

VALLÉE D'AOSTE DOP CHAMBAVE MUSCAT



VITIGNO	100% Moscato Bianco
ETÀ VIGNETO	Da 4 a 44 anni
ZONA DI PRODUZIONE	Champlan , Grenella e La Meyaz, Chambave, Valle d'Aosta
TERRENO	Sabbioso e roccioso
ALTITUDINE PIANTE SLM	800 mt, esposizione N/S
SUPERFICIE	20.000 m ² ; Sistema a Guyot, 5.000 piante/ettaro, filari a 1,70mt x 0,70mt e ciglioni, resa 70 q/ha
VENDEMMIA	Manuale a fine settembre
VINIFICAZIONE	Macerazione pellicolare prefermentativa a freddo. Vinificazione in anfora con 6 mesi di affinamento sulle bucce.
CONTENUTO	750 ml

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA	Giallo paglierino, colore cristallino
OLFATTO	Fine, aromatico (salvia, timo), floreale, fruttato (pesca bianca)
GUSTO	Secco, fresco, aromatico, morbido, buona sapidità, media persistenza ed equilibrato
ABBINAMENTI	Aperitivi, frittata di verdure, pesce, carni bianche alle erbe, formaggi di media stagionatura
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8°/10° C - 46°/50° F
BICCHIERE CONSIGLIATO	Calice Chablis, 35cl. Diam. 81.5 mm





IRPINIA CODA DI VOLPE
D.O.C.
LE STARSE



Vitigno: 100 % Coda di Volpe.

Zona di produzione: vigneti di proprietà a Gesualdo.

Tecnica di produzione: vinificazione con macerazione a freddo di uve selezionate agli inizi di ottobre, fermentazione a temperatura controllata del mosto decantato a freddo, accorto affinamento in serbatoi di acciaio inox.

Caratteristiche organolettiche: di colore giallo paglierino, ha fini ed intensi profumi fruttati e floreali; morbido e fresco al palato, ha sentori di agrumi e mela cotogna.

Abbinamenti gastronomici: vino da tutto pasto, accompagna paste fresche, insalate estive e primi piatti leggeri.

Servire a 10°C.

CAMPANIA FALANGHINA
I.G.T.



Vitigno: 100 % Falanghina.

Zona di produzione: vigneti selezionati in Campania.

Tecnica di produzione: alla vinificazione con macerazione a freddo di uve selezionate agli inizi di ottobre, segue fermentazione a temperatura controllata del mosto decantato a freddo e accorto affinamento in serbatoi di acciaio inox.

Caratteristiche organolettiche: di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, ha intensi profumi fruttati di mela verde, ananas e agrumi. Fresca al palato, si apprezza per l'ottima acidità, ben equilibrata dalla struttura del vino.

Abbinamenti gastronomici: vino da tutto pasto, accompagna primi piatti, minestre, cucina a base di pesce in generale, piatti freddi, mozzarella di bufala e formaggi freschi.

Servire a 10°C.



FIANO DI AVELLINO
D.O.C.G.
EX CINERE RESURGO



Vitigno: 100 % Fiano.

Zona di produzione: vigneti di proprietà in Montefalcione e Lapio.

Tecnica di produzione: alla vinificazione con macerazione a freddo delle uve raccolte nella prima decade di ottobre, segue fermentazione a temperatura controllata del mosto decantato a freddo e accorto affinamento su fecce fini per diversi mesi.

Caratteristiche organolettiche: di colore giallo paglierino intenso, ha eleganti e complessi profumi di frutti maturi e fiori, tra cui sentori di pera, albicocca, agrumi, nocciola tostata, acacia, biancospino e miele. Sapore di grande persistenza aromatica, corpo pieno, morbido ed equilibrato, evolve positivamente negli anni.

Abbinamenti gastronomici: ideale come aperitivo, con ostriche, frutti di mare crudi, crostacei e piatti di pesce di alta cucina.

Servire a 10°-12 °C.

Ventus ferat ✨ *Ventus creat*
FALLWIND



ALTO ADIGE DOC
**GEWÜRZTRAMINER
FALLWIND 2022**

Dalle caratteristiche inconfondibili, il Gewürztraminer Fallwind si presenta intenso nel bouquet con una beva fresca e raffinata. Setolo al palato, è straordinariamente minerale e si esprime con note di frutta esotica matura, cannella e chiodi di garofano.



giallo paglierino
intenso



ampio bouquet di profumi
di rosa, frutti esotici,
spezie orientali



complesso,
elegante ed intensivo

VARIETÀ:

Gewürztraminer

ETÀ:

15 a 30 anni

VIGNETI:

vigneti lungo la Strada del Vino da Appiano a Termeno (420-550m)

Esposizione: sud, sud-est

Terreni: ghiaiosi a contenuto calcareo con presenza di argilla

Forma di allevamento: Guyot

VENDEMMIA:

metà settembre; raccolta e selezione manuali delle uve

VINIFICAZIONE:

fermentazione e affinamento sui lieviti in contenitori d'acciaio
fino alla fine di febbraio.

RESA:

55 hl/ha

DATI ANALITICI:

contenuto alcolico: 14,5%

acidità: 4,75 gr/lit

residuo zuccherino: 5,5 gr/lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10°

CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

Si abbina magnificamente a piatti speziati, alla cucina asiatica, ai formaggi erborinati, così come anche a ricette condite di spezie piccanti o erbe da cucina e al risotto alla Milanese o ai frutti di mare.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:

4 a 5 anni

KELLEREI **ST. MICHAEL-EPPAN** CANTINA

stmichael.it | office@stmichael.it

VALLÉE D'AOSTE DOP

PETITE ARVINE



VITIGNO	100% Petite Arvine
ETÀ VIGNETO	10 anni
ZONA DI PRODUZIONE	Monjovet, Valle d'Aosta
TERRENO	Sabbioso
ALTITUDINE PIANTE SLM	600 mt, esposizione N/S
SUPERFICIE	20.000 m²; Sistema a Guyot, 8.000 piante/ettaro, filari a 1,70mt x 0,70mt, resa 80 q/ha
VENDEMMIA	Manuale a fine settembre
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice, fermentazione in acciaio, affinamento in acciaio a temperatura controllata.
CONTENUTO	750 ml

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA	Brillante, Giallo Paglierino
OLFATTO	Al naso floreale e fruttato, note di gelsomino, mela e agrumi, buona la sapidità.
GUSTO	Sapido, minerale di buon equilibrio
ABBINAMENTI	Antipasti, risotti, piatti a base di pesce, carni bianche, formaggi di breve e media stagionatura.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8°/10° C - 46°/50° F
BICCHIERE CONSIGLIATO	Calice Chablis, 35cl. Diam. 81.5 mm



P R A D A L U P O

ROERO ARNEIS
DOCG



Righe orizzontali e tenui, tratti storici e distintivi che caratterizzano l'origine, la provenienza e il savoir-faire di Fontanafredda. Originale e ribelle: questo è il carattere dell'uva Arneis. Naso espressivo, con fragranze di biancospino e note di frutta esotica. Gusto soffice e fresco. Perfetto con antipasti e piatti di pesce.



Arneis



Colline del Roero



Terreni sabbiosi,
ricchi di marne
arenacee,
calcaree, giallastre



200-300m slm



Sud-est



Sistema: guyot
4500 ceppi/ha



II-III decade
di Settembre



13,5 % vol



10-12 °C



0,375 - 0,75L

NOTE TECNICHE

Vinificazione: l'uva viene conferita in cantina in cassette da 20 chili.

Il 20% dell'uva viene diraspata, pigiata e macerata a freddo per 24 ore a una temperatura di 10 °C. Al termine della macerazione viene effettuata la spremitura soffice delle uve tramite pressatura. Contemporaneamente la rimanente parte dell'uva viene immessa direttamente in pressa senza pigiatura e grazie ad una pressatura soffice viene separato il mosto fiore dalle bucce. Il mosto ottenuto dalle due metodologie produttive viene tenuto separato in serbatoi di acciaio inox termocondizionati, dove avviene

la fermentazione condotta a bassa temperatura (18-20 °C) previa refrigerazione, decantazione statica e travaso del mosto. Al termine della fermentazione, il vino ottenuto da criomacerazione viene unito al vino prodotto con il sistema tradizionale e stoccato ad una temperatura di 5 °C per evitare la fermentazione malolattica.

Affinamento: in acciaio per 4-5 mesi a bassa temperatura mantenendolo sulle fecce fini per aumentare la complessità aromatica e la sensazione di volume. Dopo la stabilizzazione a freddo viene messo in bottiglia prima dell'estate.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è giallo paglierino intenso con riflessi verdolini. All'olfatto il bouquet ricorda il profumo dei frutti esotici, della pera matura dei fiori di biancospino e del miele di acacia. In bocca è piacevolmente avvolgente, morbido, dolce con l'acidità che dona freschezza e sapidità al retrogusto.

ABBINAMENTI

Servito fresco è un grande aperitivo. A tavola è ideale con gli antipasti a base di pesce, primi piatti leggeri, risotti e paste.

P R A D A L U P O

ROERO ARNEIS
DOCG



Soft horizontal stripes, historic and distinctive features that identify Fontanafredda's origin and savoir-faire. Original and rebel: that's the character of the Arneis grape variety. The nose is expressive, with floral aromas such as hawthorn and hints of exotic fruits. The taste is soft and fresh. Perfect with starters and fish dishes.



Arneis



Roero



Sandy soil is reach
in yellow,
calcareous marl



200-300m a.s.l



South-east



System: guyot
4500 plants/ha



II-III decade
of September



13,5 % vol



10-12 °C



0,375 - 0,75L

TECHNICAL NOTES

Vinification: the grapes are collected in 20 kg baskets. 50% of the grapes are de-stemmed, crushed and submitted to a cold maceration for 24 hours at a temperature of 10 °C. At the end of the maceration grapes are softly pressed. At the same time the residual 50% of the grapes are directly put into the presses prior to crushing. The first juice (the "flower") is then separated from the skins through a gentle pressing. The most obtained from these two vinification methods is kept in stainless steel tanks at controlled temperature, where the fermentation is carried out

at low temperature of 18-20 °C, provided a refrigeration and static decantation of the must is previously completed. Once the fermentation is finished, the wine obtained from cryomaceration is then put together with the one obtained with traditional method and stored at 5 °C in order to prevent the malolactic fermentation to take place.

Ageing: the wine is kept in steel tanks for 4-5 months at low temperature and on the finest dregs in order to improve the aromatic content and the "volume" of the wine. The wine is subject to cold stabilisation process and bottled before summer.

TASTING NOTES

The colour is intense straw yellow with greenish reflexes. The bouquet is reminiscent of exotic fruits, matured peers, hawthorn and acacia honey. In the mouth is warm, velvety, sweet with a nice acidity level, giving the wine freshness and a long lasting aftertaste.

PAIRINGS

Excellent as an aperitif, it is its very best served with starters and fish and shellfish dishes. It is the perfect summer wine, but its gastronomic pairings know no seasonal limits.

PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE

Il nostro Pinot Grigio Doc Delle Venezie colpisce per il suo profumo leggermente fruttato e accompagnato da una timida nota di mandorla. Il sapore risulta morbido e armonico, leggermente amarognolo. È ottimo abbinato ai risotti delicati e ai primi piatti in generale.

Our Pinot Grigio Doc Delle Venezie hits for its lightly fruity perfume and matched a timid note of almond. The taste is smooth and harmonic, slightly bitter. It goes perfectly with risotto and first courses in general.

Vitigno
Pinot Grigio
Contenuto alcool
12,5% vol
Formato bottiglia
0,75l
Tappo in sughero
Cartone da 6 bottiglie

Grape variety
Pinot Grigio
Alcohol
12,5% vol
Bottle size
0,75 lt
Cork
Box of
6 bottles



18° EnoConegliano
Diploma di Merito





GRECO DI TUFO
D.O.C.G.
LOGGIA DELLA SERRA



Vitigno: 100 % Greco.

Zona di produzione: vigneti di proprietà in Montefusco.

Tecnica di produzione: alla vinificazione con macerazione a freddo delle uve raccolte nella terza decade di ottobre, segue fermentazione a temperatura controllata del mosto decantato a freddo e accorto affinamento su fecce fini per qualche mese.

Caratteristiche organolettiche: di ricca complessità strutturale ed aromatica, ha colore giallo paglierino intenso, eleganti e complessi profumi fruttati di albicocca, mela, pesca ed agrumi. Sapore di grande persistenza aromatica che ricorda frutti maturi, corpo pieno, morbido ed equilibrato dall'ottima acidità; evolve positivamente negli anni.

Abbinamenti gastronomici: ideale con primi piatti importanti, crostacei, piatti di pesce anche alla griglia, mozzarella di bufala, pollame e piatti freddi.

Servire a 10°-12 °C.