

Dolcetto d'Alba DOC Cascina Sciulun



Denominazione: Dolcetto d'Alba DOC
Esposizione solare: Sud-Ovest/Ovest
Terreni: molto acclivi, plastici, di difficile lavorazione e ricchi di argilla e sabbia
Vitigno: Dolcetto 100%
Area di produzione: Monforte d'Alba, Novello e Barolo

Vendemmia: manuale con selezione dell'uva in vigneto.
Epoca di raccolta: prima decade di settembre.
Kg di uve per ettaro: 7.000
Vinificazione: in rosso con macerazione delle bucce in vasche di acciaio inox.
Tempi di fermentazione: il mosto rimane a contatto delle bucce per 5 giorni con continue follature giornaliere e successiva svinatura.
Temperatura di fermentazione: variabili con punte massime di 28° C.
Affinamento in cantina: il vino nuovo rimane in vasche di acciaio e viene travasato più volte prima di essere messo in bottiglia.
Affinamento in bottiglia: 1 mese.
Bottiglie prodotte: n. 10.000 da 0,75 L e 2.000 bottiglie da 0,375 L.
Abbinamenti gastronomici: ottimo con i primi piatti, carni bianche e con formaggi non stagionati.
Adatto ad un consumo quotidiano.
Temperatura di servizio: 16° - 18°
Gradazione alcolica: varia da 12 a 13,50% Alc/Vol a seconda dell'annata.

Colore rosso porpora molto intenso, con riflessi violacei.
Il profumo è persistente e gradevole con note di lampone maturo.
In bocca è piacevole, morbido, con retrogusto finemente amarognolo.

Franco Conterno - Cascina Sciulun S.S.A.
Loc. Bussia, 62 - 12065 Monforte d'Alba (CN)
t. +39 0173 78627 | info@francoconterno.it
francoconterno.it

Langhe Nebbiolo DOC Cascina Sciulun



Denominazione: Langhe Nebbiolo DOC
Esposizione solare: Sud-Ovest/Ovest
Terreni: molto acclivi, plastici, di difficile lavorazione e ricchi di argilla
Area di produzione: Monforte d'Alba, Novello e Madonna di Como

Vendemmia: manuale con selezione dell'uva in vigneto.
Epoca di raccolta: prima settimana di ottobre.
Kg di uve per ettaro: 7.000
Vinificazione: in rosso con macerazione delle bucce in vasche di acciaio inox.
Tempi di fermentazione: il mosto rimane a contatto delle bucce per 5-6 giorni con continue follature giornaliere e successivamente si svina.
Temperatura di fermentazione: variabili con punte massime di 30° C.
Affinamento in cantina: il vino nuovo rimane 3 mesi in vasche di acciaio dove svolge la fermentazione malolattica, viene travasato più volte prima di essere messo in tonneau di rovere di Slavonia dove invecchia da 8 a 12 mesi.
Affinamento in bottiglia: 6 mesi.
Bottiglie prodotte: n. 15.000 da 0,75 L, 500 magnum da 1,5 L, 2.000 bottiglie da 0,375 L e 100 magnum da 3 L.
Abbinamenti gastronomici: ottimo se accostato a carni rosse, salumi e formaggi di media stagionatura.
Temperatura di servizio: 16° - 18°
Gradazione alcolica: varia da 13 a 14,50% Alc/Vol a seconda dell'annata.

Colore rosso granata brillante, con lievi note aranciate, olfatto ricco, complesso, tannico, gradevole con note di lampone.

Franco Conterno - Cascina Sciulun S.S.A.
Loc. Bussia, 62 - 12065 Monforte d'Alba (CN)
t. +39 0173 78627 | info@francoconterno.it
francoconterno.it



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



Denominazione	Collocazione geografica	Uve
Soave Classico DOC.	Zona collinare del Soave classico	Garganega 85% Trebbiano di Soave 15%.
Età delle viti	Vigneto	Resa
impianti di età diverse, da 10 a 50 anni.	Terreno vulcanico, altitudine media 100 - 300 m.s.l.m. Esposizione a ovest.	Per ettaro 80 - 90 hl (2,5 kg per pianta).
Sistema d'allevamento	Metodo di difesa	Carico gemme
Guyot con densità di 48 ceppi per ettaro e pergola verticale con 3.000 ceppi per ettaro.	Viticultura biologica certificata	8 - 10 gemme per vite.
Modalità di raccolta	Tecnica di vinificazione	Esame organolettico
Raccolta manuale a partire da fine settembre per il trebbiano e a ottobre per l'uva garganega.	Diraspatura e pressatura delle uve. Selezione del mosto fiore e fermentazione a temperatura controllata (16°-18°C) in vasche di cemento vetrificato.	Colore: giallo paglierino chiaro, con riflessi verdognoli, brillante - Profumo: fresco delicato, con sentori di fiori di vite, ciliegio, sambuco - Sapore: asciutto, sapido, piacevolmente armonico ed equilibrato - Tenore d'alcool: 12° - acidità: 5,5%.
Affinamento	Abbinamento	
Maturazione del vino in vasche di cemento vetrificato a contatto con la feccia più fine e nobile per un periodo variabile. Nella primavera successiva alla vendemmia è previsto l'imbottigliamento e la commercializzazione, previa sosta in bottiglia di almeno un mese.	A tavola si sposa bene con minestre, primi piatti a base di verdure come asparagi, sedano di Verona, piselli, zucchine, uova, pesce di mare e di lago. Piacevole e gradevole da aperitivo con guarnizioni semplici.	



A' LUCIANO

VINO ROSSO - DOCG MORELLINO DI SCANSANO



La grande morbidezza della struttura tannica e la sua suadanza speziata danno alla Riserva una consistenza in bocca ed un equilibrio che ne fanno un grande vino maremmano. Un accostamento fantastico con la selvaggina.

Tipologia prodotto: D.O.C.G. MORELLINO DI SCANSANO

Zona di origine: I vigneti sono collocati nel comune di Magliano in Toscana, a pochi km dal Parco Naturale della Maremma.

Terreno: Il terreno si trova in bassa collina, esposto a sud-ovest, di medio impasto, calcareo e ciottoloso.

Forme d'allevamento: I vigneti coltivati a cordone speronato hanno l'orientamento dei filari Nord-Sud, quindi con un'ottima intercettazione della radiazione solare, posizione che assicura una buona sommaria termica nel corso della maturazione. La carica di gemme a pianta varia da 6 a 8 a seconda del loro vigore; i sesti d'impianto sono 2,70 x 0,80 m.

Vitigni: Sangiovese 90% Alicante 10%.

Vendemmia: Avviene nella 2a o 3a decade di settembre seconda dell'andamento stagionale, quando le uve raggiungono una maturità fenolica ottimale per la vendemmia. L'uva viene raccolta manualmente e trasportata in cassette in cantina.

Vinificazione: L'uva vinificata in modo strettamente tradizionale in vasche di limitati volumi è lasciata macerare per un periodo di 20 giorni con controllo della temperatura, in modo da avere una buona estrazione delle componenti polifenoliche, che oltre a rappresentare il colore, hanno anche riscontro diretto sulle qualità organolettiche del vino.

Maturazione: Dopo la fermentazione malolattica il vino prosegue la propria maturazione in vasca d'acciaio, per un periodo che varia al massimo fino all'inizio dell'estate successiva alla vendemmia quando il vino viene poi imbottigliato.

Affinamento: Minimo 60 giorni in bottiglia prima dell'uscita sul mercato.

Colore: La particolare concentrazione di colore si esprime in un brillante rosso rubino.

Bouquet: Al naso i profumi di frutta rossa si distinguono in maniera netta donando freschezza e vitalità.

Degustazione: Una freschezza che si ritrova anche al palato dove equilibrio e facilità di beva rendono questo Morellino di Scansano un piacevole bicchiere da mettere in tavola tutti i giorni.

Temperatura di servizio: 18°C



La sua espressività immediata lo rende piacevole ed elegante nella quotidianità.

Denominazione: IGT Rosso Rubicone

Varietà: sangiovese

Raccolta: fine settembre

Resa: 80 q/ha

Fermentazione alcolica: in acciaio a temperatura controllata per conservare fragranza e freschezza varietale

Affinamento: 6 mesi in grandi botti di rovere da 30 ettolitri

Caratteristiche organolettiche: colore rubino intenso, con note olfattive di rosa, ciliegia, prugna e un tocco di spezie. Al palato è complesso e di piacevole beva, con tannini levigati ed un finale di notevole persistenza gusto-olfattiva.

Temperatura di servizio ottimale: 16 - 18° C

Numero di bottiglie prodotte: 300.000

Formato: 0,75 L



Abbinamenti:



FANTI

ROSSO DI MONTALCINO DOC

Dall'attenta selezione delle uve dai 15 ettari vocati a Rosso di Montalcino viene prodotto questo vino, caratterizzato da eleganza e freschezza. La maturazione in legno conferisce a questo rosso morbidezza e piacevolezza, rendendolo perfetto per ogni occasione.

ROSSO DI MONTALCINO DOC 2018

Vitigno: Sangiovese
Estensione dei vigneti: 15 ettari
Età delle piante: 15-20 anni
Terreno: ricco di scheletro e galestro
Altitudine: 150-420 m s.l.m.
Resa: 70 q.li/ha

Vendemmia: manuale, da metà di settembre alla prima settimana di ottobre.
Vinificazione: selezione manuale dei grappoli e dei singoli acini su banchi di cernita. Fermentazione di 20-25 giorni svolta in tini di acciaio inox a temperatura controllata (massimo 26°C).
Maturazione in legno: 8 mesi, 60% barrique da 225 l. e 40% in botti da 30 hl.
Affinamento in bottiglia: 4 mesi.

Alcol: 14,0 %
Acidità: 5,1 g/l
Zuccheri: 0 g/l

Note degustative:

Colore: rosso rubino brillante.
Aroma: elegante e fruttato, è caratterizzato da sentori floreali e di frutta rossa.
Sapore: ingresso fruttato. Buona spalla acida che ne rende piacevole la beva. Finale fresco e persistente che ricorda i profumi già percepiti al naso. Freschezza ed eleganza sono le caratteristiche principali di questo vino.

Formati: bottiglie da 750 lt.

Caratteristiche della vendemmia:

Dopo i mesi invernali piovosi e con temperature al di sopra della media, intervallati da bruschi cali di temperature e nevicate, l'annata 2018 ha visto una primavera con precipitazioni frequenti e elevata umidità del terreno. Questo ha aiutato la vite a sopportare i caldi dei mesi estivi. Agosto e settembre con il loro andamento variabile hanno garantito una buona maturazione dell'uva.
Numero di stelle: quattro.



TENUTA FANTI
Castelnuovo dell'Abate - Montalcino
www.tenutafanti.it

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. Very deep red in colour turning almost purplish. The nose reveals a rich perfume of plum, black cherry and 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.

LINEA VILLA SANTERA



Uve Primitivo

Terreno argillo-limoso

Allevamento alberello pugliese

con 7000 ceppi per ha

Età media del vigneto 40 anni

Vendemmia seconda decade di settembre

dopo un breve periodo di surmaturazione

Rosa per ha 60 q.li

Vinificazione macerazione e fermentazione

a circa 20-22°C per 10-15 giorni

Affinamento minimo 6 mesi in botte

Affinamento in bottiglia minimo 3 mesi

Formati bottiglia 375/750/1500 ml.

Temperatura di servizio 16-18°C

Grapes Primitivo

Soil clayey-muddy

Training System apulian head

training with 7000 vinestocks per ha

Vineyard average age 40 years

Harvest second decade of September after

a short period of over ripening

Yield per ha 6 tonnes

Vinification maceration and fermentation

at 20-22°C for 10-15 days

Maturation at least 6 months in barrel

Bottle ageing at least 3 months

Bottle size 375/750/1500 ml.

Serving temperature 16-18°C

Grotte

Greco di Tufo

Classificazione

Vino bianco fermo

Vitigno

100% Greco

Zona di Produzione

Montefusco-Santa Paolina

Provenienza delle uve

Vigneto Contrada Viturano

Natura del terreno

Argilloso

Età del vigneto

15-20 anni

Sistema di allevamento

Guyot

Densità di impianto

3500 ceppi per ettaro

Resa per ettaro

70 quintali

Epoca di raccolta

Seconda decade di Ottobre

Bottiglie prodotte

30 000/40 000



LEONE DE CASTRIS
via Senatore de Castris 26,
73015 Salice Salentino (LE) IT

leonedecestris.com
info@leonedecestris.com



BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO - NOTO

MONOVARIETALI BIO NERO D'AVOLA

ORIGINE DEL NOME: Varietà dell'uva.

TIPO DENOMINAZIONE: Sicilia DOC Biologico.

COLLOCAZIONE VIGNETI: Contrada Baroni, Noto (SR).

RESA PER ETTARO: 80 quintali.

DENSITÀ VIGNETI: 5,5 ha con 5.050 piante per ha.

TIPOLOGIA TERRENO: Di medio impasto tendente all'argilloso e calcareo.

ALTITUDINE: 50 m s.l.m.

ALLEVAMENTO: contropalliera.

POTATURA: cordone speronato 8/10 gemme.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 51.000.

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2007.

UVAGGIO: Nero d'Avola.

VENDEMMIA: Manuale, settembre.

VINIFICAZIONE: Diraspatura, pigiatura soffice, macerazione-fermentazione a una temperatura controllata, continui rimontaggi e delestages, successiva fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO: in acciaio per 14 mesi / bottiglia 3 mesi.

ACIDITÀ TOTALE: 6,38 g/L.

GRADO ALCOOLICO: 13%.

ANALISI SENSORIALE:

VISIVA: Rosso rubino profondo con piacevoli riflessi violacei.

OLFATTIVA: Intenso e avvolgente, spiccano le note di ribes, fragolina di bosco e melograno.

GUSTATIVA: Vino rosso nel quale si esaltano la freschezza al palato, la mineralità, la morbidezza dei suoi tannini in un complesso di equilibrio che dona al vino sensazioni di piacevolezza e lunghezza al palato.

ABBINAMENTO: Si accompagna con risotti, primi piatti di pasta al forno, carni rosse, agnello e formaggi saporiti. Per la sua piacevole struttura e intensa aromaticità il Nero d'Avola si abbina in modo ideale ad un piatto tipico della cucina siciliana, gli spaghetti alla Norma, con melanzane e ricotta affumicata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE: 16°.

