
DOC 2016
Vitigni

90% Negroamaro, 10% Malvasia nera di Lecce

Zona di produzione

Salice Salentino

Gradazione alcolica

14% vol.

Caratteristiche di vinificazione
e/o invecchiamento

Alla diraspia-pigiatura delle uve segue la macerazione a temperatura controllata (20-22°C) per 8-12 giorni. Dopo la fermentazione malolattica il vino è messo ad affinare in botti di rovere di 30 hl per circa 12 mesi. Diventa 'Riserva' dopo due anni dalla data di vendemmia.

Descrizione e principali note organolettiche

Vino rosso intenso con riflessi granati. Al naso si alternano sensazioni fruttate di mora e amarena, note di basilico e spezie dolci dovute all'affinamento in botte. In bocca è morbido ed equilibrato con un tannino deciso ma mai invadente. Finale lungo e persistente.

N. bottiglie prodotte

100mila

Formato

0,75 lt

LOSITO E GUARINI

www.lositoeugarini.it



BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC 'C'ERA UNA VOLTA'

Vitigni

85% Croatina e 15% altri vitigni ammessi da disciplinare

Zona di produzione

Oltrepò Pavese

Gradazione alcolica

12,5% vol.

Caratteristiche di vinificazione

e/o invecchiamento

Pigiadirasatura con macerazione prefermentativa delle uve, per estrarre colore e profumi, e fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati. Affinamento in vasche di acciaio inox, a seguire macrossigenazione e fermentazione naturale in autoclave a 16°C.

Descrizione e principali note organolettiche

Colore rosso rubino carico, con spuma violacea compatta e persistente. Al naso è intenso, con sentori di viola selvatica, ciliegia, frutti di bosco, note floreali di acacia, fiori bianchi e spezie. Sapore pieno e avvolgente, con retrogusto rotondo e tannino piacevolmente strutturato.

Formato

0,75 lt

CANTINE FERRARI

www.ferraritrento.com/it



FERRARI BRUT, TRENTO DOC

Vitigni

100% Chardonnay

Zona di produzione

Diversi comuni della Val d'Adige, Val di Cembra e Valle dei Laghi, in vigneti esposti a sud-est e sud-ovest alle pendici dei monti del Trentino

Gradazione alcolica

12,5% vol.

Caratteristiche di vinificazione

e/o invecchiamento

Almeno 20 mesi sui lieviti selezionati in proprie colture.

Descrizione e principali note organolettiche

Di colore giallo paglierino con tenui riflessi verdolini. Perlage fine e persistente. Fresco e intenso al naso, con un'ampia nota fruttata di mela golden matura e fiori di campo, sottolineata da una delicata fragranza di lievito. Gusto armonico ed equilibrato, con un piacevole fondo di frutta matura e sentori di crosta di pane.

N. bottiglie prodotte

3 milioni

Formato

0,375 - 0,75 - 1,5 lt

MACULAN

www.maculan.net



FRATTA 2017

Vitigni

68% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot

Zona di produzione

Breganze, Vicenza.

Gradazione alcolica

13,5% vol.

Caratteristiche di vinificazione

e/o invecchiamento

Vendemmia manuale, accurata selezione dei grappoli, fermentazione in piccoli tini di acciaio con frequenti follature durante gli otto giorni di macerazione. Affinamento per un anno in barriques di rovere francese, 80% nuove e 20% di secondo passaggio.

Descrizione e principali note organolettiche

Colore rosso rubino ricchissimo con sfumature violacee. Al naso, profumo intenso di bacche rosse, mirtillo e lampone, particolari le note di spezie e i sentori di cacao e caffè. In bocca il vino è equilibrato, ricco di tannini dolci che si fondono a dare notevole struttura ed eleganza al vino.

N. bottiglie prodotte

7.041 (3.298 limited edition)

Formato

0,75 e 50 magnum di Fratta 2017 non limited edition

MANDI

www.mandiwines.it



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO ISONZO DEL FRIULI DOC

Vitigni

Refosco dal Peduncolo Rosso

Zona di produzione

Isonzo del Friuli Doc

Gradazione alcolica

13% vol.

Caratteristiche di vinificazione

e/o invecchiamento

Macerazione sulle bucce e fermentazione con lieviti selezionati in tini di acciaio inox con controllo della temperatura, nei quali rimane fino all'imbottigliamento. Può invecchiare quattro, cinque anni e oltre.

Descrizione e principali note organolettiche

Colore rosso carico tendente al granato. Ottima intensità all'olfatto con pronunciatissimi sentori di viola e mora. Al gusto è vivace, schietto e consistente, con una piacevole armonia tra le note fruttate e la struttura. Molto buona la persistenza retro-olfattiva.

N. bottiglie prodotte

20mila

Formato

0,75 lt

LA BRACCESCA

www.labraccasca.it



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG 2017

Vitigni

Sangiovese, Merlot

Zona di produzione

Montepulciano, Siena.

Gradazione alcolica

14,5% vol.

Caratteristiche di vinificazione

e/o invecchiamento

Dopo circa 10 giorni di macerazione il vino ottenuto viene trasferito in botti grandi di rovere francese, dove ha luogo la fermentazione malolattica e dove inizia il suo processo di maturazione della durata di circa 12 mesi. A seguito dell'imbottigliamento, il vino affronta un ulteriore affinamento di circa un anno.

Descrizione e principali note organolettiche

Di colore rosso rubino. Al naso le note di frutta fresca rossa si uniscono a sentori di vaniglia. Al palato è ben equilibrato, morbido, contraddistinto da tannini setosi e da una buona freschezza. Lungo il finale.

N. bottiglie prodotte

N/A

Formato

0,75 lt

MIONETTO

www.mionetto.com



'PRESTIGE COLLECTION' VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG RIVE DI SANTO STEFANO MILLESIMATO BRUT

Vitigni

Glera

Zona di produzione

Rive di Santo Stefano, Prosecco Superiore Docg di Valdobbiadene.

Gradazione alcolica

11% vol.

Caratteristiche di vinificazione

e/o invecchiamento

Dopo una pressatura soffice delle uve, l'accurata vinificazione in bianco e la spumantizzazione secondo il metodo Charmat esprimono al meglio le caratteristiche tipiche del Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Rive di Santo Stefano Millesimato Brut.

Descrizione e principali note organolettiche

Spumante dal colore giallo paglierino accompagnato da lievi riflessi verdognoli, con un perlage fine e persistente. Suntuoso e complesso nei suoi sentori, che ricordano la mela verde e la pera, con intense note agrumate e di fiori bianchi. Acidità e sapidità risultano bene equilibrate con la giusta ricchezza zuccherina residua.

N. bottiglie prodotte

30.642 (nel 2019)

Formato

0,75 lt

MIRABELLA FRANCIACORTA

www.mirabellafranciacorta.it



DÒM ROSÉ FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO RISERVA

Vitigni

60% Pinot Nero, 25% Pinot Bianco, 15% Chardonnay

Zona di produzione

Franciacorta, vigneti storici di Mirabella, i Cru di Paderno

Gradazione alcolica

12,5% vol.

Caratteristiche di vinificazione

e/o invecchiamento

Pressatura soffice e progressiva. Fermentazione con lieviti selezionati in vasche di cemento. Lo Chardonnay fermenta e matura in piccole botti di rovere. Batonnage per 4/5 mesi. Affinamento sui lieviti per almeno 100 mesi.

Descrizione e principali note organolettiche

Colore rosa cipria che si arricchisce di riflessi ramati durante l'invecchiamento. Profumo ricco e pieno con un profumo tipico di lievito, frutti di bosco e pompelmo rosa. Elegantemente speziato con una nota di pepe bianco.

N. bottiglie prodotte

2mila

Formato

0,75 lt

MONTE ZOVO

www.montezovo.com



CALINVERNO ROSSO VERONESE IGT

Vitigni

70% Corvina e Corvinone, 20% Rondinella, 5% Croatina, 5% Cabernet Sauvignon

Zona di produzione

Caprino Veronese

Gradazione alcolica

15% vol.

Caratteristiche di vinificazione

e/o invecchiamento

Al termine del periodo di appassimento, le uve vengono diraspate e pigiate. La temperatura durante la prima fase di macerazione è di circa 2-5°C. La fermentazione avviene a temperatura controllata (20-24°C) e dura circa 25/30 giorni. L'affinamento di 24 mesi viene effettuato in barrique e tonneaux. Seguono 12 mesi in bottiglia.

Descrizione e principali note organolettiche

Rosso rubino intenso e brillante. Il frutto è integro, con evidenti note di ciliegia, spezie dolci, vaniglia e liquirizia. In bocca l'equilibrio tra l'acidità e il tannino, ancora giovane, mostra ottime prospettive di affinamento e tenuta nel tempo.

N. bottiglie prodotte

Tra le 30mila e le 40mila

Formato

0,75 - 1,5 - 3 lt

MONTELVINI
www.montelvini.it

ASOLO PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. MILLESIMATO EXTRA BRUT - PLUMAGE

Vitigni
100% Glera

Zona di produzione
Zona della D.O.C.G. Asolo Prosecco Superiore

Gradazione alcolica
11,50% vol.

Caratteristiche di vinificazione e/o invecchiamento
La versione Extra Brut Millesimato è l'espressione massima dell'Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G. Il mosto fiore è ottenuto con una spremitura soffice delle uve e viene lavorato con un attento controllo delle temperature, così da mantenere intatta l'aromaticità propria dell'uva. È vinificato con metodo Martinotti in autoclavi di acciaio.

Descrizione e principali note organolettiche
Al calice si presenta giallo paglierino tenue con riflessi verdi, visivamente il perlage appare fine con un'ottima costanza e persistenza. All'olfatto, dopo una iniziale sfumatura floreale, diventa ampio e fruttato. In bocca è intenso, di buona struttura e piacevole freschezza acida.

N. bottiglie prodotte
Circa 50mila bottiglie all'anno

Formato
0,75 lt

MONTEVERRO
www.monteverro.com

VERRUZZO

Vitigni
40% Merlot, 25% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah

Zona di produzione
Maremma Toscana

Gradazione alcolica
13,5% vol.

Caratteristiche di vinificazione e/o invecchiamento
Fermentazione naturale in vasche di acciaio inox. Procedura 100% a caduta. Affinamento di 12 mesi in barrique di rovere francese.

Descrizione e principali note organolettiche
Al naso, splendida esplosione di ribes nero e melagrana con note di spezie, foglia di pomodoro e tabacco fresco. Al palato, ingresso fresco e rotondo su trama di ribes nero, lampone e lavanda con finale di ciliegia rossa e spezie.

N. bottiglie prodotte
30mila

Formato
0,75 lt

MOTTURA VINI DEL SALENTO
www.motturavini.it

ROSONE - NEGROAMARO DEL SALENTO IGT

Vitigni
Negroamaro

Zona di produzione
Provincia di Lecce, nel cuore del Salento, Puglia

Gradazione alcolica
14,5% vol.

Caratteristiche di vinificazione e/o invecchiamento
Macerazione pre-fermentativa a freddo con salasso. Successiva macerazione tradizionale con periodici rimontaggi a pioggia e un de-stage. Fermentazione alcolica con lieviti indigeni a temperatura controllata. Invecchiamento 8/10 mesi in barrique di rovere francese di primo passaggio.

Descrizione e principali note organolettiche
Di corpo, robusto con finale morbido e persistente.

N. bottiglie prodotte
N/A

Formato
0,75 lt

NOTTE ROSSA
www.notterossa.wine

NOTTE ROSSA PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.P. RISERVA

Vitigni
100% Primitivo

Zona di produzione
Salento, Puglia

Gradazione alcolica
14,5% vol.

Caratteristiche di vinificazione e/o invecchiamento
Vendemmia manuale delle uve a leggera surmaturazione. Diraspa-pigiatura, macerazione pre-fermentativa a freddo e successivo avvio della fermentazione alcolica a temperatura controllata (24-26°C). Svinatura finale con presse soffici. Fermentazione malolattica in acciaio e successiva permanenza in barrique di rovere francese e americano per 18 mesi.

Descrizione e principali note organolettiche
Rosso rubino molto carico. Profumo ampio e complesso, fruttato con sentori di prugne, confettura di ciliegia e note di tabacco, leggermente speziato. Al palato è morbido e ricco di tannini nobili, con un finale che regala note di cacao, caffè e vaniglia.

N. bottiglie prodotte
10mila

Formato
0,75 lt

PASQUA VIGNETI E CANTINE
www.pasqua.it

CECILIA BERETTA MIZZOLE VALPOLICELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA SUPERIORE

Vitigni
60% Corvina, 25% Corvone, 10% Rondinella, 5% Oseleta

Zona di produzione
Mizzole, Valpantena

Gradazione alcolica
13% vol.

Caratteristiche di vinificazione e/o invecchiamento
Dopo una pigiatura soffice, le uve effettuano la macerazione in presenza delle bucce per 8-10 ore a una temperatura di 10°C. La fermentazione a temperatura controllata dura 10-12 giorni. Ultimata la fermentazione il vino viene messo in serbatoi di acciaio dove svolge la fermentazione malolattica. A seguire, il 55% del vino viene trasferito in barrique e tonneau di rovere, di cui il 30% legno nuovo, dove matura per circa nove mesi. Il resto matura in acciaio.

Descrizione e principali note organolettiche
Dal colore brillante con riflessi rosso corallo. Al naso presenta intensi aromi di marasca, sottobosco e sentori tosti. Rotondo e morbido al palato è supportato da una freschezza che lo rende piacevole e ben equilibrato.

N. bottiglie prodotte
17mila

Formato
0,75 lt

GEOGRAFICO
www.chiantigeografico.it

CONTESSA DI RADDA CHIANTI CLASSICO - CHIANTI CLASSICO DOC

Vitigni
95% Sangiovese, 5% Merlot

Zona di produzione
Chianti Classico

Gradazione alcolica
13,5% vol.

Caratteristiche di vinificazione e/o invecchiamento
Il Contessa di Radda custodisce la grande tradizione vitivinicola tramandata gelosamente dai viticoltori locali. Le uve Sangiovese e Merlot vengono vinificate separatamente con una macerazione di circa 14 giorni, quindi segue la fermentazione malolattica in vasche di cemento.

Descrizione e principali note organolettiche
Floreale e fruttato con note fresche di ciliegia e lamponi. Bocca agrumata ed elegante, piacevolmente speziata. Il finale è morbido e luminoso.

Formato
0,75 lt

SELLA & MOSCA
www.sellaemosca.com

TERRE BIANCHE CUVÉE 161 - ALGHERO TORBATO DOC

Vitigni
100% Torbato

Zona di produzione
Alghero, Sassari

Gradazione alcolica
13% vol.

Caratteristiche di vinificazione e/o invecchiamento
Macerazione pre-fermentativa a 10°C per 24 ore. Pressatura soffice di uva intera e diraspa, decantazione statica a freddo e fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 18°C. Un 15% del mosto fermenta in barrique.

Descrizione e principali note organolettiche
La Cuvée 161 è la massima espressione del torbato di Sella & Mosca. Un lungo periodo di élevage sui lieviti, unito a una piccola quota fermentata in barrique, permette di ottenere un vino strutturato e complesso. Il colore paglierino carico, con sfumature dorate, rivela profumi di macchia mediterranea, cardo ed erbe officinali.

N. bottiglie prodotte
25mila circa

Formato
0,75 lt

KETTMEIR
www.kettmeir.com

PINOT BIANCO ALTO ADIGE DOC 2019

Vitigni
100% Pinot Bianco

Zona di produzione
Colline medio alte dell'Oltradige

Gradazione alcolica
13% vol.

Caratteristiche di vinificazione e/o invecchiamento
Tradizionale vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve e fermentazione in acciaio a temperatura controllata (17-19°C). L'affinamento avviene in acciaio sui lieviti fino alla fine di gennaio, quando il prodotto viene preparato per essere messo in bottiglia.

Descrizione e principali note organolettiche
Il colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli introduce profumi floreali di glicine e fruttati di melo verde. Il gusto è secco, di buona acidità, persistente e delicatamente minerale. Si è aggiudicato il 92esimo posto nella classifica "Top 100 vini" del 2020 di Wine Enthusiast.

N. bottiglie prodotte
18mila

Formato
0,75 lt

CASA VINICOLA SARTORI
www.sartorinet.com



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG
Vitigni
 50% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Cabernet
Zona di produzione
 Valpolicella
Gradazione alcolica
 15% vol.
Caratteristiche di vinificazione e/o invecchiamento
 Le uve 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. La fermentazione si prolunga per circa 30 giorni per consentire il totale sviluppo dell'alta gradazione del vino. L'affinamento in botti di rovere di medie e grandi dimensioni per circa tre anni.
Descrizione e principali note organolettiche
 Vino di colore rosso intenso con riflessi granati. Profumo fruttato con note di spezie. Sapore pieno e vellutato.
N. bottiglie prodotte
 100mila (per mercato Italia)
Formato
 0,75 lt

CANTINE SETTESOLI
www.settesoli.it



SETTESOLI COLLEZIONE SICILIA DOC
Vitigni
 50% Nero d'Avola, 50% Syrah
Zona di produzione
 Menfi, Agrigento
Gradazione alcolica
 13,5% vol.
Caratteristiche di vinificazione e/o invecchiamento
 La fermentazione avviene in silos di acciaio a temperature controllate. Affina in silos di acciaio e successivamente in bottiglia per almeno sei mesi.
Descrizione e principali note organolettiche
 Equilibrio e struttura in un blend dalle avvolgenti note di frutti rossi e spezie.
N. bottiglie prodotte
 30mila
Formato
 0,75 lt

CASA VINICOLA POLETTI
www.vinipoletti.com



90° ANNIVERSARIO NOVEBOLLES DOC SPUMANTE
Vitigni
 100% Trebbiano
Zona di produzione
 Emilia Romagna
Gradazione alcolica
 12% vol.
Caratteristiche di vinificazione e/o invecchiamento
 Fermentazione a bassa temperatura e rifermentazione con metodo Charmat.
Descrizione e principali note organolettiche
 Spumante da uve Trebbiano caratterizzato da un'elegante freschezza, sapidità e persistenza. Sentori variegati di crosta di pane, fieno e fiori bianchi.
N. bottiglie prodotte
 30mila
Formato
 0,75 lt

VITICOLTORI PONTE
www.ponte1948.it



RABOSO MARCA TREVIGIANA IGT
Vitigni
 Raboso
Zona di produzione
 Provincia di Treviso, Veneto
Gradazione alcolica
 12% vol.
Caratteristiche di vinificazione e/o invecchiamento
 Vinificazione con macerazione prolungata sulle vinacce. Fermentazione lenta condotta con lieviti selezionati e controllo di temperatura.
Descrizione e principali note organolettiche
 Colore rosso intenso con riflessi violacei. Il profumo presenta sentori di frutti di bosco e mora selvatica mentre al palato risulta sapido e gradevolmente morbido.
N. bottiglie prodotte
 190mila
Formato
 0,75 lt

SCHENK ITALIAN WINERIES
www.schenkitalia.it



MASSO ANTICO PRIMITIVO DEL SALENTO DA UVE LEGGERMENTE APPASSITE
Vitigni
 100% Primitivo
Zona di produzione
 Salento, Puglia
Gradazione alcolica
 14% vol.
Caratteristiche di vinificazione e/o invecchiamento
 Le uve vengono coltivate secondo un antico metodo chiamato 'Alberello', tipico dell'area mediterranea in Italia. L'appassimento dell'uva sulle piante, favorito dal vento di mare, e una lenta maturazione in botti di rovere francese per circa sei mesi si traduce in un vino corposo, con tannini morbidi che rilasciano note di vaniglia nel finale.
Descrizione e principali note organolettiche
 Masso Antico Primitivo, con il suo colore rosso e il suo complesso bouquet, è caratterizzato da aromi intensi e fini, che vanno dalla frutta matura alle note speziate.
N. bottiglie prodotte
 80mila
Formato
 0,75 lt

TENIMENTI CIVA
www.tenimenticiva.com

RIBOLLA GIALLA SPUMANTE EXTRA BRUT FRIULI DOC
Vitigni

100% Ribolla Gialla

Zona di produzione

Friuli Doc

Gradazione alcolica

12,5% vol.

Caratteristiche di vinificazione
e/o invecchiamento

Metodo Charmat o Martinotti. Dopo la seconda fermentazione a temperatura controllata (16-18°C), il vino rimane almeno tre mesi in auto-clave, durante i quali si arricchisce di sostanze e profumi rilasciati dalla lisi dei lieviti.

Descrizione e principali note organolettiche

Colore giallo paglierino con perlage fine. Al naso è intenso, fresco e agrumato, con note di salvia fiori bianchi, pera e mela renetta. Al palato si distingue per la cremosità del perlage e la sapidità, aromi di pesca bianca, melone, agrumi e sambuco.

N. bottiglie prodotte

N/A

Formato

0,75 - 1,5 lt

TENUTA SETTE CIELI
www.settecieli.com

SCIPIO 2016 IGT TOSCANA
Vitigni

100% Cabernet Franc

Zona di produzione

Bolgher

Gradazione alcolica

14,5% vol.

Caratteristiche di vinificazione
e/o invecchiamento

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, lieviti indigeni, 100% malolattica. Macerazione a freddo con ghiaccio secco per 6-7 giorni. Invecchia 24 mesi in rovere francese (40% nuovo).

Descrizione e principali note organolettiche

Al naso presenta aromi complessi di frutta e note speziate. La finezza ed eleganza, unite alla complessa struttura, ne fanno un vino dal carattere raro, da meditazione.

N. bottiglie prodotte

7mila circa

Formato

0,75 lt

UGGIANO
www.uggiano.it

PETRAIA - MERLOT DI TOSCANA IGT
Vitigni

85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon

Zona di produzione

Toscana

Gradazione alcolica

14% vol.

Caratteristiche di vinificazione
e/o invecchiamento

Vino lungamente affinato in barriques francesi e botti di rovere.

Descrizione e principali note organolettiche

Colore rosso bordeaux scuro. Profumo complesso, elegante e armonico, con note di frutti rossi accompagnate da sentori dolci e speziati. Al palato è corposo, pieno e rotondo con retrogusto leggermente tannico.

N. bottiglie prodotte

10mila

Formato

0,75 - 1,5 lt con cassetta in legno

VALDO SPUMANTI
www.valdo.com

ORO PURO VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG
Vitigni

100% Glera

Zona di produzione

Valdobbiadene

Gradazione alcolica

11% vol.

Caratteristiche di vinificazione
e/o invecchiamento

Prodotto con Metodo Charmat lungo da tre a cinque mesi e successiva maturazione in bottiglia di almeno tre mesi.

Descrizione e principali note organolettiche

Le uve utilizzate provengono esclusivamente dalla scoscesa 'Collina del Cartizze' (107 ettari di vigneto a Valdobbiadene). L'eccellente microclima di questa collina, frutto della combinazione di un'eccezionale esposizione al sole durante il giorno con le fresche correnti d'aria notturne, abbinato ai terreni molto antichi e ai tradizionali metodi di vendemmia tardiva, danno vita a questo amabile vino spumante.

N. bottiglie prodotte

130mila

Formato

0,75 lt

VARVAGLIONE VIGNE E VINI
www.varvaglione.com

COLLEZIONE PRIVATA COSIMO VARVAGLIONE NEGROAMARO DEL SALENTINO IGP
Vitigni

100% Negroamaro

Zona di produzione

Salento

Gradazione alcolica

15% vol.

Caratteristiche di vinificazione
e/o invecchiamento

Vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 24-26°C. Affinamento in botta francese per sei mesi.

Descrizione e principali note organolettiche

Al naso di frutta rossa, pepe nero, cannella, tabacco e distinti sentori di liquirizia. Lascia al palato una persistente complessità balsamica.

N. bottiglie prodotte

30mila

Formato

0,75 - 3 lt

SOC. AGR. VENTURINI BALDINI
www.venturinibaldini.it

RUBINO DEL CERRO - REGGIANO LAMBRUSCO SPUMANTE DOP
Vitigni

Lambruschi nelle varietà Montericco, Salamino, Grasparossa

Zona di produzione

Reggio Emilia

Gradazione alcolica

12% vol.

Caratteristiche di vinificazione
e/o invecchiamento

Vinificato in rosso con fermentazione a temperatura controllata.

Descrizione e principali note organolettiche

Bouquet ampio, pulito e fruttato. Ricorda marasche, frutti di bosco e prugna matura con piacevoli note di spezie scure. Al palato risulta corposo, sapido e armonico. Di grande stoffa e lunga persistenza gusto-olfattiva.

N. bottiglie prodotte

24mila

Formato

0,75 lt

SERENA WINES 1881
www.serenawines.it

PROSECCO DOC ROSÉ EXTRA DRY SERENELLO
Vitigni

90% Glera, 10% Pinot Nero

Zona di produzione

Veneto

Gradazione alcolica

11% vol.

Caratteristiche di vinificazione
e/o invecchiamento

Metodo Charmat.

Descrizione e principali note organolettiche

Vino dal colore rosa tenue, brillante. Dal perlage vivace e spuma persistente, ha profumi di buona intensità con sentori floreali di fiori bianchi e rossi accompagnati da note fruttate come mela, pera e sentori di frutta rossa, come fragola e lampone. Il gusto è fresco e al palato risulta gradevole e armonico.

N. bottiglie prodotte

18mila

Formato

0,75 lt

ZORZETTIG
www.zorzettigvini.it

I FIORI DI LEONIE DOC FRIULI COLLI ORIENTALI
Vitigni

50% Pinot Bianco, 30% Friulano, 20% Sauvignon

Zona di produzione

Vigneti di Spessa e Ippis di Premariacco (Udine)

Gradazione alcolica

13% vol.

Caratteristiche di vinificazione
e/o invecchiamento

Macerazione a freddo per 12 ore. Fermentazione in tank di acciaio sui lieviti per sei mesi con batonnage settimanale. A fine fermentazione, una parte del vino viene affinata in piccole botti di rovere per sei mesi. Il vino viene poi riassemblato e imbottigliato. Segue affinamento di sei mesi in bottiglia.

Descrizione e principali note organolettiche

Di colore giallo paglierino con leggeri riflessi dorati, note di frutta matura e freschezza agrumata. Intenso e armonico, equilibrato, con buona persistenza.

N. bottiglie prodotte

2.600

Formato

0,75 lt

ALOIS LAGEDER
www.aloislageder.eu

COR RÖMIGBERG CABERNET SAUVIGNON 2016
Vitigni

Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Zona di produzione

Il Maso Römigberg si estende a nord-ovest del lago di Caldaro

Gradazione alcolica

13,5% vol.

Caratteristiche di vinificazione e/o invecchiamento

Fermentazione spontanea del pigiato, con diverse percentuali di grappolo intero in acciaio e legno. Maturazione in botti piccole e grandi di legno per alcuni mesi. Segue l'affinamento in bottiglia per circa un anno

Descrizione e principali note organolettiche

Colore rosso ciliegia con riflessi rosso rubino. Aromi concentrati e fruttati (ciliegia, ribes nero), note speziate e floreali. Corpo vigoroso, elegante, ricco di tannini, speziato, fresco. Invecchiamento ottimale: 5-20 anni.

N. bottiglie prodotte

N/A

Formato

0,75. Disponibile la speciale edizione Rarum con 6 annate storiche in cassetta di legno (1996, 1998, 2003, 2006, 2008, 2010)

BELLUSSI SPUMANTI
www.bellussi.com

BELLUSSI CUVÉE PRESTIGE VINO SPUMANTE BRUT
Vitigni

Pinot Nero

Zona di produzione

Oltrepò Pavese

Gradazione alcolica

12% vol.

Caratteristiche di vinificazione e/o invecchiamento

Vinificazione in bianco con pressatura soffice. Spumantizzazione con metodo Charmat Lungo. Tutte le operazioni di trasformazione sono eseguite riducendo al massimo l'uso di solfiti, cercando di mantenere il più possibile la naturalità del prodotto.

Descrizione e principali note organolettiche

Vino bianco spumante ottenuto da uve Pinot Nero, coltivate in collina e raccolte esclusivamente a mano. Il colore è giallo paglierino scarico. Al naso si caratterizza per il sofisticato bouquet aromatico, dove risaltano note di mela, frutta a polpa bianca e fiori. In bocca risulta armonico e pulito.

N. bottiglie prodotte

120mila

Formato

0,75 - 1,5 lt

CASA VINICOLA E. ANTONUTTI
www.antonuttivini.it

POPPONE IGT TREVEVEZIA
Vitigni

80% Merlot, 20% Pignolo

Zona di produzione

Friuli Venezia Giulia

Gradazione alcolica

15% vol.

Caratteristiche di vinificazione e/o invecchiamento

e/o invecchiamento

Le migliori uve di Merlot, raccolte a mano, vengono sottoposte a un appassimento in speciali cassette forate per circa tre settimane. Si procede poi con la pigiatura soffice e con una lenta fermentazione in contenitori d'acciaio. Le uve di Pignolo maturano 12 mesi in tonneau di rovere francese. Segue l'assemblaggio e l'affinamento in bottiglia per oltre 6 mesi.

Descrizione e principali note organolettiche

Rosso rubino. Profuma di ciliegia scura croccante, piccoli frutti di bosco e cioccolato fondente. Al palato si distingue per l'equilibrio ed una 'virile' piacevolezza.

N. bottiglie prodotte

20mila

Formato

0,75 - 1,5 lt

BORTOLOMIOL
www.bortolomiol.com

B-BORTOLOMIOL VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT
Vitigni

100% Glera

Zona di produzione

Conegliano Valdobbiadene Prosecco

Gradazione alcolica

11,5% vol.

Caratteristiche di vinificazione e/o invecchiamento

Vinificazione mediante pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

Descrizione e principali note organolettiche

Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente, bouquet e sapore delicato, fruttato e aromatico.

N. bottiglie prodotte

N/A

Formato

0,75 lt

BANFI
www.banfi.it

CASTELLO BANFI BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG
Vitigni

Sangiovese

Zona di produzione

Montalcino, Toscana

Gradazione alcolica

13,5% vol.

Caratteristiche di vinificazione e/o invecchiamento

Fermentazione a temperatura controllata (27-29°C) in tini combinati in acciaio e rovere francese Horizon. Affinamento per l'80% in botti di rovere francese da 60 e 90 hl e per il 20% in barrique di rovere francese da 350 lt per due anni.

Descrizione e principali note organolettiche

Rosso profondo con nuance granato, al naso esprime la sua complessità con aromi di prugna, ciliegia matura e piccoli frutti rossi che si combinano perfettamente a quelli di liquirizia e tabacco. In bocca è corposo, con tannini piacevoli e morbidi. Finale intenso e grande persistenza.

N. bottiglie prodotte

580mila

Formato

0,375 - 0,75 - 1,5 - 3 - 6 lt

BOTTEGA
www.bottegaspa.com

BOTTEGA ROSE GOLD - PINOT NERO SPUMANTE BRUT ROSÉ
Vitigni

Pinot Nero

Zona di produzione

Lombardia

Gradazione alcolica

11,5% vol.

Caratteristiche di vinificazione e/o invecchiamento

Le uve vengono vendemmiate manualmente e il mosto viene lasciato a contatto con le bucce per 24 ore a 5°C. Dopo la macerazione a freddo, il mosto rosato viene separato dalle bucce e fatto fermentare a temperatura controllata (18°C). Durante l'anno successivo alla vendemmia, si procede alla rifermentazione (spumantizzazione) in autoclave secondo il metodo Martinioli a una temperatura controllata di 14°C utilizzando lieviti selezionati.

Descrizione e principali note organolettiche

Color rosa pesca con perlage fine e persistente. Al naso prevalgono i sentori di frutti di bosco, soprattutto ribes e fragoline di bosco. Il sapore è fresco, con una buona acidità, armonico, delicato e persistente.

N. bottiglie prodotte

230mila

Formato

0,2 - 0,75 - 1,5 lt

BARBANERA
www.barbaneravini.it

VECCIANO - TOSCANA ROSSO IGT 'DUCA DI SARAGNANO'
Vitigni

Cuveé

Zona di produzione

Toscana

Gradazione alcolica

13,5% vol.

Caratteristiche di vinificazione e/o invecchiamento

Le uve vengono sottoposte a una macerazione pre-fermentativa a freddo (0-4°C) per 4/6 giorni a seconda del vitigno lavorato. Segue il processo di fermentazione alcolica a temperatura controllata ad un massimo di 24°C per 10-14 giorni, per permettere alle componenti più fruttate di esprimersi al meglio.

Descrizione e principali note organolettiche

Vino caratterizzato da un profondo color rosso dove spiccano i tipici riflessi violacei. Il profumo è avvolgente e la percezione di piccoli frutti rossi maturi si accompagna a quella altrettanto netta di spezie dolci e vaniglia. Elegante e raffinato al palato, dove gli aromi si sprigionano armonicamente. Dal finale persistente e vellutato.

N. bottiglie prodotte

250mila

Formato

0,75 lt

BULICHELLA
www.bulichella.it

HIDE IGT COSTA TOSCANA
Vitigni

Syrah

Zona di produzione

Suvereto, Toscana

Gradazione alcolica

14% vol.

Caratteristiche di vinificazione e/o invecchiamento

Dopo un'attenta selezione delle uve, fermentazione alcolica in botti di legno e successiva macerazione sulle bucce dai 18 ai 24 giorni, affinamento in barriques di rovere francese per 18 mesi.

Descrizione e principali note organolettiche

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Ricco di sentori speziati e piccoli frutti a bacca rossa. Pieno e succulento, tannini fitti e vellutati, finale lungo e scorrevole.

N. bottiglie prodotte

2.500

Formato

0,75 lt