

CARTA VINI ROSSI

VALPOLICELLA
CLASSICO SUPERIORE
DOC



tipologia
Rosso
grado alcolico
13.0%
Vitigno
Corvina, Corvinone, Rondinella

resa per ettaro
100q

Vinificazione

Ottenuto dalla pigiatura, nella giusta percentuale delle uve indicate, colte manualmente nella zona collinare della Valpolicella Classica

Affinamento

In serbatoi di acciaio per almeno un anno a cui segue un ulteriore affinamento di qualche mese in bottiglia

Temperatura di servizio

16/18°



CHIANTI
RISERVA DOCG
PRESTIGE



tipologia
Rosso
grado alcolico
13.5%
Vitigno
Sangiovese, Cannonaiolo

resa per ettaro
75q

Vinificazione

Fermentazione con macerazione di 10-15gg. Controllo della temperatura a 28-30°

Affinamento

Dopo un'elevazione di 12-14 mesi in barrique francesi, la maturazione prosegue in botti di rovere da 30-60 hl. Affinamento in bottiglia di 12 mesi.

Temperatura di servizio

18/20°



MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO
DOC



tipologia
Rosso
grado alcolico
13.0%
Vitigno
Falanghina

resa per ettaro
140q

Vinificazione

I grappoli deraspatis, dopo l'aggiunta di lieviti selezionati vengono messi a fermentazione in serbatoi d'acciaio. A fine fermentazione continua l'irrorazione delle bucce per 8-10gg.

Affinamento

L'affinamento avviene in serbatoi di acciaio inox per un periodo di 6-8 mesi.

Temperatura di servizio

18/20°



CARTA VINI BIANCHI

GEWÜRZTRAMINER

TRENTINO

DOC



tipologia

Bianco

grado alcolico

14.0%

Vitigno

Gewürztraminer

resa per ettaro

60q

Vinificazione

Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento

L'affinamento avviene in bottiglia.

Temperatura di servizio

10/12°



RIBOLLA GIALLA

VENEZIA GIULIA

IGT



cl 75

tipologia

Bianco

grado alcolico

12.5%

Vitigno

Ribolla Gialla

resa per ettaro

90/120q

Vinificazione

I grappoli vengono diraspatis e pigiati, il mosto macera in pressa con le bucce per 12 ore. Dopo pressatura soffice, la fermentazione è condotta in lieviti selezionati.

Affinamento

La maturazione sulle fecce fini con frequenti battonage in vasche d'acciaio inox per circa sei mesi. Viene imbottigliato 8 mesi dopo la vendemmia.

Temperatura di servizio

8/10°



FALANGHINA EXTRA DRY

IRPINA

DOC



tipologia

Bianco

grado alcolico

13.5%

Vitigno

Falanghina

resa per ettaro

90q

Vinificazione

Decantazione statica del mosto, dopo pressatura soffice dei grappoli pigiati e diraspatis. Inoculo dei lieviti selezionati sul limpido. Fermentazione in acciaio.

Affinamento

Avviene su fecce fini per circa 3 mesi, con uno o due battonage settimanali ad una temperatura massima di 18°

Temperatura di servizio

16°



BOLLICINE METODO CHARMAT

PROSECCO

VALDOBBIANO SUPERIORE EXTRA DRY
DOCG



tipologia
Bianco Spumante
grado alcolico
11.0%
Vitigno
Glera

resa per ettaro
135q

Vinificazione
Raccolta manuale delle uve durante la seconda decade di Settembre, la successiva fase di spumantizzazione avviene con metodo charmat lungo.

Affinamento
In bottiglia per 30 giorni.

Temperatura di servizio
6/8°



SEGRETO
DI FAMIGLIA
BRUT



tipologia
Bianco Spumante
grado alcolico
11.0%
Vitigno
Riesling Italico

resa per ettaro
70q

Vinificazione
Raccolta manuale delle uve, la successiva fase di spumantizzazione avviene con il metodo charmat lungo.

Affinamento
In bottiglia per 30 giorni.

Temperatura di servizio
5/7°



SPUMANTE ROSE
EXTRA DRY
CASA FARIVE



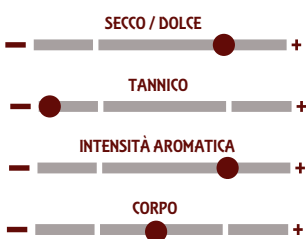
tipologia
Spumante Rosè
grado alcolico
12.0%
Vitigno
Pinot Nero - Raboso

resa per ettaro
135q

Vinificazione
Raccolta manuale delle uve, pressate intere in pressa automatica

Affinamento
Segue il tiraggio e un periodo di affinamento in bottiglia di 22 mesi sui lieviti prima della sboccatura

Temperatura di servizio
6°/8°



BOLLICINE METODO CLASSICO

FRANCIACORTA
BRUT SATÈN
DOCG



tipologia

Bianco Spumante

grado alcolico

12.5%

Vitigno

Chardonnay

resa per ettaro

80q

Vinificazione

Raccolta manuale delle uve, pressate intere in pressa pneumatica. Segue decantazione statica a freddo del mosto per una notte. La prima fermentazione avviene in acciaio.

Affinamento

Segue il tiraggio e un periodo di affinamento in bottiglia di 24 mesi sui lieviti prima della sboccatura.

Temperatura di servizio

6/8°



FRANCIACORTA
BRUT DOCG
GRAND CUVÉE ALMA BRUT
BELLAVISTA



tipologia

Bianco Spumante

grado alcolico

12.5%

Vitigno

Pinot Nero 22% -
Chardonnay 77% - Pinot Bianco 1%

resa per ettaro

80q

Vinificazione

Raccolta manuale delle uve, pressate intere in pressa automatica

Affinamento

Segue il tiraggio e un periodo di affinamento in bottiglia di 24 mesi sui lieviti prima della sboccatura

Temperatura di servizio

6°/8°



SPUMANTE BRUT
METODO CLASSICO
DONNA GRAZIA



tipologia

Bianco Spumante

grado alcolico

12.5%

Vitigno

Nero d'Avola, Frappato

resa per ettaro

80q

Vinificazione

La raccolta viene effettuata manualmente a fine Agosto. La fermentazione alcolica è condotta a temperatura controllata di 14 gradi.

Affinamento

In acciaio fino al tiraggio per 8 mesi, rifermentazione in bottiglia e sosta sui lieviti per almeno 22 mesi

Temperatura di servizio

6°/8°

