

IRPINIA AGLIANICO  
D.O.C.  
CORTE DI GISO



*Vitigno:* 100% Aglianico

*Zona di produzione:* vigneto di proprietà in Gesualdo.

*Tecnica di produzione:* le uve selezionate sono vinificate con una macerazione media di 6-8 giorni. A fermentazione alcolica e malolattica ultimata, il vino è lasciato a maturare in piccoli fusti di rovere per 12 mesi, con successivo affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

*Caratteristiche organolettiche:* di colore rosso rubino, dagli intensi riflessi violacei, con profumi varietali di amarena, di ciliegia, di cacao, felce, sottobosco, tabacco per poi evolversi in sentori speziati. Elegante, è di notevole struttura, mediamente tannico, dalla persistenza lunga e con piacevoli note di frutti rossi e cioccolato.

*Abbinamenti gastronomici:* ideale con primi piatti, con portate a base di carne arrosto o alla griglia, formaggi misti, pizza.

*Servire a* 18°20°C.

IRPINIA AGLIANICO

D.O.C.

IL PRINCIPIO



*Vitigno:* 100 % Aglianico.

*Zona di produzione:* vigneto di proprietà in Montemiletto.

*Tecnica di produzione:* le uve selezionate sono vinificate con una macerazione media di 8-10 giorni. A fermentazione alcolica e malolattica ultimata, il vino viene lasciato a maturare in piccoli fusti di rovere per 12-18 mesi, con successivo affinamento per almeno 24-36 mesi in bottiglia.

*Caratteristiche organolettiche:* di colore rosso rubino, dagli intensi riflessi, ha profumi dalle note varietali di amarena, di mora selvatica e di prugna, per poi evolvere in sentori speziati e tostati. Elegante e morbido, ha una forte persistenza, con piacevoli note di frutti rossi, confettura di prugna, chiodi di garofano e pepe nero. Di notevole struttura, rotondo e armonico, è un vino adatto ad una lunga conservazione.

*Abbinamenti gastronomici:* ideale con minestre, anche a base di carne, salumi, carni bianche e rosse, arrosto o in umido, cacciagione e selvaggina, in particolare beccacce al tartufo e lepre, formaggi di media stagionatura come il caciocavallo.

*Servire a* 18°-20°C.

# Amarone della Valpolicella Classico

**Vitigni**

80% corvina veronese, 20% rondinella

**Zona di produzione**

Valpolicella Classica, Tenuta Novare  
ad Arbizzano di Negrar

**Terreni**

Calcarei e vulcanici (basalto)

**Sistema di allevamento**

Guyot doppio

**Densità d'impianto**

5000 ceppi/ha

**Resa**

100 q.li/ha (di cui solo il 30% vengono messe in fruttai)

**Età media delle viti**

20 anni

**Metodo di produzione**

In fruttai tradizionali senza alcuna forzatura  
in termini di controllo delle temperature e umidità.  
Messa a riposo sulle arde per 99 giorni.  
Pigiatura nei primi giorni di gennaio.

**Maturazione del vino**

In botti di rovere di Slavonia da 50 - 100 ettolitri  
per 8 anni

**Affinamento in bottiglia**

Almeno 1 anno

**Dati analitici**

Alcol 15,5% - Acidità totale 6,0 g/l - pH 3,45

Un naso fantastico, quasi baroleggiante,  
di grande ampiezza aromatica e classe.  
Un palato di grande concentrazione e dalle  
linee espressive nette: estremamente intenso  
e focalizzato. Tannini di splendida grana e una nota  
di cedro a dominare il tutto: un vino monumentale  
che abbaglia per la sua complessità e bellezza.

**Formato vino**

-  0,75 l
-  1,5 l
-  3 l

# Catullo

**Denominazione**

Valpolicella Ripasso Classico Superiore

**Vitigni**

70% corvina veronese, 20% corvinone, 10% rondinella

**Zona di produzione**

Valpolicella Classica, Tenuta Novare ad Arbizzano di Negrar

**Terreni**

Marno-calcarei, con depositi argillosi

**Sistema di allevamento**

Guyot doppio

**Età media delle viti**

20 anni

**Metodo di produzione**

Questo vino si ottiene dalla seconda fermentazione, denominata ripasso. Nel mese di marzo, il fresco e giovane Valpolicella d'annata viene messo a rifermentare sulle bucce, ancora leggermente dolci, dell'Amarone Classico.

**Maturazione del vino**

In botti da 75 ettolitri di rovere francese per 12 mesi, più un ulteriore anno in vasche di cemento da 100 ettolitri.

**Affinamento in bottiglia**

Almeno 6 mesi

**Dati analitici**

Alcol 14%

Vino di media struttura con gentili note speziate di vaniglia e cioccolato, accompagnate da tipiche note di ciliegia, amarena e pepe bianco.

Al palato si caratterizza per una facile bevibilità, tipica del Valpolicella, e, al tempo stesso, per una struttura tannica setosa e una persistenza aromatica intensa e prolungata. Il finale è fresco, morbido e sapido. Vino dallo stile classico, elegante, equilibrato, armonico.

**Formato vino**

 0,75 l

# Le Miniere di Novare

**Denominazione**

Valpolicella Classico

**Vitigni**

70% corvina veronese (selezione massale Novare),  
20% corvinone, 10% rondinella

**Zona di produzione**

Valpolicella Classica, Tenuta Novare ad Arbizzano di Negrar, dal vigneto Le Miniere, con esposizione a sud-ovest, composto da due terrazze, con un totale di 4,01 ettari, poste al di sopra del cunicolo delle Miniere di Novare.

**Terreni**

Calcarei Eocenici con scaglia rossa del Cretaceo superiore, con un franco di coltivazione di circa 1 metro composto principalmente da argille di colorazione rossastra.

**Sistema di allevamento**

Guyot doppio

**Età media delle viti**

20 anni

**Maturazione del vino**

In vasche di cemento per 6-9 mesi

**Affinamento in bottiglia**

Almeno 6 mesi

**Dati analitici**

Alcol 12%

Rubino luminoso, ha naso caratterizzato da note di frutta fresca, ciliegia, frutti di bosco, con eleganti note di pepe bianco. Bocca sapida, leggiadra, di lunga persistenza e sapidità.

**Formato vino**

 0,75 l

IL BAROLO DELLA "SPERANZA"

---

BAROLO DOCG

---

DEL COMUNE DI

S E R R A L U N G A D ' A L B A

RENAISSANCE 2018



*"Il Barolo della Speranza. La speranza ha varie forme. Qualcuno la chiama fortuna, qualcuno la chiama avventura, qualcuno la chiama coraggio o visione del mondo. La speranza è diventare noi stessi, quando è il momento di essere noi stessi: essere la vita."*

Marco Missiroli

|                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                         |                                                                                                                    |                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Nebbiolo<br>Varietà: Lampia<br>Cloni: 142, 36, 230<br>Porta innesti:<br>420A, Kober, SO4 | <br>300-400m slm                      | <br>I - II decade<br>di Ottobre | <br>0,75 L     |
| <br>Serralunga d'Alba                                                                        | <br>Sud, sud-ovest                   | <br>14,5 % vol                  | <br>Biologico |
| <br>Suoli ricchi di calcare<br>e di marne grigie<br>alternate a sabbie                       | <br>Sistema: guyot<br>4.000 ceppi/ha | <br>18-20 °C                    |                                                                                                    |

#### NOTE TECNICHE

**Vinificazione:** la fermentazione è, secondo tradizione, effettuata a temperatura controllata (27-28 °C) in tini di acciaio inox a cappello galleggiante, per una durata di 15 giorni, con frequenti rimontaggi per ottimizzare l'estrazione delle sostanze polifenoliche. **Affinamento:** dopo 24 mesi in botte di rovere e 12 mesi in cemento, il vino è pronto per essere messo in bottiglia. Un vino in grado di esprimere le sue caratteristiche qualitative fin da subito, con la capacità di durare nel tempo anche per 25/30 anni.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore del vino è rosso rubino con riflessi granati. Il profumo è netto e intenso, con sensazioni dolci e sentori di spezie, rosa appassita e sottobosco. Il gusto è morbido, pieno, vellutato, armonico e vibrante.

#### ABBINAMENTI

Il Barolo per antonomasia si abbina a piatti importanti, come i secondi di carne della tradizione piemontese e formaggi a media-lunga stagionatura. Ma non solo, se esploriamo le possibilità dell'enogastronomia mondiale possiamo spaziare in originali

abbinamenti: dalla boeuf bourguignonne francese sino ad arrivare in Asia con il Nasi Goreng, passando per il Canada e la sua carne affumicata di Montréal. A piacere, può anche accompagnare il conversare di fine pasto o un brindisi "speciale"!



FONTANAFREDDA S.r.l. - Via Alba, 15 - Serralunga d'Alba (CN) - Italy  
 Ph. +39 0173.626.100 - Fax +39 0173.613.471 - [www.fontanafredda.it](http://www.fontanafredda.it) - [clienti@fontanafredda.it](mailto:clienti@fontanafredda.it)

**FONTANAFREDDA**  
 FONDATA DAL 17. RE D'ITALIA NEL 1858



## Barolo Serralunga d'Alba, un'icona dal 1988

Dopo 30 anni dalla sua nascita il Barolo Serralunga d'Alba Fontanafredda cambia e diventa nuovo. Sarà lo strumento per una nuova rinascita, il Rinascimento Verde. Attraverso il nostro vino più iconico vogliamo risvegliare lo spirito critico di chi lo beve, analizzando in 10 anni, i 10 sentimenti che nella storia della nostra civiltà hanno dato origine alle rinascite collettive. La parola da cui incominciamo è Speranza.

Nasce: Barolo Serralunga d'Alba Renaissance 2018.

Il Barolo della Speranza. Anche Biologico.

Cominciamo dall'anno zero, il 2022.

Il Barolo del Comune di Serralunga d'Alba 2018 in  
"la Speranza", secondo Marco Missiroli e Elisa Talentino.

## 2018, il Barolo della Speranza Dopo 30 anni, è biologico.

Siamo in Italia, siamo nel 2018, nell'anno del "siamo bravi a cadere, ma ancora più bravi a rialzarci".

Sì, perché il 2018 ci riporta alla mente le immagini drammatiche del crollo del Viadotto Polcevera di Genova, comunemente conosciuto come "ponte Morandi". Sono le 11:36 di martedì 14 agosto quando, durante un violento nubifragio, implode per un cedimento strutturale una porzione di circa 200 metri del lungo ponte inaugurato nel 1967. Per decenni il viadotto ha rappresentato un tassello strategico per la circolazione e l'economia di Genova e dell'Italia, fungendo da snodo nei collegamenti tra il Nord Italia, la Francia e le aree industriali e portuali del capoluogo ligure. Nel momento del crollo sono centinaia i veicoli che stanno transitando su quella arteria. Un evento che ha colpito duramente la comunità ligure, che però ha dimostrato un coraggio ed una forza nel rialzarsi disarmanti. Il ponte viene ricostruito a tempo di record su progetto dell'architetto Renzo Piano e inaugurato il 3 agosto 2020, periodo nel quale, nelle cantine di Fontanafredda, il Barolo Serralunga d'Alba 2018 termina l'affinamento in legno per passare poi nelle botti di cemento dove si svolge l'ultima fase di evoluzione prima dell'imbottigliamento.

Un Barolo, frutto di un'annata viticola straordinaria, la 2018 appunto, e di un terroir unico: Serralunga d'Alba, uno dei comuni più vocati e storici per la produzione di questo grande vino, tra gli 11 che rientrano nella denominazione. In vigna l'annata viticola 2018 si apre con un inverno lungo e ricco di precipitazioni che vanno a ristabilire la dotazione idrica del suolo dopo un 2017 molto caldo. La stagione invernale si protrae fino all'inizio del mese di marzo con temperature inferiori alla media degli ultimi anni, portando ad una ripresa vegetativa graduale della vite, che si completa alla fine del mese stesso.



Sulla scena mondiale il 2018 si apre con una bella notizia che arriva da oltreoceano. A gennaio si festeggia il primo anno di 4Ocean, quando “basta solo un’idea per cominciare a cambiare il mondo”. Ce lo dimostrano due giovani surfisti statunitensi che danno vita ad un’associazione per pulire gli oceani dalla plastica e in un anno riescono a raccogliere oltre 500 tonnellate di rifiuti dalle acque degli oceani di tutto il mondo.

A febbraio, nella Corea del Sud, a Pyeongchang, vengono inaugurati i XXIII Giochi Olimpici invernali e la Norvegia ottiene il primato di medaglie, grazie anche alla fondista Marit Bjørgen che diviene l’atleta più titolata nella storia delle Olimpiadi invernali. La cerimonia inaugurale vede la storica stretta di mano tra il presidente della Corea del Sud, Moon Jae-in e Yo-jong, sorella del leader nord-coreano Kim Jong-un. È il preludio al clima di disgelo che porterà i leader delle due Coree allo storico summit del 27 aprile, il primo a tenersi in territorio sud-coreano, nel villaggio di confine di Panmunjom, dove nel 1953 era stato firmato l’armistizio che ha posto fine alle ostilità della guerra di Corea e al quale non era, fino a quel momento, mai seguito un trattato di pace. Le due Coree si accordano per raggiungere la pace permanente e la “completa denuclearizzazione”, avvalendosi del sostegno della comunità internazionale.

In Langa arriva la primavera, caratterizzata da precipitazioni frequenti e temperature miti, lasciando così presagire un’annata che si sarebbe sviluppata secondo tempistiche “classiche” ed in ogni caso non anticipata come la precedente.

Sul piano internazionale, il presidente cinese Xi Jinping – grazie alla riforma della Costituzione che toglie il limite dei due mandati presidenziali – potrà rimanere al potere oltre il 2023. Nel frattempo scompare, nella sua casa di Cambridge, Stephen Hawking, l’astrofisico della «teoria del tutto», uno degli scienziati più famosi al mondo e tra i fisici teorici più importanti della seconda metà del XX secolo, noto soprattutto per i suoi studi sui buchi neri e per i suoi libri di divulgazione scientifica.

Tra la fine del mese di maggio e l’inizio del mese di giugno inizia un periodo caratterizzato da numerose perturbazioni con abbondanti piogge che creano qualche difficoltà ai viticoltori dal punto di vista della gestione del vigneto. Dove non si è potuto intervenire con tempestività si registrano infatti problematiche legate all’insorgere di malattie fungine. Intanto nel Regno Unito c’è aria di festa per un nuovo “royal wedding”, quello tra Meghan Markle e il principe Harry d’Inghilterra che si uniscono in matrimonio il 19 maggio nel Castello di Windsor. Anche in Italia il clima – quello politico – è effervescente. Il primo giugno presta giuramento il governo di Giuseppe Conte. Dopo la più lunga attesa post-elettorale che il Paese avesse mai avuto, Movimento 5 Stelle e Lega, due forze politiche fortemente differenti e avversarie fino a pochi mesi prima, danno vita ad un’alleanza inedita ed inaspettata per la formazione di un governo definito “di cambiamento”. Due diversi punti di vista, insieme per pensare e progettare un nuovo futuro. Intanto il palcoscenico internazionale vede nuovamente la Corea del Nord come protagonista. Una stretta di mano durata più di dieci secondi e la firma su un documento «completo» sulla denuclearizzazione del paese asiatico suggella l’incontro tra Donald Trump e Kim Jong-un avvenuto a Singapore il 13 giugno dopo mesi di minacce nucleari. Si conclude felicemente anche la vicenda dei 12 ragazzi thailandesi rimasti intrappolati nella grotta di Tham Luang per sfuggire alle piogge monsoniche durante una gita e che avevano tenuto il modo intero con il fiato sospeso. Il 9 luglio, dopo 10 giorni di ricerche, vengono finalmente individuati e liberati. In quegli stessi giorni si apre in Russia il Campionato Mondiale di Calcio FIFA 2018. La Francia se l’aggiudica, campione del mondo per la seconda volta e vent’anni dopo l’ultimo trionfo.

La “partita” prosegue invece per i nostri contadini delle vigne di Langa, dove la fioritura e la successiva allegagione si svolgono in modo regolare. Nei mesi di luglio e agosto si registra uno sviluppo graduale, con temperature e tempo stabili. Insomma, guardando in avanti verso la vendemmia che verrà, il clima nei vigneti di Fontanafredda è disteso e fiducioso.



Arriviamo a settembre e siamo pronti a vendemmiare le uve di nebbiolo da Barolo, dalle stesse vigne che nel 1988 per prime diedero vita alla menzione comunale, quella di Serralunga d'Alba. Siamo su un terreno ricco di calcare e marna, nato oltre 13 milioni di anni fa e capace ancora oggi di dare vita a vini longevi e potenti, come il nostro Barolo Serralunga d'Alba. Quello di settembre è stato un mese caratterizzato da un andamento climatico propizio che ha confermato le aspettative iniziali: un'annata classica e con tanta qualità. Terminata la vendemmia, grappolo per grappolo, è il momento di iniziare le operazioni di vinificazione in cantina. Mentre terminano le fermentazioni delle nostre uve, in Francia c'è aria di protesta. Il mese di Novembre infatti è scandito dalle manifestazioni dei cosiddetti "Gilet Gialli" che mettono a ferro e fuoco Parigi e altre città della Francia. Tutto nasce dalla decisione del governo di introdurre una tassa sui carburanti ma ben presto assume i contorni di un vero e proprio movimento di contestazione contro il presidente Macron. Belle notizie arrivano invece dallo spazio: il 26 novembre la sonda InSight atterra sulla superficie di Marte per indagare il suolo del Pianeta Rosso. La comunità scientifica esulta: l'atterraggio è un successo.

Anche noi, come comunità di contadini, siamo orgogliosi ed esultiamo: il nostro Barolo 2018 che sta nascendo in cantina è destinato ad avere successo. Ora è tempo per lui di riposare, per noi di aspettare. Tre anni di affinamento nelle nostre cantine ottocentesche per ottenere qualcosa di unico e straordinario. Qui il nostro compito è quello di prenderci cura del vino, secondo le regole della nostra tradizione, cercando di lasciar esprimere al meglio il suo carattere e la sua personalità. Dopo 24 mesi in botti di rovere e 12 mesi in cemento, il vino è pronto per essere messo in bottiglia. Ecco che nasce il Barolo Serralunga Renaissance 2018.

Noi siamo questo vino, noi siamo Serralunga d'Alba. Un vino unico, il nostro spirito. Dal colore luminoso, rosso rubino con riflessi granato brillante, al naso presenta una bellissima florealità con un profumo netto e intenso, a ricordare la rosa e il sottobosco, che lascia subito spazio alla complessità di tutte le sue spezie. In bocca è morbido, setoso e poi subito emerge il tannino vibrante che fa capire che è un vino capace di invecchiare per molti anni.



# VINUM HANNIBAL

## Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

### Riserva

#### Terre dei Vestini

**TIPOLOGIA :** Vino rosso.

**UVE :** Montepulciano 100%.

**ZONA DI PRODUZIONE :** C.da Pusciana di Pianella (PE).

**SUPERFICIE DEL VIGNETO :** ha 2.34.00.

**ALTITUDINE DEL VIGNETO :** m 198 s.l.m.

**TIPOLOGIA DI TERRENO :** Calcareo con presenza di argilla.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO :** Cordone speronato.

**VENDEMMIA :** Dopo il 20 ottobre con raccolta e selezione manuale dei grappoli.

**RESA PER ETTARO :** 90 q di uva.

**VINIFICAZIONE :** Fermentazione e macerazione per 21 gg. in vinificatori termocondizionati inox, gestite con almeno 2 deléstage nel mezzo.

Fermentazione malolattica e successivo affinamento in botti di rovere francese da 20 hl. Travaso ed imbottigliamento senza filtrazione, con ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 9 mesi prima della commercializzazione.

**IMBOTTIGLIAMENTO :** 36 mesi successivi alla vendemmia.

**COLORE :** Rosso rubino intenso.

**CARATTERISTICHE :** Manifesta i suoi profumi con notevole complessità.

Al naso è intrigante ed avvolgente. Al gusto si aprono sensazioni di frutti di sottobosco e liquirizia giusta mente equilibrata con gradevole tannicità.

**GRADO ALCOLICO :** 14,5% vol.

**ABBINAMENTI :** Tacchino con castagne; anatra con tartufi; cinghiale in tegame.

[www.chiarieri.it](http://www.chiarieri.it)



## CHIARIERI



## FICHIMORI

### Classificazione

Rosso I.G.T. Salento

### Annata

2021

### Uvaggio

Selezione proveniente da Masseria Maïme di S. Pietro Vernotico

### Vinificazione e affinamento

All'arrivo in cantina le uve sono state diraspate e pigiate delicatamente. La macerazione pre-fermentativa a freddo, avvenuta mantenendo la temperatura di 5 °C, si è protratta per 5 giorni al fine di estrarre gli aromi varietali, il colore e le componenti polifenoliche più morbide; è seguita la svinatura e la fermentazione senza bucce a 18 °C. Dopo alcuni mesi di conservazione in serbatoi di acciaio inox, il vino è stato imbottigliato e in seguito immesso sul mercato.

### Gradazione alcolica

13,5% Vol.

### Dati storici

Masseria Maïme sorge in una delle più belle zone dell'Alto Salento, non lontano dalla cittadina di San Pietro Vernotico – Brindisi. La tenuta si sviluppa lungo la costa, creando un paesaggio unico di vigneti che nascono tra boschi e pinete e si perdono a vista d'occhio fino a confondersi con il mare. Le varietà maggiormente presenti sono: Negroamaro, Primitivo, Syrah, Cabernet e Chardonnay.

Fichimori, unico nel suo genere in quanto rosso "da bere freddo", è strettamente legato al territorio di provenienza, il Salento, chiamato nell'antichità "Il giardino d'Italia" per la ricchezza e la varietà dei suoi frutti.

Questo vino deve, infatti, il suo nome a uno dei frutti più prelibati che nascono in quest' area: il fico nella varietà che si caratterizza per il suo colore rosso violaceo così intenso da avvicinarsi al nero ("moro" in dialetto).

### Note degustative

Fichimori si presenta di un colore rosso rubino con un leggera sfumatura violacea. Al naso prevalgono le note di frutta rossa, di fragola e lampone, seguite da delicate sensazioni di rosa canina. Al palato è fresco, sapido e scorrevole, caratterizzato da un ingresso morbido e un retrogusto fruttato.



# Valpolicella Ripasso Valpantena

**Denominazione**

Valpolicella Ripasso Valpantena

**Vitigni**

85% corvina veronese, 10% merlot, 5% rondinella

**Zona di produzione**

Valpantena

**Terreni**

Marno-calcarei, argillosi e basaltici

**Sistema di allevamento**

Guyot e pergola

**Densità d'impianto**

4000 - 5000 ceppi/ha

**Resa**

100 q.li/ha

**Età media delle viti**

15 - 20 anni

**Metodo di produzione**

Questo vino si ottiene dalla seconda fermentazione, denominata ripasso. Nel mese di gennaio/febbraio, il fresco giovane Valpolicella d'annata viene messo a rifermentare sulle bucce, ancora leggermente dolci, dell'Amarone.

**Maturazione del vino**

In botti da 30, 54 e 75 ettolitri e vasche di cemento da 100 ettolitri

**Affinamento in bottiglia**

3 mesi

**Dati analitici**

Alcol 13,5% - Acidità totale 5,3 g/l - pH 3,45

Di colore intenso, rosso rubino, offre un naso in cui le note fruttate, di ciliegie e sottobosco, sono arricchite da sensazioni speziate e di cioccolato. In bocca il tannino è avvincente, il sorso carnoso e sapido.

**Formato vino**

-  0,375 l
-  0,75 l
-  1,5 l

# CABERNET SAUVIGNON VENEZIA DOC

*Caratterizzato dal colore rosso carico,  
è un vino equilibrato al palato con un  
retrogusto morbido e vellutato.*

*Si abbina bene con tutti i tipi di carni  
rosse e bianche, e carni alla griglia.*

Characterized by a full red color, it is  
balanced on the palate, with a velvet and  
smooth aftertaste. It goes perfectly with  
white and red meats, also grilled.

*Vitigno  
Cabernet Sauvignon*

*Contenuto alcool  
12,5% vol*

*Formato bottiglia  
0,75l*

*Tappo in sughero*

*Cartone da 6 bottiglie*

Grape variety  
Cabernet Sauvignon

Alcohol  
12,5% vol

Bottle size  
0,75 lt

Cork

Box of  
6 bottles



# REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO DOC LISON PRAMAGGIORE

*È un vino che si distingue per il carattere deciso nel profumo e nel corpo con sentori di frutta rossa di sottobosco (lampone e fragole), asciutto e deciso nel palato. Ottimo come accompagnamento della selvaggina e delle carni rosse in generale.*

It is possible to distinguish this wine from its strong body and perfume, with hints of red fruits (Strawberry and Raspberry), dry and decide on the palate. It is perfect with game and red meats in general.

17° EnoConegliano  
Diploma di Merito



BRONZE



Vitigno  
Refosco  
dal Penducolo Rosso  
Contenuto alcool  
12,5% vol  
Formato bottiglia  
0,75l  
Tappo in sughero  
Cartone da 6 bottiglie

Grape variety  
Refosco  
dal Penducolo Rosso  
Alcohol  
12,5% vol  
Bottle size  
0,75 lt  
Cork  
Box of  
6 bottles



TAURASI  
D.O.C.G.  
FATICA CONTADINA



*Vitigno:* 100 % Aglianico.

*Zona di produzione:* vigneti di proprietà in Lapio e Montemiletto.

*Tecnica di produzione:* all'accurata selezione delle uve, segue vinificazione con macerazione sulle bucce per 10-12 giorni a 28°C. A fermentazione alcolica e malolattica ultimata, il vino matura in piccoli fusti di rovere francese per 18 mesi, per continuare, dopo il *blend*, l'affinamento in botti in rovere di Slavonia da 35 Hl. per almeno 6 mesi e in bottiglia per 24-36 mesi.

*Caratteristiche organolettiche:* di colore rosso rubino intenso con riflessi granati, ha bouquet ampio, complesso, intenso con note varietali di amarena, frutti di bosco, prugna, viola, sentori speziati e minerali; è elegante, morbido, vellutato ed intenso, al palato offre note di prugna, amarena, pepe nero e leggero sentore di *goudron*. Di notevole struttura, è molto longevo.

*Abbinamenti gastronomici:* ideale in abbinamento con arrostiti di carni rosse e cacciagione, piatti a base di spezie, tartufi e formaggi stagionati.

*Servire a* 18°-22 °C.