

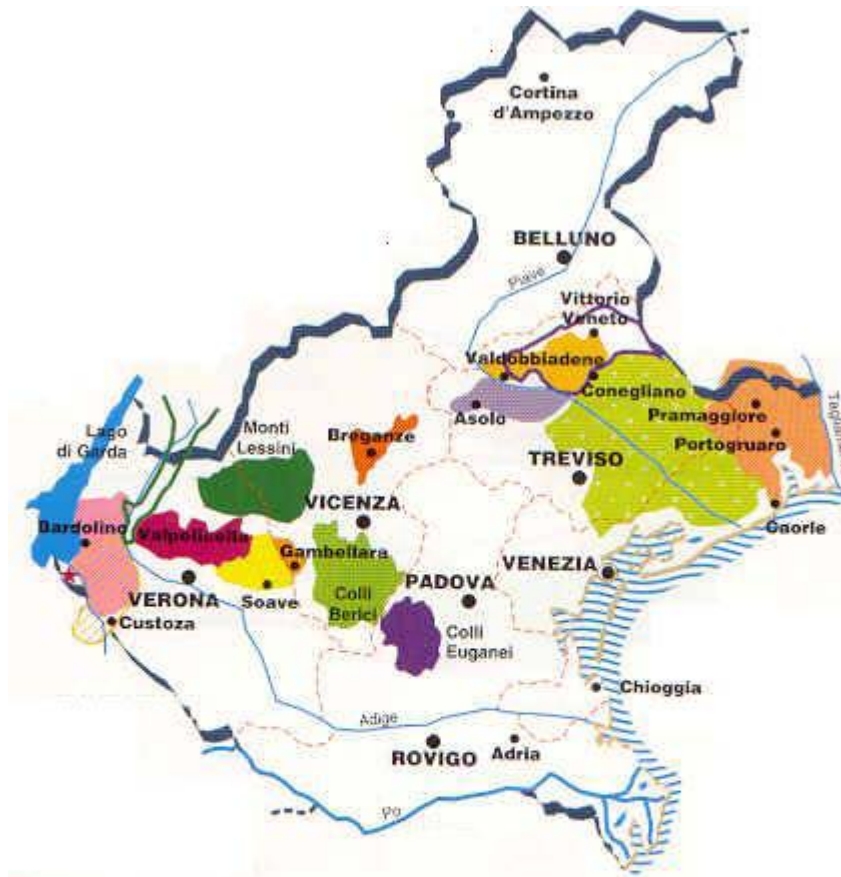


PANORAMIC

CAPTA

DEF

WVF



	Valdadige		Gambellara		Montello e Colli Asolani
	Bardolino		Lessini Durello		Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene
	Bianco di Custoza		Colli Berici		Colli di Conegliano
	Valpolicella		Colli Euganei		Vini del Piave
	Soave		Breganze		Lison-Pramaggiore

Veneto

Cabernet



Il Cabernet nasce da uve Cabernet franc, Carmenere e Cabernet sauvignon, vinificate separatamente con una macerazione intorno agli otto giorni. Il Cabernet franc e il Carmenere imprimono al vino la caratteristica morbidezza e l'elegante nota erbacea; il Cabernet sauvignon gli conferisce ampia stoffa e note fruttate.

COLORE : Rosso rubino acceso e brillante.

PROFUMO : Elegantissimo per la discreta nota erbacea e per il netto sentore di lampone.

SAPORE : Asciutto, corposo ma vellutato.

GRADI : 12%

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI : Si accosta ai grandi salumi, ai piatti di carni rosse, al pollame e alla cacciagione.

Der Cabernet ist das Ergebnis aus dem Verschnitt von Cabernet Franc, Carmenere und Cabernet Sauvignon, die getrennt vinifiziert werden. Die Mazeration dauert etwa 8 Tage. Cabernet Franc und Carmenere verleihen dem Wein die charakteristische Weichheit und die angenehme und elegante würzige Note; Cabernet Sauvignon verleiht ihm Charakter und feine Fruchtaromen.

FARBE : Lebhaftes und leuchtendes Rubinrot.

DUFT : Sehr elegant wegen der leichten würzigen Noten und des klaren Himbeer-Dufts.

GESCHMACK : Trocken, körperreich aber samtig.

ALKOHOLGEHALT:12% vol.

GASTRONOMISCHE OPPERLUGEN : Passt ausgezeichnet zu Wurstwaren, rotem Fleisch, Geflügel und Wild.

Raboso Fiore



Le uve del Raboso, uno dei più antichi vitigni veneti, si raccolgono ad autunno inoltrato. Con il freddo la fermentazione si arresta lasciando il vino gradevolmente amabile, fresco e ricco di profumi. Alla ripresa della fermentazione il Raboso si arricchisce di una gradevole briosità, che esalta le note fruttate e la particolare morbidezza. Per comunicare queste caratteristiche che rendono unico il nostro Raboso lo abbiamo chiamato "Fiore". Con la vendemmia 2005 questo vino festeggia i venticinque anni di produzione e di continui successi.

COLORE : Rosso rubino brillante.

PROFUMO : Persistente e fragrante, ricorda le violette di campo e la marasca.

SAPORE : Vino vivace, fruttato, sapido e asciutto di fine gusto.

GRADI : 11%

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI : Splendido con salumi e formaggi, frittate, pizze e spuntini. D'estate, servito fresco, accompagna piacevolmente gli invitanti piatti della cucina mediterranea.

Raboso, die zu den ältesten Rebsorten des östlichen Venetiens gehört, wird im späten Herbst geerntet. Bei der kalten Temperatur stoppt die Gärung und macht den Wein lieblich, frisch und duftend. Bei der Wiederaufnahme der Gärung bereichert sich der Raboso einer angenehmen Lebhaftigkeit, die die fruchtigen Noten und die besondere Geschmeidigkeit hervorhebt. Um diese Charakteristiken, die unseren Raboso einzigartig machen, zu beschreiben, haben wir ihn "Fiore" (Blume) genannt. Mit dem Jahrgang 2005 feiert dieser Wein seinen 25. Geburtstag und seine nicht endenden Erfolge.

FARBE : Brillantes Rubinrot.

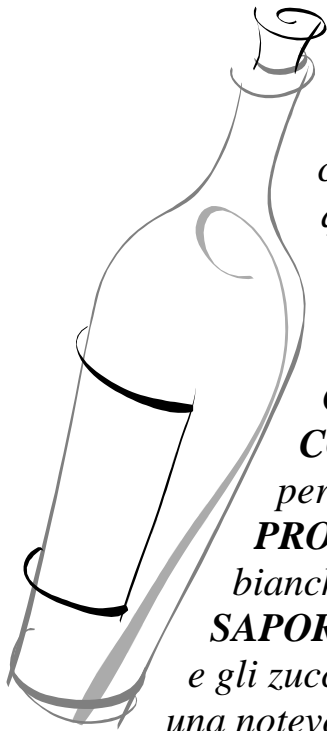
DUFT : Lang anhaltend und wohlriechend, erinnert an Wiesenveilchen und Sauerkirsche.

GESCHMACK : Lebhafter, fruchtiger, wohlschmeckender Wein, mit trockenem Nachgeschmack.

ALKOHOLGEHALT: 11% vol.

GASTRONOMISCHE OPPERLUGEN : Ein hervorragender Wein zu Aufschnitt und Käse, Eierspeisen, Pizza und Zwischenmahlzeiten. Im Sommer, kühl serviert, passt er sehr gut zu Mittelmeergerichten.

Filò Bianco



*Il Filò Bianco è uno dei vini storici aziendali. Nel dialetto locale il termine "filò" indica un momento di incontro gioioso e spensierato che si teneva un tempo nelle grandi case di campagna. Oggi lo proponiamo in chiave moderna senza per questo venir meno alla tradizione, apprezzata nel tempo da molti affezionati clienti. Trae origine da due vitigni tipici del Veneto Orientale: il **Verduzzo** e lo **Chardonnay**. La presa di spuma avviene per fermentazione naturale con il metodo Charmat.*

COLORE : *Giallo paglierino brillante che fa da sfondo ad un perlage fine ed elegante.*

PROFUMO : *Fragrante, pulito, con sentori di frutta e fiori bianchi.*

SAPORE : *Armonico per il perfetto equilibrio tra la freschezza acida e gli zuccheri naturalmente presenti. Snello di corpo, presenta tuttavia una notevole persistenza.*

GRADI : 11%

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI : *Ottimo vino da conversazione e da aperitivo, trova felici abbinamenti con i piatti della tradizione marinara, frittate e formaggi di media stagionatura.*

Filò Bianco gehört zu unserer Betriebstradition. Im Dialekt unseres Gebietes bezeichnet dieses Wort ein fröhliches, geselliges Beisammensein, dass sich einst bei großen Landläusern hielt. Heute stellen wir Filò auf moderne Weise vor, jedoch folgen wir die Tradition, die von vielen getreuen Kunden seit vielen Jahren geschätzt wird. Er kommt aus zwei typischen Rebsorten östlichen Venetiens: Verduzzo und Chardonnay. Die Entwicklung des Mousseux erfolgt durch natürliche Gärung nach der Charmat Methode.

FARBE : *Leuchtendes Strohgelb, feine und elegante Perlage.*

DUFT : *Klar, mit Noten nach Obst und weißen Blumen.*

GESCHMACK : *Harmonisch wegen des perfekten Gleichgewichtes zwischen der säuerlichen Frische und den natürlichen Zucker. Schlank, aber lang anhaltend.*

ALKOHOLGEHALT: 11% vol.

GASTRONOMISCHE OPPERLUGEN : *Empfehlenswert als Apertif und hervorragendes Getränk zu jedem geselligen Beisammensein. Ideal zu Fischgerichten, Omeletts und nicht allzu reifem Käse.*

Sauvignon



Varietà che nei nostri terreni argilloso – calcarei riesce ad esaltare le sue particolari caratteristiche di inconfondibile intensità dei profumi. La fermentazione del mosto avviene a temperatura controllata, e il vino riposa a lungo su un letto di fecce fini.

COLORE : *Giallo paglierino.*

PROFUMO : *Intenso e tipico per i sentori di melone, peperone e menta.*

SAPORE : *Asciutto, originale per il netto ricordo delle sensazioni olfattive. Notevole la persistenza.*

GRADI : *12%*

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI : *Ideale con il prosciutto crudo, gli antipasti di pesce, i risotti con erbe di primavera o zucchine, i tagliolini al salmone, le zuppe delicate e i piatti di pesce e carni bianche.*

Diese Weinrebe hebt in unseren lehmigen-kalkhaltigen Böden ihre besondere und optimale Duftintensität hervor. Der Most gärt

bei kontrollierter Temperatur, und der Wein reift lange in seiner edlen Hefe.

FARBE : *Strohgelb.*

DUFT : *Intensiv und typisch wegen der Noten nach Melone, Paprika und Minze.*

GESCHMACK : *Trocken, originell für die klare Erinnerung des Geruchssinns. Lang anhaltend.*

ALKOHOLGEHALT: *12% vol.*

GASTRONOMISCHE OPPERLUGEN : *Hervorragend zu rohem Schinken, Fischvorspeisen, Kräuter- oder Kürbis-Risotto, schmalen Bandnudeln mit Lachs, delikaten Suppen, Fischgerichten und weißem Fleisch.*

Manzoni



Questo nobile vitigno prende il nome dall'illustre professor Luigi Manzoni, insigne studioso di viticoltura e preside della Scuola Enologica di Conegliano, che lo creò attraverso diverse sperimentazioni tra il 1930 e il 1935, unendo le varietà Pinot bianco e Riesling renano. Il vino racchiude quindi gli inconfondibili caratteri di eleganza del Pinot bianco e le pregevoli sfumature aromatiche del Riesling renano.

COLORE : *Giallo paglierino tenue.*

PROFUMO : *Elegante per la nota aromatica dove spiccano sentori fruttati e minerali.*

SAPORE : *Sapido, raffinato e piacevolmente aromatico.*

GRADI : *12%*

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI :

Ottimo come aperitivo, eccezionale con antipasti, minestre, risotti delicati, portate

di pesce pregiato, carni bianche.

Diese edle Rebe trägt den Namen des berühmten Prof. Luigi Manzoni, Weinbaulehrter und Leiter der Schule für Weinbau und Weinkunde in Conegliano. Luigi Manzoni erfand diese Weinrebe durch verschiedene Versuche, die er zwischen 1930 und 1935 machte. Der Rebstock ist das Ergebnis einer Kreuzung von Rhein-Riesling und Pinot bianco. Der Wein vereint in sich die unverwechselbaren Vorzüge von Eleganz des Pinot bianco und die zart aromatischen Nuancen des Rhein-Rieslings.

FARBE : *Helles Strohgelb.*

DUFT : *Elegant durch die aromatische Note, welche die fruchtigen und mineralischen Düfte hervorheben.*

GESCHMACK : *Schmackhaft, raffiniert und angenehm aromatisch.*

ALKOHOLGEHALT: *12% vol.*

GASTRONOMISCHE OPPERLUGEN : *Empfehlenswert als Aperitif und auch als exzellenter Wein zu Vorspeisen, Suppen, feinen Risotti, wertvollen Fischgerichten, weißem Fleisch.*

Traminer



La scelta di produrre il Traminer, vitigno poco diffuso nel Veneto Orientale, si inserisce nella tradizione dell'azienda, che da sempre ha posto particolare attenzione alla produzione dei vini bianchi aromatici. Questo vitigno si adatta benissimo ai nostri terreni argillosi, nei quali esprime aromi finissimi e ottima struttura.

COLORE : *Giallo paglierino con tenui sfumature dorate.*

PROFUMO : *Intenso, piacevolmente aromatico per i suoi sentori di rosa e fiore di tiglio.*

SAPORE : *In bocca è morbido, equilibrato, fine con retrogusto delicatamente aromatico.*

GRADI : 12.5%

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI : *Indicato per gli antipasti caldi e freddi della grande cucina, ottimo con i crostacei e con i risotti di pesce e alle verdure.*

Die Wahl, Traminer zu erzeugen, dessen Anbau im östlichen Venetian nicht sehr verbreitet ist, gehört zur Betriebstradition, der schon immer einer besonderen Aufmerksamkeit der Erzeugung von weißen aromatischen Weinen gewidmet ist. Diese Weinrebe findet in unseren lehmigen Böden die idealen Bedingungen um die feinen Aromen und seine exzellente Struktur auszudrücken.

FARBE : *Strohgelb mit leichten goldenen Reflexen.*

DUFT : *Intensiv, frisch, angenehm, mit Noten nach Rose und Linde.*

GESCHMACK : *Geschmeidig, ausbalanciert, fein mit einem delikaten Nachgeschmack.*

ALKOHOLGEHALT: 12.5% vol.

GASTRONOMISCHE OPPERLUGEN : *Hervorragend zu warmen und kalten Vorspeisen, Schalentieren, und Fisch- und Gemüse-Risotto.*

Prosecco Extra Dry

Millesimato



Il Prosecco Millesimato Paladin è frutto di un'accurata selezione di uve provenienti da vigneti della sua zona storica di produzione. Il Prosecco è presente in quest'area da almeno due secoli e per alcuni storici le origini risalgono addirittura ai tempi dell'Impero Romano. La fermentazione per la presa di spuma avviene alla temperatura di 16°C e dà luogo ad un perlage fine alla vista e particolarmente gradevole e morbido al palato. Questa tecnica consente inoltre di ottenere profumi delicatissimi e sapori intriganti.

COLORE : Giallo paglierino brillante. Perlage finissimo e persistente.

PROFUMO : Spiccatamente fruttato con ricordi di mela, pera e con un delicato sentore di agrumi che sfuma nel floreale.

SAPORE : Morbido per l'elegante sciogliersi della spuma al palato. Sapido e persistente, piacevolmente brioso e leggero ad ogni calice per la moderata alcolicità.

GRADI : 11.5%

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI : Ottimo vino d'apertura, trova abbinamenti ideali con gli antipasti di pesce e con i risotti della tradizione marinara. Ottimo anche come aperitivo e vino da conversazione.

Der Prosecco Extra-Dry Millesimato Paladin kommt aus den Weinbergen, die sich im hügeligen und historischen Produktionsgebiet zwischen Conegliano und Valdobbiadene erstrecken. Prosecco wird hier seit mindestens zwei Jahrhunderten angebaut, obwohl einige Historiker den Ursprung auf die Römerzeit zurückführen. Die Gärung erfolgt bei einer Temperatur von 16°C und schafft eine feine Perlage, sehr angenehm und geschmeidig. Diese Kellertechnik erlaubt, sehr delikate Düfte und faszinierende Geschmacksnoten zu gewinnen. Dank dieser Charakteristiken ist gerade dieser Wein so erfolgreich und bekannt.

FARBE : Lebhaftes Strohgelb.

DUFT : Besonders fruchtig, erinnert an Apfel und Birne. Delikate Note nach Zitrusfrüchten, die dann blumig wird.

GESCHMACK : Sehr geschmeidig wegen des eleganten Schmelzes des Schaums am Gaumen. Schmackhaft und lang anhaltend, angenehm lebhaft. Leicht im Glas wegen des niedrigen Alkoholgehaltes.

ALKOHOLGEHALT: 11.5% vol.

GASTRONOMISCHE OPPERLUGEN : Exzellenter Wein zu Beginn einer Mahlzeit. Ideal zu Fischvorspeisen und Meeresfrüchte-Risotto. Empfehlenswert als Aperitif und hervorragender Wein für unterhaltsame Stunden.

Campo Camino - Lison

Pramaggiore D. O. C. -

Merlot



100% Merlot prodotte nei vigneti di proprietà. Macerazione di media durata che si protrae per 10 – 12 giorni. Dopo una prima fase di affinamento in serbatoi di acciaio dove avviene la fermentazione malolattica, il vino viene posto in botti di rovere da 30 hl per 12 mesi. Segue l'affinamento in bottiglia per 4 mesi.

COLORE : *Rosso rubino intenso con sfumature porpora.*

PROFUMO : *Ampio ed interessante per l'equilibrio tra le note fruttate e quelle speziate.*

SAPORE : *Vellutato, pieno e molto armonico.*

GRADI : *12%*

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI :

Ottimo con le carni rosse brasate o arrosto e con i formaggi di media stagionatura.

100% Merlot. Sie werden in unseren Weingärten angebaut.

Mazeration von durchschnittlicher Dauer, von 10-12 Tagen. Nach einer ersten Phase in

Stahlbehältern, wo die Apfel-Milchsäuregärung beginnt, wird der Wein für 12 Monate in 30 hl. Holzfässern gelagert. Dann reift der Wein für 4 Monate in der Flasche.

FARBE : *Rubinrot mit purpurfarbenen Reflexen.*

DUFT : *Umfangreich, und interessant wegen des Gleichgewichtes zwischen fruchtigen Noten und einem würzigen Geschmack.*

GESCHMACK : *Samtig, voll und harmonisch.*

ALKOHOLGEHALT: *13% vol.*

GASTRONOMISCHE OPPERLUGEN : *Passt ausgezeichnet zu roten Braten, Rinderschmorbraten und Käse*

Roggio dei Roveri

D. O. C. - Refosco dal

Peduncolo Rosso



100% Refosco dal Peduncolo Rosso prodotte nei vigneti di proprietà.

Le uve selezionate vengono vinificate con una macerazione che varia dai 15 ai 18 giorni. Il vino matura prima in carati di rovere per 12 mesi e successivamente in botti per altri sei mesi. L'affinamento in bottiglia si protrae infine per altri 6 mesi.

COLORE : *Rosso rubino deciso con sfumature viola.*

PROFUMO : *Avvolgente per le eleganti fragranze muschiate e per il sentore di frutti di bosco.*

SAPORE : *Aristocratico ed elegante per la perfetta armonia.*

GRADI : 13%

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI : *Si accosta a piatti di carni rosse al forno e alla cacciagione.*

100% Refosco dal peduncolo rosso. Sie werden in unseren Weingärten angebaut.

Die ausgewählten Trauben werden mit einer 15-18 Tagen langen Mazeration weinbereitet. Der Wein reift für 12 Monate in kleinen Holzfässern, und dann in großen Eichenfässern für weitere 6 Monate. Die Flaschenreifung dauert nochmals 6 Monate.

FARBE : *Intensives Rubinrot mit Tendenz zu Violett.*

DUFT : *Intensiv für die eleganten Moschus- und Waldbeeren Noten.*

GESCHMACK : *aristokratisch und elegant wegen der perfekten Harmonie.*

ALKOHOLGEHALT: 13% vol.

GASTRONOMISCHE OPPERLUGEN : *Ausgezeichnet zu gebratenem roten Fleisch und Wild.*

Chardonnay D. O. E.



100% Chardonnay.

Vinificazione in bianco di mosti che dopo una naturale sedimentazione fermentano ad una temperatura tra i 18 e i 19°C. Segue l'affinamento del vino sulle fecce fini in serbatoi di acciaio per 4 mesi.

COLORE : *Giallo paglierino brillante.*

PROFUMO : *Fresco e fragrante, tipicamente fruttato con sentore di mela golden.*

SAPORE : *Invitante con gradevole tono acidulo che ne esalta la piacevolezza.*

GRADI : *12.5%*

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI : *Si abbina perfettamente agli antipasti, ai primi delicati e ai piatti di pesce.*

100% Chardonnay. Sie werden in unseren Weingärten angebaut.

Weißweinbereitung. Nach einer natürlichen Sedimentation gären die Moste bei einer Temperatur von 18 bis 19°C. Dann reift der Wein für 4 Monate in Stahlbehältern über seinen edlen Hefen.

FARBE : *Leuchtendes Strohgelb.*

DUFT : *Frisch und wohlriechend, typisch fruchtig, nach Golden-Apfel duftend.*

GESCHMACK : *Einladend und angenehm säuerlich.*

ALKOHOLGEHALT: *12.5% vol.*

GASTRONOMISCHE OPPERLUGEN : *Hervorragend zu Antipasti, delikaten ersten Gängen und Fischgerichten.*

Fatti D. O. C. - Tocai

Lison Classico



100% Tocai Friulano prodotte in vigneti storici.

Le uve provengono da vigneti a bassissima produzione e sono raccolte dopo una leggera surmaturazione. Alla pigiatura segue una breve macerazione a 8°C, il mosto separato dalle vinacce fermenta poi a temperatura controllata. Segue la maturazione in acciaio e l'affinamento in bottiglia per 4 mesi.

COLORE : *Giallo paglierino con caldi riflessi dorati.*

PROFUMO : *Intenso, caratterizzato da note fruttate e floreali.*

SAPORE : *Tipicamente morbido, di lunga persistenza con elegante sentore di mandorla.*

GRADI : *13%*

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI :
Ottimo con primi piatti saporiti, con il pesce

e le carni bianche.

100% friulanischer Tocai. Sie werden in unseren Weingärten angebaut. Die Trauben werden in Weingärten mit niedriger Produktionsmenge angebaut. Sie werden nach einer leichten Überreife gelesen. Nach der Kelterung folgt eine kurze Mazeration bei 8°C. Dann gärt der von den Tretern getrennte Most bei kontrollierter Temperatur. Der Wein reift in Stahlbehältern und dann 4 Monate lang in der Flasche.

FARBE : *Strohgelb mit warmen goldenen Reflexen.*

DUFT : *Intensiv, mit fruchtigen und blumigen Noten.*

GESCHMACK : *typisch geschmeidig, lang anhaltend mit einer eleganten Mandelnote.*

ALKOHOLGEHALT: *13% vol.*

GASTRONOMISCHE OPPERLUGEN : *Besonders geeignet zu ersten schmackhaften Gängen, zu Fischgerichten und weißem Fleisch.*

Turrano D. O. C. -

Sauvignon



*100% Sauvignon bianco prodotte nei vigneti di proprietà.
Raccolta attenta delle uve. La fermentazione del mosto pulito
avviene alla temperatura di 18 –19°C. Il vino riposa poi per
5 mesi in recipienti di acciaio su un letto di fecce fini,allo scopo di
esaltarne le caratteristiche varietali.*

COLORE : *Giallo paglierino.*

PROFUMO : *Tipico con decisi sentori di melone, pesca
e peperone.*

SAPORE : *Asciutto, deciso e di notevole persistenza.*

GRADI : *12.5%*

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI : *Ideale con i
primi piatti alle erbe, crostacei e prosciutto crudo.*

*Aufmerksame Auslese. Der saubere Most gärt bei einer Temperatur von 18-
19°C. Dann reift der Wein für 5 Monate in Stahlbehältern über seinen edlen
Hefen um die Eigenschaften der Sorte hervorzuheben.*

FARBE : *Strohgelb.*

DUFT : *Typisch mit Duftnoten nach Melone, Pfirsich und Paprika.*

GESCHMACK : *Trocken, energisch und lang anhaltend.*

ALKOHOLGEHALT: *12.5% vol.*

GASTRONOMISCHE OPPERLUGEN : *Hervorragend zu ersten, mit viel
Kräutern abgestimmten Gängen, Schalentieren und zu rohem Schinken.*

Prinè delle Venexia

J. G. J. - Bianco



Chardonnay prevalente, Pinot bianco, Riesling renano prodotte nei vigneti di proprietà.

Le diverse varietà vengono vinificate separatamente e i mosti vengono messi a fermentare in carati da 225 litri, gli stessi dove i vini rimangono a contatto con le fecce per otto mesi con frequenti battonage. Il blend avviene prima dell'imbottigliamento. Segue un adeguato affinamento del vino in bottiglia.

COLORE : *Giallo paglierino carico.*

PROFUMO : *Complesso, etereo, con netti sentori fruttati e leggera vaniglia.*

SAPORE : *Secco, generoso e di grande armonia.*

GRADI : *13%*

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI : *Ottimo con i pesci al cartoccio o arrosto e con le carni bianche.*

Überwiegend Chardonnay; Pinot Bianco und Riesling. Sie werden in unseren Weingärten angebaut.

Die verschiedenen Rebsorten werden getrennt weinbereitet, und die Moste gären in 225 Liter Fässern. In diesen Fässern bleiben die Weine für 8 Monate in engem Kontakt mit den Hefen mit häufigen Batonnages. Vor der Flaschenabfüllung werden die Trauben vereinigt. Es folgt eine angemessene Flaschenreifung.

FARBE : *Kräftiges Strohgelb.*

DUFT : *Komplex, ätherisch mit klaren fruchtigen Duftnoten, und Vanille.*

GESCHMACK : *Trocken, reich und harmonisch.*

ALKOHOLGEHALT: *13% vol.*

GASTRONOMISCHE OPPERLUGEN : *Passt sehr gut zu in Alufolie gegarten oder gebratenen Fischgerichten, sowie zu weißem Fleisch.*

Dogale (Passito di Verduzzo)



100% Verduzzo friulano prodotte nei vigneti di proprietà.

La raccolta avviene tardivamente quando le uve sono surmature.

Una parte di queste viene subito vinificata, l'altra parte viene invece sottoposta ad appassimento fino a dicembre; entrambi i mosti fermentano in carati da 225 litri dove il vino matura poi per 10 mesi.

COLORE : *Giallo dorato.*

PROFUMO : *Intenso, gradevole per le note agrumate e di frutta tropicale matura.*

SAPORE : *Raffinatissimo nella sua dolcezza estremamente*

equilibrata.

GRADI : *12%*

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI : *Eccellente con i formaggi verdi, con la pasticceria secca, simpatico complice di seduzioni.*

100% Verduzzo friulano. Sie werden in unseren Weingärten angebaut.

Späte Ernte, wenn die Trauben überreif sind. Ein Teil dieser Trauben wird sofort vinifiziert, der andere Teil welkt bis Dezember. Die beiden Moste gären in 225 l. grossen Holzfässern, wo der Wein für 10 Monate reift.

FARBE : *Goldenes Gelb.*

DUFT : *Intensiv, angenehm wegen den Noten von Zitrusfrüchten und reifen tropischen Obst.*

GESCHMACK : *Eignet sich ausgezeichnet zu grünen Käsen, Gebäck, sympathischer Komplize von Verführungen.*

ALKOHOLGEHALT: *12% vol.*

GASTRONOMISCHE OPPERLUGEN : *Eignet sich ausgezeichnet zu grünen Käsen, Gebäck, sympatischer Komplize von Verführungen.*

Merlot D. O. E



VITIGNI E ALLEVAMENTO : Merlot / Sylvoz
ZONA DI PRODUZIONE : Lison Pramaggiore.
VINIFICAZIONE : in rosso: con fermentazione per circa 15 gg a temperatura controllata a 28 - 29 °C.

GRADAZIONE ALCOLICA : 12%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE :
il colore è rosso rubino con la maturazione tende al granato, odore vinoso intenso, caratteristico, sapore asciutto e vellutato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI : salumi, arrostiti di carne bianca e rossa, pollame.

REBSORTEN UND ZIEHFORM : Merlot / Sylvoz

ANBAUGEBEIT : Lison Pramaggiore.

VINIFIZIERUNG : Roeinbereitung: mit einer Gürdauer von 15 Tagen bei einer kontrollierten Temperatur von 28 - 29 °C.

ALKOHOLGEHALT : 12%

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN : Von rubier Farbe die mit zunehmender Lagerung ins Granatrot tendiert; intensiv weining im Duft, trocken und samtig im Geschmack.

SERVIEVORSCHLANG : Salami - und Schinkenaufschnitt, Braten und Geflügel.

Cabernet Sauvignon

D. O. C.



VITIGNI E ALLEVAMENTO :

Cabernet - Sauvignon / Sylvos

ZONA DI PRODUZIONE : *Lison Pramaggiore.*

VINIFICAZIONE : *in rosso: con fermentazione per circa 15 gg a temperatura controllata a 28 - 29 °C.*

GRADAZIONE ALCOLICA : *12%*

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE : *il colore è rosso rubino che con la maturazione tende al granato, profumo vinoso intenso, leggermente erbaceo, anche*

nel sapore, asciutto; maturando diventa gentile, delicato, di rara armonia.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI : *arrosti di carne , pollame, cacciagione e formaggi di pasta dura.*

REBSORTEN UND ZIEHFORM : *Cabernet - Sauvignon / Sylvos*

ANBAUGEBEIT : *Lison Pramaggiore.*

VINIFIZIERUNG : *Roeinbereitung: mit einer Gürdauer von 15 Tagen bei einer kontrollierten Temperatur von 28 - 29 °C.*

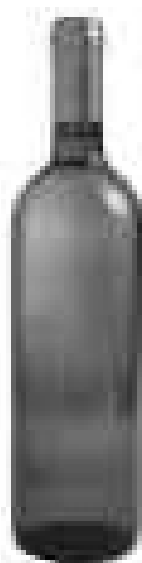
ALKOHOLGEHALT : *12%*

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN : *Von rubinroter Farbe die mit zunehmender Lagerung ins Granatrot tendiert; typisch weining im Duft, leicht grasig. Nach längerer Lagerung wird er ausgeglichen, weich, fein und sehr harmonisch im Geschmack*

SERVIEVORSCHLAG : *Zu Braten, Geflügel, Wildbred und reifen Käsesorten.*

Refosco dal Peduncolo

Rosso D. O. E



VITIGNI E ALLEVAMENTO : Refosco / Sylvoz
ZONA DI PRODUZIONE : Lison Pramaggiore.
VINIFICAZIONE : in rosso: con fermentazione per circa 15 gg a temperatura controllata a 28 - 29 °C.
GRADAZIONE ALCOLICA : 12%
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE : il colore è rosso rubino con riflessi violacei, odore vinoso caratteristico, sapore pieno, asciutto. Con l'invecchiamento assume un tono amarognolo e un bouquet ampio e piacevole.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI : carni in umido, arrosti e selvaggina.

REBSORTEN UND ZIEHFORM : Refosco dal Peduncolo Rosso / Sylvoz

ANBAUGEBEIT : Lison Pramaggiore.

VINIFIZIERUNG : Roinbereitung: mit einer Gürdauer von 15 Tagen bei einer kontrollierten Temperatur von 28 - 29 °C.

ALKOHOLGEHALT : 12%

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN : Von rubinroter Farbe die mit zunehmender Lagerung wird er ausgewogener, leicht bitter, und entwickelt ein volles angenehmes Bouquet.

SERVIEVORSCHLAG : Zu gegartem und gebratenem Fleisch und zu Wildbret.

Tocai Italiano Classico

D. O. C.



VITIGNI E ALLEVAMENTO : Tocai / Sylvoz

ZONA DI PRODUZIONE : Lison Pramaggiore.

VINIFICAZIONE : in bianco; fermentazione per 15 - 20 gg a temperatura controllata a 20 °C.

GRADAZIONE ALCOLICA : 12%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE : giallo paglierino tendente al verdognolo; odore caratteristico e gradevole e delicatamente fruttato con un sapore asciutto, armonico con un retrogusto amarognolo che ricorda la mandorla di pesca.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI : zuppa di pesce, primi di pasta, frittura di pesce e formaggi teneri.

REBSORTEN UND ZIEHFORM : Tocai / Sylvoz

ANBAUGEBEIT : Lison Pramaggiore.

VINIFIZIERUNG : Weisswebereitung, mit einer Gardauer von 15 Tagen bei einer kontrollierten Temperatur von 20 °C.

ALKOHOLGEHALT : 12%

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN : Von heller strohgelber Farbe mit grünlichen Reflex, trocken und harmonisch erinnert er im Geschmack an Bittermandeln.

SERVIEVORSCHLAG : Zu Suppen und gegrilltem.

Pinot Bianco

D. O. C.



VITIGNI E ALLEVAMENTO :

Pinot Bianco / Sylvos

ZONA DI PRODUZIONE : *Lison Pramaggiore.*

VINIFICAZIONE : *in bianco; fermentazione per 15 - 20 gg a temperatura controllata a 20 °C.*

GRADAZIONE ALCOLICA : *12%*

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE : *giallo paglierino chiaro; sapore morbido, vellutato e asciutto, con una fragranza che ricorda il pane appena*

sforato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI : *Aperitivo, antipasti magri e piatti a base di pesce.*

REBSORTEN UND ZIEHFORM : *Pinot Bianco / Sylvos*

ANBAUGEBEIT : *Lison Pramaggiore.*

VINIFIZIERUNG : *Weisswebereitung, mit einer Gardauer von 15 Tagen bei einer kontrollierten Temperatur von 20 °C.*

ALKOHOLGEHALT : *12%*

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN : *Von heller strohgelber Farbe, trocken, weich und samtig im Geschmack, erinnert er an die Kruste frischgebackenen Brotes.*

SERVIEVORSCHLANG : *Aperiv; zu leichten Vorspeisen und Fischgerichten.*

Pinot Grigio D. O. C.



VITIGNI E ALLEVAMENTO : Pinot Grigio / Sylvos

ZONA DI PRODUZIONE : Lison Pramaggiore.

VINIFICAZIONE : in bianco; fermentazione per 15 - 20 gg a temperatura controllata a 20 °C.

GRADAZIONE ALCOLICA : 12%

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE : Giallo paglierino con un profumo piacevolmente fruttato, con un bouquet caratteristico di fieno già fermentato, di mallo di noce e di mandorla tostata.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI : Aperitivo; adatto a tutti gli antipasti magri, minestre, uova e piatti a base di pesce.

REBSORTEN UND ZIEHFORM : Pinot Grigio / Sylvos

ANBAUGEBEIT : Lison Pramaggiore.

VINIFIZIERUNG : Weisswebereitung, mit einer Gardauer von 15 Tagen bei einer kontrollierten Temperatur von 20 °C.

ALKOHOLGEHALT : 12%

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN : Von heller goldgeber Farbe mit grünen Reflexen, trocken und fruchtig im Geschmack erinnert er an golden Delicious Äpfel, hanmonisch und samitig; leicht perlend.

SERVIEVORSCHLANG : Aperitiv; zu Fischvorspeisen, Eierspeisen und leichten Fischgerichten.

Raboso Rosato



VITIGNI E ALLEVAMENTO : *Pinot Grigio / Sylvoz*

ZONA DI PRODUZIONE : *Lison Pramaggiore.*

VINIFICAZIONE : *in bianco; fermentazione per 15 - 20 gg a temperatura controllata a 20 °C.*

GRADAZIONE ALCOLICA : *12%*

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE : *Giallo paglierino con un profumo piacevolmente fruttato, con un bouquet caratteristico di fieno già fermentato, di mallo di noce e di mandorla tostata.*

ABBINAMENTI GASTRONOMICI : *Aperitivo; adatto a tutti gli antipasti magri, minestre, uova e piatti a base di pesce.*

REBSORTEN UND ZIEHFORM : *Pinot Grigio / Sylvoz*

ANBAUGEBEIT : *Lison Pramaggiore.*

VINIFIZIERUNG : *Weisswebereitung, mit einer Gardauer von 15 Tagen bei einer kontrollierten Temperatur von 20 °C.*

ALKOHOLGEHALT : *12%*

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN : *Von heller goldgeber Farbe mit grünen Reflexen, trocken und fruchtig im Geschmack erinnert er an golden Delicius Äpfel, hanmonisch und samitig; leicht perlend.*

SERVIEVORSCHLANG : *Aperitiv; zu Fischvorspeisen, Eierspeisen und leichten Fischgerichten.*

Amarone della Valpolicella



UVE DA CUI E' PRODOTTO: *Corvina veronese, rondinella.*

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA: *La zona storicamente più antica della Valpolicella collinare.*

TEMPO DI VENDEMMIA: *Fine mese di ottobre. L'uva scelta grappolo per grappolo viene posta sui graticci nei granai delle case coloniche della valle, lasciate ad appassire e vinificate nei successivi mesi di gennaio o febbraio a seconda delle annate.*

VINIFICAZIONE: *Tradizionale dei vini rossi con lentissima fermentazione in botti di rovere del mosto anche per più di un anno fin tanto che il vino da dolce diventa "amaro" e secco.*

ANALISI ORGANOLETTICA: *Colore rosso granato piuttosto carico con riflessi aranciati nella vecchiaia. Ha profumo interessante e personalissimo che ricorda i fiori di pesco ed un sapore pieno e morbido con retrogusto di lampone e di sottobosco.*

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: *Piatti forti e saporiti, selvaggina e formaggi piccanti ed a pasta dura. Eccellente con il Gorgonzola ed il Parmigiano.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO: *20° C. (temperatura ambiente) stappando la bottiglia qualche ora prima di servirlo. Si consiglia la decantazione in caraffa.*

GRAPE VARIETIES: *50% Corvina veronese, 35% Rondinella, 15% Molinara.*

PRODUCTION AREA: *The classic area of the Valpolicella (North-West of Verona) which includes the five traditional villages of Negrar, Marano, S. Pietro in Cariano and Fumane.*

TIME OF HARVEST: *End of October.*

WINE MAKING: *Traditional vinification for the making of Amarone. Late harvest. The grapes are dried out until February, when they are crushed. The must ferments in stainless steel tanks for 4 months. The wine ages in Slavonian oak casks and French small barrels for 3 years. Finally it is bottled and it rests for 6 months before release.*

SENSORY EVALUATION: *Deep ruby red colour with pomegranate reflections, ethereal nose which reminds of peach blossoms, violet, raspberry and mint. On the palate it is intense, refined; it displays full body and smoothness, with clear notes of dried grapes.*

FOOD SUGGESTIONS: *Ideal with spicy dishes, game and seasoned cheeses. Excellent with parmesan cheese. Great wine, to serve at room temperature (20° C) uncorking the bottle possibly two hours before.*

Bardolino



UVE DA CUI E' PRODOTTO

Corvina, rondinella, molinara, negrara e merlot.

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Vigneto "Le banche di S. Lorenzo" nella Fattoria di Cavalcaselle nel Comune di Castelnuovo del Garda. "Le banche" sono i terrazzamenti collinari, nel caso quelli del fianco Ovest della collina denominata "Monte Fiera" (altro Cru della Fattoria destinato alla produzione del Bianco di Custoza).

TEMPO DI VENDEMMIA

Prima settimana di ottobre.

VINIFICAZIONE

Classica vinificazione in rosso con diraspatura e macerazione delle bucce (in parte carbonica).

ANALISI ORGANOLETTICA

Di colore rosso rubino intenso e brillante, ha profumo caratteristico che ricorda la ciliegia e la viola e un sapore armonico con corpo elegante, sapido e schietto.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Primi piatti di pasta e minestra, minestrone, salumi,

carni bianche e formaggi a pasta media. Ottimo compagno delle scampagnate agresti.

GRAPE VARIETIES

50% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 20% Molinara.

PRODUCTION AREA

Single vineyard "Le Banche di S.Lorenzo" in Castelnuovo del Garda, a Montresor's estate(North-West of Verona).

TIME OF HARVEST

Late September, early October.

WINE MAKING

Classic vinification of reds with destemming and maceration of the skins. The must ferments at controlled temperature. The wine is refined in stainless steel for 5 months before being bottled.

SENSORY EVALUATION

Bright, intense ruby red in colour; vinous nose, delicate with "nuances" of cherry. Soft taste, very well balanced with a medium body.

FOOD SUGGESTIONS

Very good with pasta and soups. Recommended with salami and sausages, white meat and light cheeses.

Valpolicella



UVE DA CUI E' PRODOTTO

Corvina veronese, rondinella.

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Vigneti collinari dei Comuni di Negrar, Fumane, S.Pietro Incariano, cioè nei Comuni storici della Valpolicella.

TEMPO DI VENDEMMIA

Fine ottobre.

VINIFICAZIONE

Pigiatura tradizionale in vasca con macerazione delle bucce e fermentazione a temperature controllate.

ANALISI ORGANOLETTICA

Di colore rosso rubino, ha profumo intenso ed un sapore asciutto con retrogusto leggermente amarognolo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna con arrostiti di carni rosse, pollame nobile, formaggi, salumi e cacciagione di piuma.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 - 20° C. (temperatura ambiente) stappando la bottiglia qualche tempo prima del servizio. Se di vecchia annata preferibile la decantazione in caraffa.

GRAPE VARIETIES

40-70% Corvina Veronese, 20-40% Rondinella, 5-25% Molinara.

PRODUCTION AREA

The most ancient and traditional area of Valpolicella called "Classica".

TIME OF HARVEST

October.

WINE MAKING

Traditional vinification of red wines with destemming and maceration of the skins. The wine ages in Slavonian oak casks for a few months.

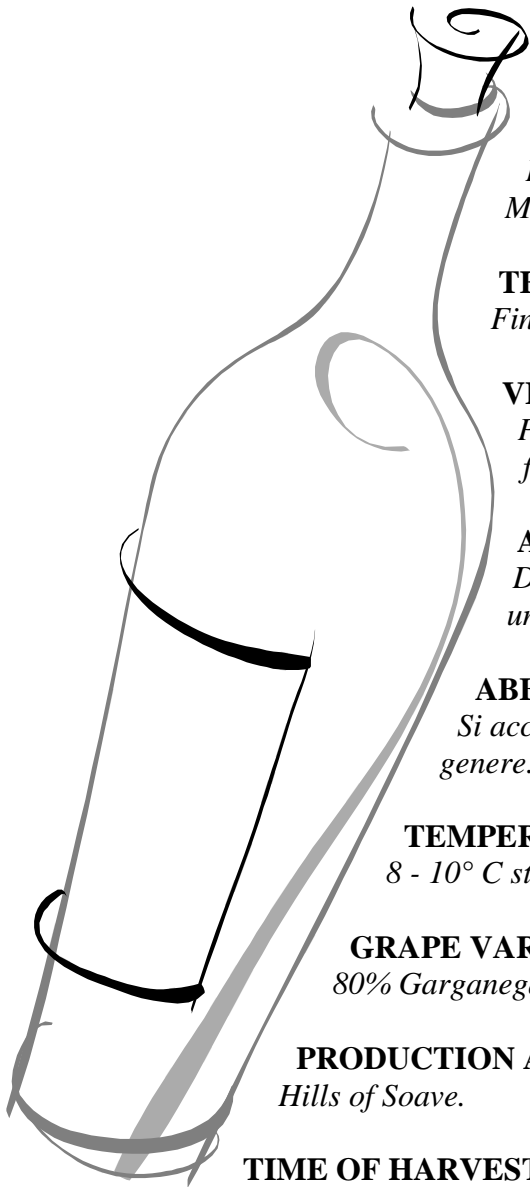
SENSORY EVALUATION

Deep ruby red colour enhanced by warm pomegranate reflections. Vinous aromas on the nose, with scents of iris, violet and almond. The taste is velvety, warm, refined, slightly oaky.

FOOD SUGGESTIONS

Recommended with roasted meat, pasta dishes, game and aged cheeses. Serve at room temperature.

Soave



UVE DA CUI E' PRODOTTO

Garganega e trebbiano di Soave.

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Le colline della zona più antica che fanno corona ai paesi di Soave, Monteforte, Cazzano di Tramigna, Montechia e Illasi.

TEMPO DI VENDEMMIA

Fine mese di settembre.

VINIFICAZIONE

Pigiatura tradizionale in vasca con macerazione delle bucce e fermentazione a freddo.

ANALISI ORGANOLETTICA

Di colore bianco con riflessi verdognoli dorati, ha profumo suadente, un sapore asciutto, delicato ed elegante con retrogusto di mandorla.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna ad antipasti, piatti di pesce, piatti leggeri e delicati in genere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C stappando la bottiglia al momento del consumo.

GRAPE VARIETIES

80% Garganega and 20% Trebbiano di Soave.

PRODUCTION AREA

Hills of Soave.

TIME OF HARVEST

September.

WINE MAKING

Soft pressing, fermenting the must at low temperature. The malolactic fermentation is prevented. The wine is refined in stainless steel tanks for a few months.

SENSORY EVALUATION

Clear pale yellow in colour, with greenish reflections. Fresh and slightly fruity bouquet with delicate aromas of acacia and elder blossoms. Dry, with an almond and honey aftertaste.

FOOD SUGGESTIONS

Suitable to a vast varieties of dishes. Excellent with fish and as aperitif. Serve at 8-10° C

Mormorò



La terra del Prosecco è un'alternarsi di colline tra le prealpi venete e il fiume Piave, teatro di battaglie della prima guerra mondiale. Le terre bagnate dal fiume nelle zone verso la pianura sono la culla tradizionale per l'uva cabernet da cui si produce il Mormorò. Un prodotto che le Cantine Bortolomiol hanno vinificato da sempre anche quando l'uva cabernet si produceva nelle campagne di Valdobbiadene. Oggi quell'uva viene raccolta e vinificata nella zona più vocata, le terre emerse del basso Piave, Bortolomiol affina poi il vino nella proprie cantine portandolo all'eccellenza.

ZONA DI ORIGINE: *Zone vocate della Doc Piave della Provincia di Treviso*

VITIGNO: *Cabernet Sauvignon*

FORMA DI ALLEVAMENTO: *Sylvoz*

COLORE: *Rosso rubino intenso*

BOUQUET: *Caratteristico e fragrante*

SAPORE: *Sapido, pieno, armonico e rotondo*

TEMPERATURA DI SERVIZIO: *18 °C. Stappare almeno un'ora prima*

VINIFICAZIONE: *In rosso con prolungata macerazione (10 -14 gg.)*

FERMENTAZIONE PRIMARIA: *A temp. controllata e con l'impiego di lieviti selezionati. Il naso moderatamente speziato e vanigliato testimonia il leggero affinamento in botti di rovere. La bocca è morbida e presenta una bella gestione dei tannini. Per queste sue caratteristiche questo vino si adatta meglio ad arrostiti di carni nobili, come la selvaggina da piuma, rispetto a piatti di carne più semplici, come le grigliate.*

The land of Prosecco is dotted with hills and lies between the Veneto pre-alps and the Piave river, an area which saw numerous battles during the First World War. The area south of the river is traditionally the cradle of the cabernet grape and here Mormorò is born. This is a wine that the Bortolomiol winery has always produced even when the cabernet grape was grown around Valdobbiadene. Today the grapes for this wine are harvested and the wine is made from the more usual area, the lands of the lower Piave.

AREA OF ORIGIN: *Piave DOC area in the province of Treviso*

VARIETAL: *Cabernet Sauvignon*

TRAINING SYSTEM: *Syloz*

COLOUR: *Ruby red*

BOUQUET: *typical and fragrant*

TASTE: *flavoursome, full and well-balanced*

SERVING TEMPERATURE: *18° C. open one hour before drinking*

WINEMAKING: *On skins with long maceration (10 -14 days)*

PRIMARY FERMENTATION: *Controlled temperature with selected yeasts*

The slightly spicy and vanilla fragrance comes from its light aging in oak barrels. The flavour is soft with good tannin management. This wine is best as an accompaniment for noble roast meats like game as well as simpler meat dishes such as a mixed grill.

Superiore di Cartizze



ZONA DI ORIGINE: *Cartizze (Fascia collinare di Valdobbiadene).*

VITIGNO: *Prosecco.*

FORMA DI ALLEVAMENTO: *Autoctona denominata cappuccina modificata.*

VINIFICAZIONE: *In bianco mediante pressatura soffice.*

FERMENTAZIONE PRIMARIA: *A temperatura controllata e con lieviti selezionati*

ALCOHOL: *11,5%*

COLORE: *Giallo paglierino.*

PERLAGE: *Fine e persistente.*

BOUQUET: *Fine, intenso, fruttato e aromatico.*

SAPORE: *Naturalmente amabile ed aromatico.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO: *6 – 8°*

METODO DI SPUMANTIZZAZIONE: *Martinotti – Charmat.*

Un Cartizze dal perlage finissimo e persistente; un invito a bere.

Prima di gustarlo ci soffermiamo sui suoi profumi che esaltano la

vocazione del Prosecco: la piacevolezza. Tra essi vi troviamo note di

macedonia di frutta, nocciole, fiori dolci d'acacia ma soprattutto grande fusione di queste sensazioni. In bocca gli zuccheri tipici di questa tipologia sono compensati dalla freschezza e vi spicca una notevole densità e cremosità. Vino da grandi occasioni, da bere tranquillamente anche da solo anche se trova un ottimo connubio con la piccola pasticceria secca delicatamente dolce.

AREA OF ORIGIN: *Cartizze (Hilly area in Valdobbiadene).*

VARIETAL: *Prosecco.*

TRAINING SYSTEM: *Autocthonous called “cappuccina modificata”.*

WINEMAKING: *Off skins by gentle pressing.*

PRIMARY FERMENTATION: *Controlled temperature with selected yeasts.*

ALCOHOL: *11,5%.*

COLOUR: *Pale yellow.*

PERLAGE: *Fine and persistent.*

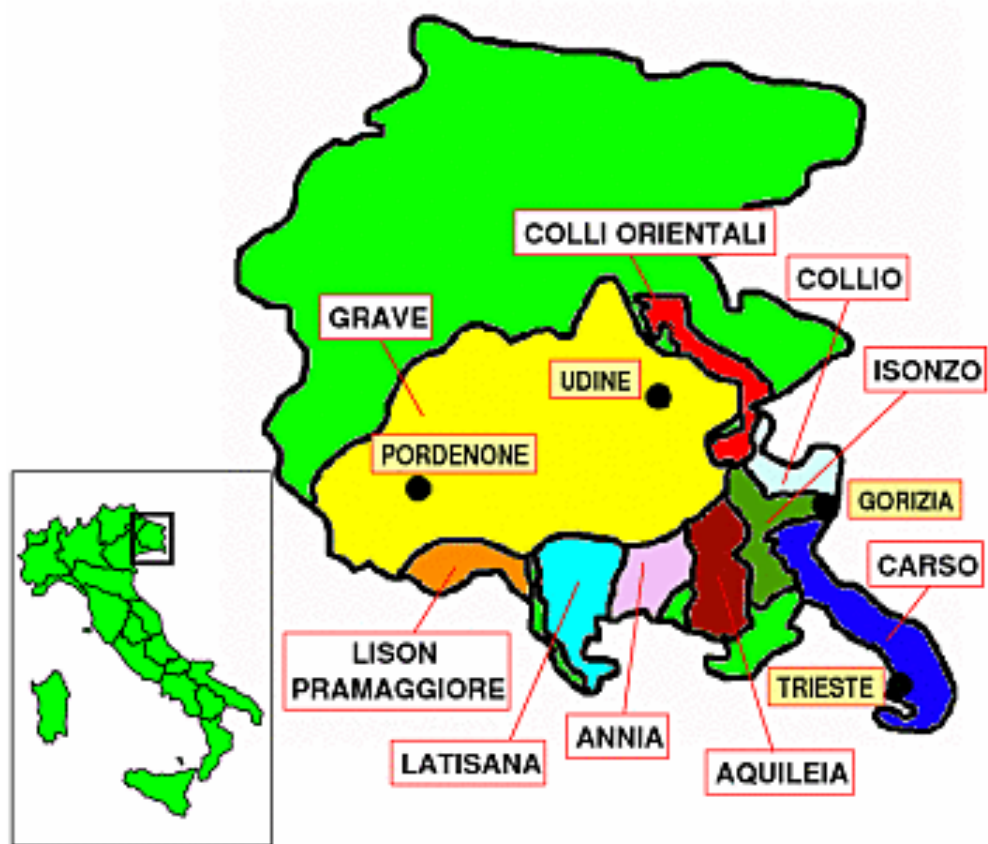
BOUQUET: *Fine, intensive, fruity and aromatic.*

TASTE: *Naturally sweetish and well-balanced.*

SERVING TEMPERATURE: *6 – 8°*

SPARKLING WINEMAKING METHOD: *Martinotti – Charmat.*

This Cartizze has a fine and persistent perlage, a real invitation to drink. But first one should take a moment to enjoy its pleasant, inviting fragrance, the main feature of Prosecco. Here we have aromas of fruit cocktail, hazelnuts and sweet acacia flowers in an exhilarating fusion. In the mouth the characteristic sugars are balanced by a freshness and notable density and creaminess. This is a wine for special occasions which can be enjoyed alone or as the perfect accompaniment for fine, subtly sweet pastries.



Friuli Venezia

Giulia

Cabernet Franc



Classificazione: *Denominazione di Origine Controllata*

Zona di produzione: *Collio Comune di Cormons*

Uve: *100% Cabernet Franc*

Tipologia del terreno: *Flysch costituito da marne ed arenarie stratificate di origine eocenica*

Sistema di allevamento: *Doppio capovolto e Guyot bilaterale*

Densità d'impianto: *4.000/7.000 viti per ettaro*

Epoca di vendemmia: *Prima decade di Ottobre*

Vinificazione: *L'uva viene diraspata, lasciata macerare e fermentare sulle bucce per circa 10 giorni a temperature intorno ai 28- 30°. Dopo la svinatura il vino viene travasato in vasche di acciaio inox dove svolge la fermentazione malolattica.*

Periodo di maturazione: *Dalla svinatura fino al periodo di imbottigliamento*

Epoca di imbottigliamento: *Prima decade di Luglio*

Caratteri organolettici: *Colore rosso rubino, dagli inconfondibili profumi erbacei che ricordano il peperone verde, oltre che un'ampia gamma di frutti rossi, dal mirtillo al ribes. Aggressivo in gioventù, si fa più aristocratico e completo con l'invecchiamento.*

Abbinamenti gastronomici: *Adatto a carni fredde della grande cucina, arrostiti di carni bianche e rosse, pollame nobile, cacciagione e selvaggina.*

KLASSIFIZIERUNG: *Kontrollierte Ursprungsbezeichnung (KUB)*

PRODUKTIONSGBIET: *Collio der Gemeinde Cormons*

TRAUBENSORTE: *100% Cabernet Franc*

BODEN: *Der Flyschboden besteht aus Sand-Mergeln und Schichtsandsteinen eozänen Ursprungs.*

REBERZIEHUNGSMETHODE: *Doppelstreckbogen und Guyot-System*

PFLANZDICHTHE: *4.000/7.000 Reben per Hektar*

ZEITRAUM DER WEINERNT: *In den ersten zehn Oktobertagen*

VINIFIKATION: *Nach dem Abbeeren erfolgt die Mazeration und Gärung mit Schalenkontakt. Die Fermentation wird für die Dauer von 10-15 Tagen bei 28° 30° kontrolliert. Nach dem Abstich wird der Wein in Stahltanken umgefüllt, wo die malolaktische Gärung ihre Rolle spielt.*

REIFEZEITRAUM: *Vom Abstich bis zum Zeitpunkt der Umfüllung.*

FLASCHENABFÜLLUNG: *Zweite Hälfte von März, zweite Hälfte von Juli.*

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE: *Die Farbe ist Rubinrot; Das grasartige Aroma erinnert an grünen Paprika und Waldfrüchten wie die Preiselbeere und die Johannisbeere. Hart in der Jugend wird er mehr aristokratisch und körperreich mit der Alterung.*

TRINKGELEGENHEIT: *Er passt zu kalten raffinierten Fleischgerichten, Braten aus weißem und rotem Fleisch, Geflügel- und Wildbretgerichten.*

Cabernet Sauvignon



Comune di produzione: *San Lorenzo (Go)*

Vigneto: *Neris*

Età media: *10 anni*

Natura del terreno: *Altopiano ghiaioso calcareo (60mt slm)*

Vitigno: *Cabernet Sauvignon 100%*

Sistema di allevamento: *Guyot - 5200 viti/ha*

Resa: *55-60 hl/ha*

Vendemmia: *Manuale*

Vinificazione: *La macerazione avviene in vasche di acciaio inox per 10/15 giorni durante i quali si procede regolarmente con*

la tecnica dei dèlestage Temperatura di macerazione: 26/30 °C

Maturazione: *10 mesi in botti di rovere francese da 225 litri*

Imbottigliamento: *A 11 mesi dalla vendemmia*

Commercializzazione: *A 13 mesi dalla vendemmia*

Abbinamenti Enogastronomici : *arrosti di carne , pollame, cacciagione e formaggi di pasta dura.*

Growing area: *San Lorenzo (Go)*

Vineyard: *Neris*

Average age of vines: *10 years*

Soil Type: *Calcareous gravelly tableland (60m/alt.)*

Vine: *Cabernet Sauvignon 100%*

Training system: *Guyot - 5200 vines/ha*

Yield per hectare: *55-60 hl/ha*

Harvest: *By hand*

Vinification: *The soaking takes place in stainless steel tanks for 10/15 days, during this period of time we regularly go on with the dèlestage technique*

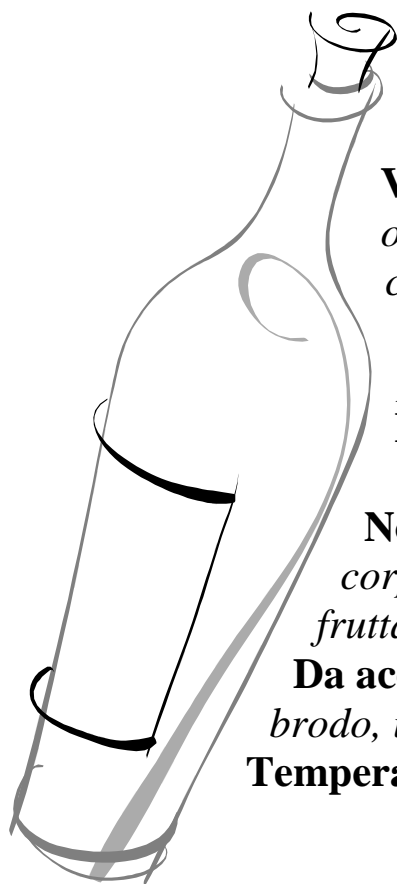
Soaking temperature: *26/30 °C*

Maturation: *10 months in French oak barrels of 225 lt*

Bottling: *11 months after the harvest*

Distribution: *13 months after the harvest*

Chardonnay Bernizza



Alcool in Volume %: 14

Acidità totale %: 4,6

Vinificazione: *Le uve diraspate vengono macerate per 6/8 ore a 8°/10° C, in appositi contenitori, protette dall'ossigeno con sistemi innovativi anche al fine di ridurre l'apporto di antiossidanti. Il 30% del mosto fermenta e affina sui lieviti per 5 mesi in botti grandi (27 HL) il resto in acciaio.*

Imbottigliamento: *a 7 mesi dalla vendemmia*

Note olfattive e gustative: *sapore tipicamente varietale, di corpo, giustamente acido, ampio e complesso con sentori di frutta matura (banana) e note floreali (viola e tiglio).*

Da accompagnare con: *antipasti magri, minestre asciutte e in brodo, uova e pesce.*

Temperatura di servizio: 13°

Weinberg: *Bernizza, Cerò, Loc. Cerò*

Anlage des Weinbergs: *1974 – 1978 – 1990*

Zuchtform: *Guyot, beidseitig, doppelt umgeschlagen*

Weinbereitung: *Leichte Kelterung und statische Dekantierung, 40% gaert in 500 Liter-Eichenfaessern, wo er 7 Monate lang gelagert wird*

Abfuellung: *7 Monate nach der Weinlese*

Sauvignon Cerò



Vigneto: *Bernizza, Mernico, Loc. Cerò*

Anno impianto: *1984-1988-1990-1996*

Sistema di allevamento: *Guyot unilaterale; doppio capovolto; capovolto unilaterale*

Vinificazione: *5 diversi cloni vengono criomacerati e vinificati separatamente per essere assemblati in seguito*

Imbottigliamento: *7 mesi dalla vendemmia*

Weinberg: *Bernizza, Mernico, Loc. Cerò*

Anlage des Weinbergs: *1984 – 1988 – 1990 – 1996*

Zuchtform: *Guyot, beidseitig, doppelt umgeschlagen, umgeschlagen, einseitig*

Weinbereitung: *5 verschiedene Klone werden Kaelterbehandelt und separat gekeltert und zuletzt wieder .*

Abfuellung: *7 Monate nach der Weinlese*



Trentino Alto

Adige

Gewürztraminer



VITIGNO: 100 % Gewürztraminer - Traminer Aromatico

PROVENIENZA: Cresce in tralci bassi su impianti a gouyot nei migliori vigneti della piana intorno all'abitato di Cortina. La posizione favorevole, l'ideale soleggiamento e la buona areazione dei grappoli sono le condizioni ottimali per esaltare le migliori qualità di queste uve.

RESA: 60 hl per ettaro

VINIFICAZIONE: I grappoli vengono riversati nel torchio pneumatico già schiacciati e diraspati. Le uve vengono fatte macerare a freddo per 6-8 ore prima della spremitura per accentuare il profumo fruttato del vino.

Dopo una spremitura soffice i depositi vengono lasciati decantare naturalmente. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio con lieviti puri a temperatura controllata di 19° C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: certamente il più tipico dei bianchi altoatesini, corposo e inconfondibilmente aromatico

Colore: da giallo paglierino molto brillante a giallo oro

Profumo: con note erbacee, ricorda come il moscato fiori secchi, garofano e petali di rosa

Sapore: rotondo, aromatico, ricco, fresco e vivace, dalla bassa e morbida acidità

ABBINAMENTI: granchio, astice, paté, crostacei; ottimo da aperitivo

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12- 14° C

TRAUBEN: 100 % Gewürztraminer

HERKUNFT: Auf schwachwüchsigen Unterlagen veredelt und auf Drahtrahmen (Gouyot) gezogen, wächst dieser Gewürztraminer in den besten Weinberglagen in der Talsohle um den Dorfkern von Kurtinig. In günstiger Lage der Weinberge, bei idealer Sonneneinstrahlung und guter Durchlüftung der Trauben, findet diese Sorte ideale Voraussetzungen, um die besten Seiten seines Charakters zu entwickeln.

HEKTARERTRAG: 60 hl

VINIFIKATION: Die Trauben gelangen gequetscht und entrappt in die pneumatische Tankpresse. Vor dem Pressvorgang erfolgt eine 6-8 stündige Kaltmazeration um die Fruchtigkeit des Weines zu betonen. Nachdem werden die Trauben sanft abgepreßt und durch natürliche Sedimentation von den Trübstoffen geklärt. Die alkoholische Gärung erfolgt mit Reinzuchtheffen bei kontrollierter Temperatur von 19° C im Edelstahlgebäude.

CHAR. EIGENSCHAFTEN: sicherlich der typischste südtiroler Weißwein; körperreich, und aromatisch

Farbe: intensiv-leuchtend Strohgelb bis Goldgelb

Geruch: würzige Noten, süß-muskatellartig nach Trockenblumen, Nelken und Rosenblüten.

Geschmack: vollmundig, würzig, reich, frisch und lebhaft, mit sehr weicher angenehmer Säure

SPEISE EMPFEHLUNG: Zu Krabben, Hummer, Pasteten, Krustentiere und als Aperitif

SERVIERTEMPERATUR: 12- 14° C

Müller Thurgau



VITIGNO: 100 % Müller Thurgau

PROVENIENZA: Cresce all'altitudine di 500 m s.l.m. su un pendio ben disposto sopra il comune di Cortaccia. La buona posizione, in leggera pendenza e con soleggiamento ideale, favorisce la perfetta maturazione di queste uve.

RESA: 60 hl per ettaro

VINIFICAZIONE: I grappoli vengono riversati nel torchio pneumatico già schiacciati e diraspati. Le uve vengono fatte macerare a freddo per 6-8 ore prima della spremitura per accentuare il profumo fruttato del vino. Dopo una spremitura soffice i depositi vengono lasciati decantare naturalmente. La fermentazione alcolica avviene in vasche

d'acciaio con lieviti puri a temperatura controllata di 19° C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: gradevole bianco fruttato dal carattere deciso.

Colore: da giallo verdognolo a giallo paglierino

Profumo: di fiori, con una venatura di moscato

Sapore: secco, piacevolmente erbaceo, con un retrogusto di gradevole acidità

ABBINAMENTI: antipasti, carni bianche e insalate

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C

TRAUBEN: 100 % Müller Thurgau

HERKUNFT: Dieser Müller Thurgau wächst auf einer Höhe von 500 m.ü.d.M. auf einer gut ausgerichteten Hanglage oberhalb der Gemeinde Kurtatsch. Die günstige Lage des Weinberges, der leicht abfallender Hang und die ideale Sonneneinstrahlung läßt die Trauben dieser Sorte hervorragend reifen.

HEKTARERTRAG: 60 hl

VINIFIKATION: Die Trauben gelangen gequetscht und entrappt in die pneumatische Tankpresse. Vor dem Pressvorgang erfolgt eine 6-8 stündige Kaltmazeration um die Fruchtigkeit des Weines zu betonen. Nachdem werden die Trauben sanft abgepreßt und durch natürliche Sedimentation von den Trübstoffen geklärt. Die alkoholische Gärung erfolgt mit Reinzuchtheffen bei kontrollierter Temperatur von 19° C im Edelstahlgebäude.

CHAR. EIGENSCHAFTEN: fruchtiger, schmackhafter Weißwein mit ausgeprägtem Charakter

Farbe: grünlich- bis strohgelb

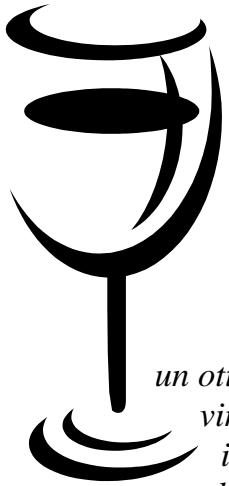
Geruch: blumig, leicht muskiert

Geschmack: trocken, gute Würze, feine Säure mit schönem Abgang

SPEISE EMPFEHLUNG: Vorspeisen, weiße Fleischsorten und Salate

SERVIERTEMPERATUR: 10- 12° C

Pinot Nero



VITIGNO: 100 % Pinot Nero

PROVENIENZA: Questo Pinot Nero nasce dai vitigni intorno a Mazzon. Queste colline di terreno misto (argilla, calcare e porfido) e il microclima particolarmente adatto sono presupposto ideale per la produzione di un Pinot Nero di caratura internazionale.

RESA: 50 hl per ettaro

VINIFICAZIONE: I grappoli, subito diraspati, vengono lasciati fermentare per circa 10 giorni a temperatura costante (26-28° C). A intervalli regolari il mosto viene a contatto con le bucce per travaso e leggera pigiatura. Si ottiene così un ottimale prelievo dei pigmenti colorati dalle bucce e si esalta il profumo fruttato del vino. Dopo due prudenti spillature il 70% di questo Pinot Nero matura per dodici mesi in grandi botti di rovere francesi e il restante 30% in barrique di 2-3 anni. Dopo l'assemblage il vino viene travasato in bottiglie bordolesi da 0,75 l e lasciato riposare per oltre sei mesi prima di essere avviato alla commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: vino di grande equilibrio, vellutato, nobile, con chiari accenti fruttati

Colore: da rosso rubino a rosso granato

Profumo: aroma tipico di frutti di bosco e amarene, ricco e accattivante

Sapore: equilibrato, morbido, ben strutturato e riccamente fruttato

ABBINAMENTI: carni rosse, agnello, volatili e selvaggina

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18° C

TRAUBEN: 100 % Blauburgunder

HERKUNFT: Dieser Blauburgunder gedeiht in Weinbergen um Mazon. Diese Hügel mit besonderen Konglomeratböden aus Lehm-, Kalk- und Porphyrit und dem sehr geeigneten Mikroklima, bilden die idealen Voraussetzungen für einen Blauburgunder von internationalem Format zu produzieren.

HEKTARERTRAG: 55 hl

VINIFIKATION: Die Trauben werden sofort entrappt und bei konstanter Temperatur von 26-28° C für ca. 10 Tage vergoren. Der Most wird in regelmäßigen Abständen durch Umpumpen und sanftes Unterstampfen in Kontakt mit den Traubenhäuten gehalten. Dadurch erzielen wir eine ideale Ausbeute der Farbstoffe aus den Schalen und betonen die Fruchtigkeit des Weines. Nach zwei schonenden Abzügen, lagern 70% dieses Blauburgunders über 12 Monate im großen französischen Eichenholzfaß und der Rest in 2-3 jährigen Barriques. Nach der Assemblage erfolgt die Füllung in 0,75l Bordeaux Flaschen und eine weitere Verfeinerung über 6 Monate, bevor er für den Verkauf freigegeben wird.

CHAR. EIGENSCHAFTEN: Vollharmonischer Stil, samtig, elegant mit klarem fruchtigen Charakter

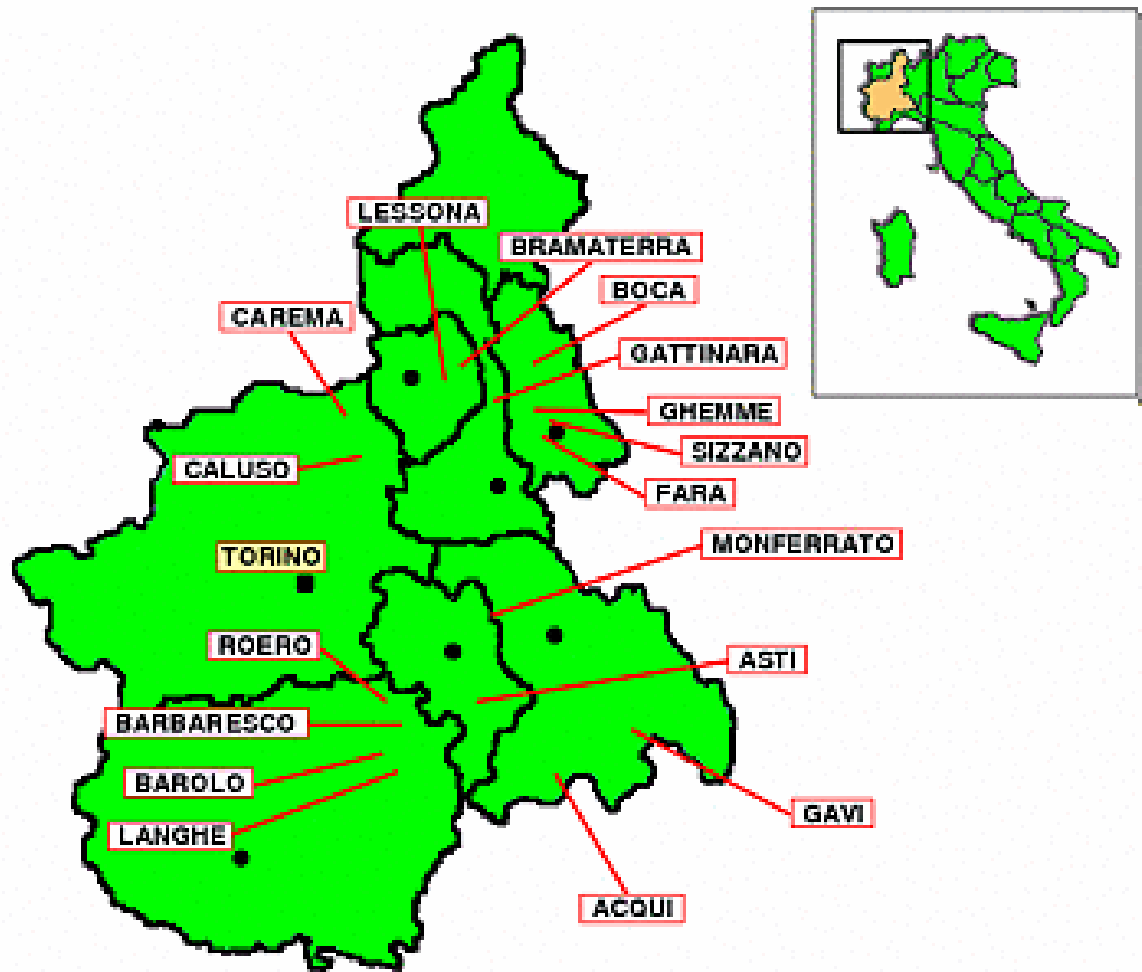
Farbe: rubin- bis granatrot

Geruch: typisch nach Beeren und Sauerkirschen, reif und verführerisch

Geschmack: harmonisch, weich, körperreich mit reicher Frucht

SPEISE EMPFEHLUNG: rote Fleischsorten, Lamm, Geflügel und Wildbret

SERVIERTEMPERATUR: 16- 18° C



Piemonte

Barolo



Vigna Castellero 6 ettari esposizione Sud-Ovest. Comune di Barolo. Vitigno NEBBIOLO varietà Michet coltivato a guyot basso con sesto di impianto di 5.000 ceppi per ettaro. Produzione media di 40 quintali di uva per ettaro. Vendemmia manuale con attenta cernita dei grappoli nella seconda metà di ottobre. Fermentazione in tini di rovere da 50 hl per un periodo di 15-20 giorni con frequenti irrorazioni delle bucce. Stagionatura in botti di rovere di media capacità (15-30 hl) per circa 3 anni.

Caratteristiche organolettiche: Barolo

Colore: Rosso granato con riflessi aranciati. **Profumo:** Etereo, gradevole ed intenso, ricorda il profumo della rosa appassita e della violetta.

Sapore: Asciutto, pieno, robusto, austero ma vellutato, armonico.

Abbinamenti gastronomici: Arrostiti di carni rosse, brasati, cacciagione, selvaggina, formaggi e bourguignonne.

Metodo di degustazione: è preferibile gustarlo in bicchieri ampi che favoriscono l'ossigenazione e ne esaltano il profumo. Si consiglia la temperatura di servizio di 18°. Per le annate molto vecchie è meglio travasare in caraffa.

Stammt aus den Weingärten Castellero der Gemeinde Barolo, 6 Hektar, Süd - West - Lage. Der Weinstock NEBBIOLO - Varietät Michet - wird mit niedrigem "Guyot" kultiviert, Anbaufläche 5000 Stück pro Hektar. Die durchschnittliche Produktion ist 40 Doppelzentner Trauben pro Hektar. Manuelle Weinlese mit sorgfältiger Auswahl der Trauben in der zweiten Oktoberhälfte. Gärung in Eichenfässern von 50 hl, 15-20 Tage lang, mit häufigem Einspritzen der Schalen. Lagerung in Eichenfässern mit mittlerem Fassungsvermögen (15-30 hl), zirka 3 Jahre lang.
Organoleptische Eigenschaften: Barolo

Farbe: Granatrot mit orangefarbenen Reflexen. **Bouquet:** Therisch, angenehm, intensiv, erinnert an den Duft welcher Rosen und an Veilchen. **Geschmack:** Trocken, voll, kräftig, erhaben aber samtig, aromatisch.

Speisekombinationen: Fleischbraten von rotem Fleisch, brasierem Fleisch, Wildbret, Käse und Bourguignonne.

Weinprobieren: Es ist besser, diesen Wein in weiten Gläsern zu probieren, dieauerstoffanreicherung fördern und das Bouquet hervorheben. Es empfiehlt sich, den Wein bei einer Temperatur von 18° C zu servieren. Bei sehr alten Ernten ist es besser, den Wein in Karaffen umzufüllen.

Konservierungsmethode: Die Flaschen in Räumen mit einer möglicherweise konstanten Temperatur liegenlassen. Von Lichtquellen abhalten. Es empfiehlt sich, den Wein in seinem Originalkarton zu lassen.

Barbaresco



Proviene da un'attenta selezione di uva NEBBIOLO dei più vocati solatii della zona del Barbaresco. Vitigno NEBBIOLO varietà Michet coltivato a guyot basso con sesto di impianto di 5.000 ceppi per ettaro.

Produzione media di 40 quintali di uva per ettaro. Vendemmia manuale con attenta cernita dei grappoli a metà ottobre. Fermentazione in tini di rovere da 50 hl con frequenti irrorazioni delle bucce. Stagionatura in botti di rovere di media capacità (15-30 hl) per circa 2 anni.

Caratteristiche organolettiche: *Barbaresco*

Colore: *Rosso granato con riflessi aranciati*

Profumo: *Etereo, gradevole e intenso, ricorda la viola mammola.*

Sapore: *Asciutto, pieno, robusto, austero ma vellutato, armonico.*

Abbinamenti gastronomici: *Selvaggina, arrosti, bistecche ai ferri, carne alla griglia, brasati e formaggi.*

Metodo di degustazione: *e preferibile gustarlo in bicchieri ampi che favoriscono l'ossigenazione e ne esaltano il profumo. Si consiglia la temperatura di servizio di 18° C. Per le annate molto vecchie è meglio travasare in caraffa.*

Metodo di conservazione: *Mantenere le bottiglie coricate in locali a temperatura possibilmente costante lontano da fonti di luce. Si consiglia di lasciarlo nella scatola originale.*

Stammt aus einer sorgfältigen Auswahl der NEBBIOLO - Weintrauben der sonnigsten Zone des Barbaresco. Der NEBBIOLO Weinstock - Varietät Michet - wird mit niedrigem "Guyot" kultiviert auf einer Anbaufläche von 5000 Stück pro Hektar. Die durchschnittliche Produktion ist 40 Doppelzentner Weintrauben pro Hektar. Manuelle Weinlese und sorgfältige Auswahl der Trauben zirka Mitte Oktober. Gärung in Eichenfässern von 50 hl und mit häufigem Einspritzen der Schalen.

Lagerung in Eichenfässern von mittlerem Fassungsvermögen (15-30 hl) zirka 2 Jahre lang.

Organoleptische Eigenschaften: *Barbaresco*

Farbe: *Granatrot mit orangefarbenen Reflexen.*

Bouquet: *Therisch, angenehm und kräftig, an Veilchen erinnernd.*

Geschmack: *Trocken, voll, robust, erhaben aber samtig, harmonisch.*

Speisekombinationen: *Wildbret, Braten, Beefsteack am Rost, gegrilltes und brasiertes Fleisch, sowie Käse.*

Weinprobieren: *Es ist besser, diesen Wein in weiten Gläsern zu probieren, die Sauerstoffanreicherung fördern und das Bouquet hervorheben.*

Es empfiehlt sich, den Wein bei einer Temperatur von 18°C zu servieren. Bei sehr alten Ernten ist es besser, den Wein in Karaffen umzufüllen.

Konservierungsmethode: *Die Flaschen in Räumen mit einer möglicherweise konstanten Temperatur liegenlassen. Von Lichtquellen abhalten.*

Es empfiehlt sich, den Wein in seinem Originalkarton zu lassen.

Barbera d'Asti



2 ettari esposizione Sud-Ovest. Comune di Barolo. Vitigno BARBERA coltivato a guyot basso con sesto di impianto di 6.000 ceppi per ettaro. Produzione media di 60 quintali di uva per ettaro. Vendemmia manuale con attenta cernita dei grappoli nella prima settimana di ottobre.

Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata per un periodo di 8-10 giorni con frequenti irrorazioni delle bucce. Maturazione in botti di rovere francese di media capacità (10-15 hl) per un anno circa e successivo affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Barbera d'Alba

Colore: Rosso rubino, intenso da giovane con tendenza al rosso granato dopo l'invecchiamento.

Profumo: Vinoso, intenso ma delicato.

Sapore: Asciutto, di corpo, amarognolo, invecchiando si ingentilisce acquistando un gusto pieno.

Abbinamenti gastronomici: Arrostiti, formaggi

piccanti, carne rossa, bolliti misti, selvaggina.

Stammt von der Castellero - Zone, in der Gemeinde von Barolo, 2 Hektar, mit einer Süd - West - Lage. Der Weinstock BARBERA wird mit niedrigem "Guyot" - Verfahren kultiviert, Anbaufläche 6000 Stück pro Hektar. Durchschnittliche Produktion 60 Doppelzentner Trauben pro Hektar. Manuelle Weinlese mit sorgfältiger Auswahl der Weintrauben in der ersten Oktoberwoche. Gärung in Stahlwannen bei einer kontrollierten Temperatur, 8-10 Tage lang, mit häufiger Einspritzung der Schalen. Reifung in französischen Eichenfässern von mittlerem Fassungsvermögen (10-15 hl) zirka ein Jahr lang und dann Verfeinerung in Flaschen mindestens 6 Monate lang.

Organoleptische Eigenschaften: Barbera d'Alba

Farbe: Purpur-rubinrot, die intensive Färbung des jungen Weines tendiert nach der Lagerung zum Granatrot.

Bouquet: Weinig, intensiv aber delikant.

Geschmack: Trocken, kräftig, leicht bitter, infolge der Lagerung, verfeinert und rundet sich der Geschmack ab.

Speisekombinationen: Braten, pikantem Käse, rotem Fleisch, gemischtem Kockfleisch, Wildbret.



Toscana

Brunello di Montalcino



ZONA DI PRODUZIONE: *Montalcino - Siena - Località Sant'Angelo in Colle. Terreni collinari con felice esposizione a Mezzogiorno che ne permette l'insolazione per l'intera giornata. Altitudine media 300 m s.l.m.*

UVA CON CUI È PRODOTTO: *Cloni particolari di Sangiovese, localmente denominati Brunello. Raccolta manuale, con rigorosa scelta dei grappoli migliori in vigneto e successivamente sul tavolo di cernita in cantina. Resa massima prevista dal disciplinare di produzione: 80 q/ha. Resa Vendemmia 2004: 61 q/ha.*

VINIFICAZIONE: *Fermentazione sulle bucce della durata di 18-20 giorni, a temperatura controllata inferiore ai 30° C, in vasche di acciaio da 150 hl basse e larghe, appositamente realizzate per estrarre efficacemente ma delicatamente tannini e colore.*

INVECCHIAMENTO: *4 anni di cui 3 in botti di rovere di Allier e di Slavonia della capacità di 25 - 50 e 75 hl e successivo affinamento in bottiglia di almeno 12 mesi in locali a temperatura controllata.*

COLORE: *Rosso rubino intenso e profondo.*

PROFUMO: *Molto ampio ed invitante, con le note varietali di prugna e viola finemente esaltate dalle spezie del rovere.*

SAPORE: *Ottima struttura, tannino potente ma non aggressivo ed una ricchezza di sfumature complesse ed invitanti tipiche di una grande annata. Il retrogusto lascia piacevoli sensazioni di benessere.*

ALCOOL: *14% vol*

ACIDITÀ TOTALE: *6.2g/l*

TEMPERATURA DI SERVIZIO: *18° C Servire il vino in bicchieri ampi.*

PRODUCTION AREA: *Montalcino – Siena – S. Angelo in Colle. Hilly lands enjoying a favourable southern exposition which grants the vineyards with the blessing of the sun rays the whole day long. Average height 300 mt above sea level.*

GRAPES: *Particular clones of Sangiovese, locally called “Brunello”. Manual harvest with rigorous selection of the best bunches in the vineyard at first and subsequently on a selection table in the cellar. Maximum yield allowed by the Production Regulation is 80 q/ha. Vintage 2003 yield: 61 q/ha.*

VINIFICATION: *Fermentation on the skins for about 18-20 days, at controlled temperature below 30° C. in 150 hl wide and shallow stainless steel tanks, designed and built in order to extract tannins and colour efficiently but delicately.*

AGEING: *4 years, 3 of which in 25-50 and 75 hl oak casks from Slavonic and Allier followed by at least 12 months of refinement in bottles placed in storage at controlled temperature.*

COLOUR: *Deep ruby red.*

BOUQUET: *Ample and inviting. The spices of the oak enhance the varietal fruit of plum and violet.*

TASTE: *Excellent structure, powerful but delicate tannins. Rich in complex and inviting nuances typical of a great vintage. Very pleasant aftertaste.*

ALCOHOL CONTENT: *14.0%*

TOTAL ACIDITY LEVEL: *6.2 g/l*

SERVING TEMPERATURE: *18° C*

Chianti Classico

D. O. C. G.



Ottenuto dall'uvaggio di Sangiovese e Canaiolo.

La macerazione si protrae per circa 15 giorni. Dopo un primo affinamento in serbatoi di acciaio, il vino viene posto in botti di rovere da 100 hl per sette mesi. Segue l'affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

COLORE: *rosso rubino vivo, particolarmente brillante ed intenso.*

PROFUMO: *ampio ed intenso con sentori di violetta e lievi sfumature speziate.*

SAPORE: *è vino asciutto, leggermente tannico e di grande equilibrio.*

GRADI: *13%.*

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: *Accompagna meravigliosamente piatti di carni rosse cotte alla brace o in umido e le portate di selvaggina.*

DIE TRAUBEN: *Sangiovese und Canaiolo.*

Die Mazeration dauert etwa 15 Tage. Nach einer ersten Phase in Stahlbehältern, wird der Wein für 7 Monate in 100 Hl. Holzfässern gelagert. Dann reift der Wein für 3 Monate in der Flasche.

FARBE: *Leuchtendes Rubinrot, sehr intensiv und leuchtend.*

DUFT: *Umfangreich, intensiv und mit leichten würzigen Noten.*

GESCHMACK: *Trocken, leicht tannisch und ausgeglichen.*

GASTRONOMISCHE KOPPELUGEN: *Hervorragend zu Braten und Wildbrett.*

Nobile di Montepulciano



VARIETA' DELLE UVE: *Sangiovese 90% (prugnolo gentile), Canaiolo 10%.*

TECNICA DI PRODUZIONE: *Le uve ben mature provenienti dalla Tenuta "Il Pantano" nel comune di Montepulciano, vengono fermentate per 12 giorni circa. Dopo la svinatura e i successivi travasi, il vino matura per più di due anni in botti di rovere e affina poi in bottiglia per un periodo di circa tre mesi.*

COLORE: *rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento.*

PROFUMO: *intenso e fine, con sentori fruttati e una ben integrata nota speziata ceduta dal legno.*

SAPORE: *sapido e caldo, di buona persistenza aromatica.*

ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI: *Ottimo servito in accompagnamento di carni e formaggi.*

GRADI: *13% vol.*

GRAPE VARIETALS: *Sangiovese (prugnolo gentile) 90%, Canaiolo 10%.*

VINIFICATION: *The fully ripened grapes coming from the "Il Pantano" estate located in the district of Montepulciano are fermented over their grape skins for at least 12 days. After vinification and racking, the resulting wine ages for an additional two years in oak barrels and refines in the bottle for at least three more months.*

COLOR: *intense ruby red, becoming garnet over time.*

NOSE: *intense, with fruity aromas and spicy hints coming from the oak barrels.*

PALATE: *savory, warm with well balanced tannins, with a persistent aroma.*

WINEMAKER'S RECOMMENDATIONS:

Serve at 18°-20°C. A perfect companion for roasted meats, wild game and dry cheeses.

A.B.V.: *13% vol.*

ROSSO DI MONTALCINO



ZONA DI PRODUZIONE: *Montalcino - Siena - Loc. Sant'Angelo in Colle. Terreni collinari di origine eocenica con una felice esposizione a mezzogiorno che ne permette l'insolazione durante tutto l'arco della giornata.*

VIGNETO: *Vigneto dove i cloni di Sangiovese sono stati scelti attraverso un processo di selezione dei cloni aziendali con la consulenza dell'Università di Firenze, che è durato 10 anni. Il vigneto fornisce una delle migliori espressioni del Brunello di Montalcino. Altitudine: 300 mt. s.l.m. Raccolta manuale con rigorosa cernita dei grappoli.*

VINIFICAZIONE: *Macerazione medio-lunga in tini bassi e larghi a temperature non superiori a 28° per mantenere un frutto fresco e longevo. Due follature quotidiane, combinate con 2 délestages il 3° ed il 5° giorno di fermentazione, favoriscono un'estrazione dalle bucce efficace ma delicata del colore e dei tannini.*

INVECCHIAMENTO: *Macerazione medio-lunga in tini bassi e larghi a temperature non superiori a 28° per mantenere un frutto fresco e longevo. Due follature quotidiane, combinate con 2 délestages il 3° ed il 5° giorno di fermentazione, favoriscono un'estrazione dalle bucce efficace ma delicata del colore e dei tannini.*

COLORE: *Rosso rubino intenso con lievi riflessi di gioventù violacei.*

PROFUMO: *Il frutto tipico del grande Sangiovese (prugna, giglio) è elegantemente bilanciato dalle nobili spezie derivanti dall'affinamento in rovere.*

SAPORE: *Ricchezza e complessità tipiche di un grande Brunello, ma con una freschezza varietale ancora molto presente. Si sente intensamente il tipico frutto intrigante del grande Sangiovese, finemente incorniciato dalle piacevoli spezie delle barriques.*

ALCOOL: 14% vol. **ACIDITA' TOTALE:** 5,9 g/l **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18° C

PRODUCTION AREA: *Montalcino - Siena - Sant'Angelo in Colle. Hilly lands of Eocene origin enjoying a favourable southern exposition giving a wonderful sunny exposure all day long.*

VINEYARD AND GRAPES: *A vineyard planted in 1998 where clones of Sangiovese, chosen through a selection process that lasted 10 years in collaboration with the University of Florence, provide the basis for one of the most excellent expressions of Brunello di Montalcino. Average height above sea level of 300 meters. Manual harvest with rigorous selection of the bunches.*

VINIFICATION: *Medium-long maceration in short and wide tanks at temperatures which never rise above 28° in order to preserve a fresh and long-living fruit. Two daily pumping over combined with 2 délestages on the 3rd and the 5th day of fermentation give an efficient, but delicate extraction of colour and tannins.*

AGEING: *After the malolactic fermentation the wine is transferred into barriques and casks (oak from Allier, Fontainebleau and Blois) where it refines for over one year.*

COLOUR: *Dense ruby red, with light youthful violet hints.*

BOUQUET: *The typical fruit of the great Sangiovese (plum, lily) is elegantly balanced by the noble spices acquired by the ageing in barrique.*

TASTE: *Its richness and complexity is worthy of a great Brunello but its varietal freshness is still remarkable. The typical intriguing fruit of the great Sangiovese, gracefully framed by the pleasant spices of the barrique, can be perceived intensely.*

Alcohol content: 14% vol **Total acidity level:** 5.9 g/l **Serving temperature:** 18° C

Morellino di Scansano

D. O. C.



VARIETA' DELLE UVE: 90% Sangiovese, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot.

TECNICA DI PRODUZIONE: Prodotto con uve ben mature provenienti dalla tenuta di Campomaccione nella provincia di Grosseto, dopo una vinificazione a temperatura controllata, il vino viene imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia.

COLORE: rosso rubino brillante.

PROFUMO: intenso, con sentori di frutti rossi maturi.

SAPORE: piacevolmente fresco e morbido, di buona struttura e persistenza aromatica.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Indicato per accompagnare pietanze saporite, carni bianche e zuppe anche di pesce. Servire ad una temperatura di 16°-18°C.

GRADI: 13% vol.

GRAPE VARIETAL: Sangiovese 90% Cabernet 5% Merlot 5%

VINIFICATION: The grapes are carefully selected at the Campomaccione estate owned by Rocca delle Macie and then vinified with the latest controlled fermentation techniques to keep the temperature constant throughout the vinification. Wine is bottled in the spring time after the harvest. As the grapes are ripened fully, this wine remains especially soft while keeping its distinctly fruity flavor for a long period of time.

COLOR: brilliant ruby red.

NOSE: intense, with a distinct hint of ripe red fruit.

PALATE: fresh and smooth, full bodied with a long lasting finish.

WINEMAKER'S RECOMANDATIONS: A wine for all courses, it is particularly suited to pair with savoury courses, white meats and spicy fish soups. Should be served at 16-18°C

A.B.V: 13%



Campania

Fiano di Avellino

D. O. C. G.



VITIGNO:

Fiano di Avellino (100%).

TIPO DI VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice delle uve, defecazione statica a freddo e fermentazione a temperatura controllata.

AFFINAMENTO:

Per circa 2 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE:

Colore: *giallo paglierino.*

Profumo: *particolarmente fruttato e floreale, evidenza sentori di frutta esotica e ginestra.*

Gusto: *secco, caldo, morbido, di buon corpo, con adeguata freschezza e marcata persistenza aromatica.*

Greco di Tufo

D. O. C. G.

**VITIGNO:**

Greco di Tufo (100%).

TIPO DI VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice delle uve, defecazione statica a freddo e fermentazione a temperatura controllata.

AFFINAMENTO:

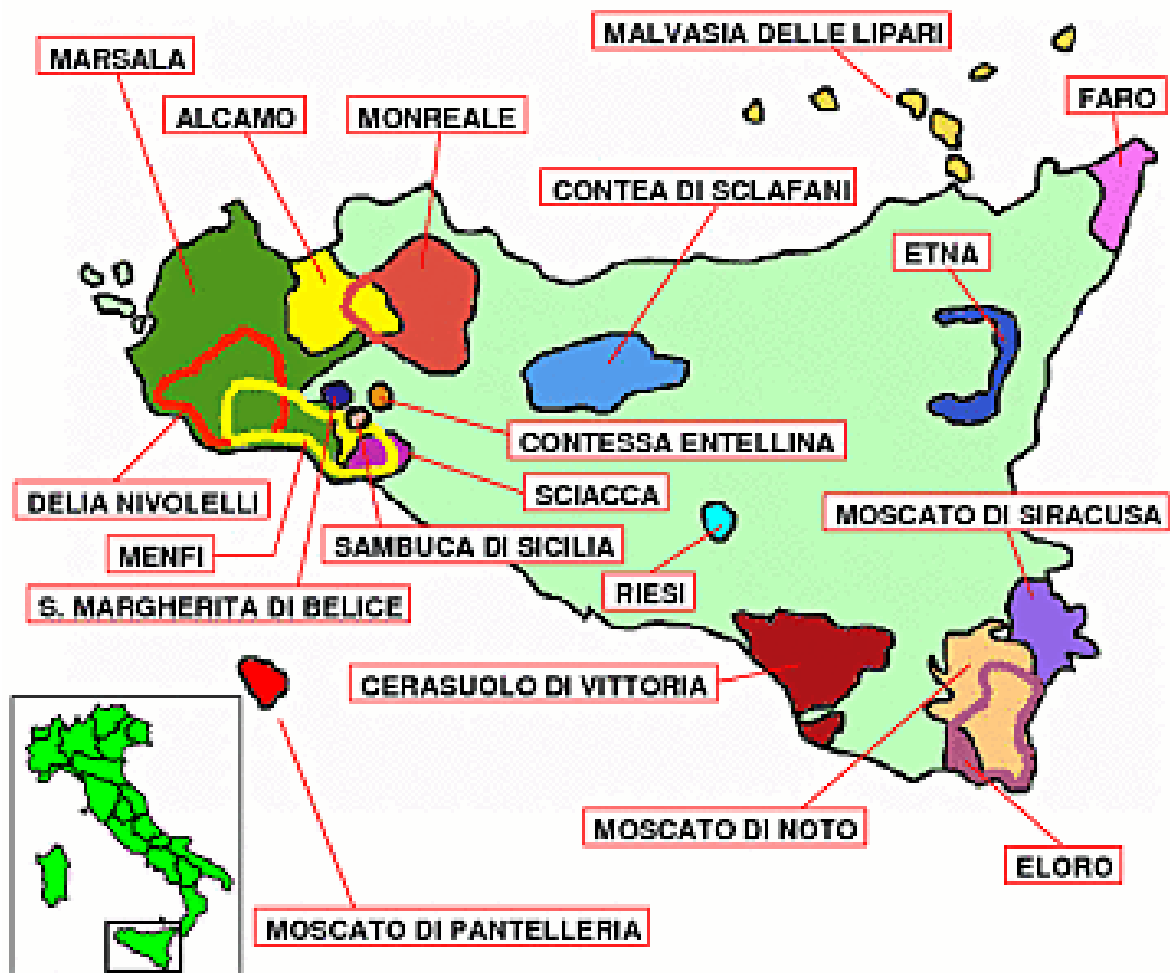
Per circa 2 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE**ORGANOLETTICHE:**

Colore: *giallo paglierino carico.*

Profumo: *intenso, fruttato con sentori di albicocca.*

Gusto: *secco, caldo, morbido, di buon corpo, con adeguata freschezza e persistenza aromatica.*



Sicilia

Nero d'Avola I.G.T.



Uve: *Nero d'Avola 100%.*

Zona di produzione : *Sicilia centro-orientale.*

Esposizione : *Sud, sud-est .*

Età Media dei vigneti : *10 anni.*

Allevamento : *Vigneti allevati a spalliera con una densità di ceppi per ettaro pari a 4500.*

Resa : *70 q di uva per ettaro.*

Vendemmia : *Manuale, nella prima decade di settembre.*

Vinificazione : *Diraspatura e macerazione a freddo delle bucce per due giorni a 5°C, fermentazione a 26-28°C con frequenti rimontaggi e follature; malolattica in acciaio e permanenza sulle fecce fini per almeno cinque mesi e successivo affinamento in bottiglia.*

Nero d'Avola : *Sicilia I.G.T.*

Grape : *Nero d'Avola 100% .*

Zone of production : *East-central Sicily*

Exposure : *South, south-east .*

Average age of vines : *10 years .*

Cultivation : *Espallier, at a density of 4,500 plants per hectare .*

Production : *7000 kg. Grapes per hectare .*

Grape harvest : *Manual, in the first ten days of September .*

Vinification : *De-stemming, cold maceration on the skins for two days at 5°C, fermentation at 26°-28°C with frequent re-circulation and removal of the must. Malolactic fermentation in stainless steel, and a period in contact with the fine lees of at least five months. Successive fining in the bottle.*

Insolia



Uve : Insolia 100%.

Zona di produzione : Salemi (TP), Monreale (PA).

Esposizione : Sud-est.

Età Media dei vigneti : 10 anni.

Allevamento : Vigneti allevati in collina con una densità di ceppi per ettaro pari a 4200.

Resa : 75 q di uva per ettaro.

Vendemmia : Manuale, nella prima decade di settembre.

Vinificazione : Macerazione a freddo delle bucce con il mosto fiore ad una temperatura di 8°C per circa 12 ore, successiva pressatura soffice. Decantazione a freddo e fermentazione ad una temperatura di 18°-20°C, permanenza sulle fecce fini in acciaio per almeno 4 mesi e successivo affinamento in bottiglia. Monovarietali

Insolia : Sicilia I.G.T.

Grape : Insolia 100% .

Zone of production : Salemi(TP), Monreale (PA) .

Exposure : South-east .

Average age of vines : 10 years .

Cultivation : Vines grown in hills at a density of 4,200 plants per hectare .

Production : 7,500 kg. Grapes per hectare .

Grape harvest : Manual, in the first ten days of September .

Vinification : Cold pressing with skins and first fermentation at a temperature of 8°-12°C for around 12 hours, soft second pressing. Cold decanting and fermentation at a temperature of 18°-20°C, period on the lees in stainless steel containers at least 4 months, and successive fining in the bottle.



Lombardia

“Franciacorta”

IL METODO FRANCIACORTA:

Nato nel 1967, nel 1995 il metodo Franciacorta ottiene la Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.). Il Franciacorta prevede l'impiego di tre soli vitigni (Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero) per la produzione di "bollicine" di massimo pregio qualitativo.

In Franciacorta vengono prodotte le tipologie Brut, Extra Brut e Satèn usando esclusivamente uve Chardonnay e Franciacorta Rosé usando esclusivamente Pinot Nero. La vendemmia delle uve è eseguita esclusivamente a mano e i grappoli sono riposti in piccole ceste affinché possano giungere integri alla fase di pressatura.

Dal mosto ottenuto dalla prima soffice spremitura si ottengono i vini base che in primavera andranno a comporre la cuvée e in seguito il processo di spumantizzazione.

Una volta ottenuta la cuvée si effettua il "tiraggio", operazione che prevede l'aggiunta al vino base di sciroppo zuccherino e lieviti e il successivo imbottigliamento del vino che svilupperà nella bottiglia anidride carbonica, con conseguente incremento di pressione sino al raggiungimento di 5-6 atmosfere. Quest'ultima fase di produzione è meglio identificata come presa di spuma, poiché il vino andando nuovamente in fermentazione (per la precisione rifermentazione in bottiglia) produce le preziose bollicine.

Le bottiglie, sigillate con il tappo a corona e accatastate orizzontalmente nella cantina rimangono in questa posizione per minimo 18 mesi, come previsto dal disciplinare di produzione del Consorzio per la tutela del Franciacorta.

Durante questo periodo il vino subisce una progressiva evoluzione grazie al costante contatto dei lieviti. Questi andranno a formare un deposito, costituito appunto dalle spoglie dei lieviti, che, una volta terminato il processo di affinamento, va eliminato attraverso la fase di sboccatura ("degorgement"). Proprio durante il degorgement, si ha una piccola perdita di pressione e vino (la bottiglia viene stappata per espellere il deposito di lieviti che attraverso il remuage è stato convogliato tutto nel collo della bottiglia), che viene ripristinato attraverso l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio ("liqueur d'expédition") costituito da vino base Franciacorta con aggiunta di zucchero. Il contenuto di zuccheri dello sciroppo di dosaggio determina anche la tipologia di gusto dei Franciacorta (Extra Brut, Brut e così via).

A questo punto le bottiglie vengono tappate con il classico tappo a fungo di sughero marchiato con la dicitura Franciacorta e ancorato alla bottiglia con la gabbietta in filo metallico. Terminato il confezionamento e prima della commercializzazione, sulla bottiglia deve essere applicato il contrassegno di Stato previsto solo per i vini D.O.C.G. Manca solo il brindisi!

FRANCIACORTA METHOD

Although its origins date back to 1967, it was only in 1995 that Franciacorta was officially granted a DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) registered designation of origin. The Franciacorta production code allows the use only of three grape varieties, Chardonnay, Pinot Blanc, and Pinot Noir in these sparkling wines of truly unsurpassed quality.

In Franciacorta winemakers use to produce Brut, Extra Brut, and Satèn wines. Pinot Noir features in the Franciacorta Rosé. The clusters are harvested exclusively by hand into shallow boxes so that they will be in perfect condition when they arrive at the winecellar. The first-run must from the first, light pressing forms the base wines that in the following spring will be assembled into the cuvée, which will later undergo refermentation.

Once the cuvée is assembled, tirage begins. Here, a mixture of base wine, sugar syrup, and yeast is added to the cuvée. Bottling this mixture will trigger a second fermentation, producing CO₂, which will raise the pressure inside the bottle to 5-6 atmospheres. During this second fermentation the prized pin-point bubbles are produced.

The bottles, sealed with a crown cap and laid down horizontally, are cellared for a minimum of 18 months, as required by the Consorzio per la tutela del Franciacorta production code

During this period, the wine undergoes a gradual evolution, thanks to its interaction with the lees, which form a deposit in the bottle. Once maturation is complete, the lees are expelled from the bottle during the disgorgement process. During this process, some pressure is released when the deposit at the neck of the bottle is expelled. The bottle is topped up with the dosage, or liqueur d'expédition, consisting of the Franciacorta base wine and a small amount of sugar. The amount of sugar in the dosage will also determine the wine style of the Franciacorta - Extra Brut, Brut, and so forth.

The bottles are then sealed with the classic mushroom-shaped cork stamped with the name "Franciacorta", and a wire cage attached to anchor the cork firmly to the bottle. Once the packaging is complete, the bottles must be sealed with the official pink strip seal which testifies of DOCG wines prior to distribution. Cheers!

Brut



TIPOLOGIA: Franciacorta D.O.C.G. Brut

VITIGNO: Chardonnay 100% di selezioni massali e clone 130

DESCRIZIONE GENERALE: Il Metodo di produzione del Franciacorta regolato dal Disciplinare del Consorzio Tutela del Franciacorta è un metodo di rifermentazione in bottiglia. Secondo il disciplinare il vino necessita di almeno di 25 mesi dalla vendemmia prima di poter essere messo in commercio, di cui 18 di lenta rifermentazione in bottiglia a contatto con i lieviti.

VINIFICAZIONE: La vendemmia cade verso la metà di agosto. L'uva è raccolta solo nelle ore fresche del mattino manualmente e viene selezionata. La pressatura soffice è fatta con uve intere.

Prima fermentazione: In vasche di acciaio inox a temperatura controllata con lievito selezionato.

Maturazione del vino base: 100% in acciaio inox, dove svolge parzialmente anche la fermentazione malolattica

Epoca di tiraggio: la cuvée dei vini provenienti dalle uve dei due vigneti Bobani e Brolo, passa in bottiglia per la presa di spuma a marzo dell'anno successivo alla vendemmia.

Affinamento in presa di spuma: da 36 a 48 mesi

COLORE: giallo di buona carica con riflessi rame.

PERLAGE: fitto e continuo

PROFUMO: Apre con una nota biscottata che esalta un profumo terziario evoluto, molto elegante

SAPORE: Al palato offre una nota acida, ben equilibrata

GRADO ALCOLICO: 13 %vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Si accompagna bene a tutto pasto e predilige un accoppiamento anche audace con paste al forno, risotti all'onda, frutti di mare e quanto è di gusto.

WINE TYPE : Franciacorta DOCG Brut

GRAPES : 100% Chardonnay from massal selections and clone 130

GENERAL DESCRIPTION: The production method of Franciacorta, which is regulated by the Consorzio Tutela del Franciacorta Production Code, requires a second fermentation in the bottle. Release of the wine can only come after at least 25 months have passed after harvest, of which the wine must spend at least 18 in the bottle in contact with the yeast.

VINIFICATION: At the harvest, in mid-August, the clusters are handpicked in the cool, early-morning hours and carefully selected. The entire clusters are then gently pressed.

First fermentation: Temperature-controlled fermentation in stainless steel vats with cultured yeasts.

Maturation of the base wine: 100% in steel, where some of the malolactic fermentation takes place.

Tirage: In March of the year following the harvest, the base wines, sourced from the Bobani and Brolo vineyards, are blended and bottled for the second fermentation.

Bottle fermentation: 36 to 48 months.

APPEARANCE: Intense yellow with coppery overtones

BEAD: Dense and long-lingering

BOUQUET: Compellingly elegant, opening with a biscuity note that enriches the maturity of the ensemble

PALATE: Crisp acidity and impressive balance

ALCOHOL: 13%

SERVING TEMPERATURE: 8-10°C

SERVING SUGGESTIONS: A wine to enjoy throughout the meal. Adventurous wine-lovers should try it with baked pasta, creamy risottos, seafood, and other full-flavoured dishes.

Satèn



TIPOLOGIA: Franciacorta D.O.C.G. Satèn

VITIGNO: Chardonnay 100% di selezioni massali e clone 97,98,130

DESCRIZIONE GENERALE: Rispetto agli altri Franciacorta è caratterizzato da una minore pressione in bottiglia, inferiore a 4,5 atmosfere, che ne determina la peculiare morbidezza gustativa. E' prodotto solo nella tipologia Brut. Lo caratterizza un perlage finissimo e persistente quasi cremoso, il Satèn è una delle massime espressioni dell'armonia, del piacere e del gusto Franciacorta: una magia in bottiglia.

VINIFICAZIONE: La vendemmia cade verso la metà di agosto. La vendemmia è a mano in piccole casse, pressatura soffice dei grappoli interi. Prima fermentazione: In vasche di acciaio inox a temperatura controllata e in parte (20% circa) in piccole botti di rovere. Maturazione del vino base:

matura nei propri recipienti di fermentazione, dove svolge anche la fermentazione malolattica. Epoca di tiraggio: Marzo successivo alla vendemmia Affinamento in presa di spuma: da 24 a 36 mesi

ESAME ORGANOLETTICO

COLORE: Giallo oro tenue con riflessi argento brillante

PERLAGE: finissimo

PROFUMO: profumo di frutta matura accompagnato da delicate note di fiori bianchi e frutta secca tostata (mandorla e nocciola)

SAPORE: una piacevole sapidità e freschezza si armonizzano con un'innata morbidezza che ricorda le sensazioni delicate della seta

GRADO ALCOLICO: 13 %vol

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Si accompagna bene agli antipasti di ogni genere, primi piatti e pesce.

WINE TYPE: Franciacorta DOCG Satèn

GRAPES: 100% Chardonnay from massal selections and clones 97, 98, and 130

GENERAL DESCRIPTION: Satèn, compared to other Franciacortas, shows a lower bottle pressure (less than 4.5 atmospheres), which accounts for its unique softness on the palate. Satèn is made only in the Brut style and is characterised by a very fine, almost creamy bead that lingers quite long in the glass. As such, Satèn is one of the finest expressions of the harmony, pleasure, and delicate flavours that Franciacorta can achieve. Magic in a bottle!

VINIFICATION: At the harvest, in mid-August, the clusters are handpicked into shallow boxes. In the cellar, the entire clusters are then gently pressed. First fermentation: Temperature-controlled fermentation in stainless steel, and 20% in small oak barriques. Maturation of the base wine: Each lot of wine is fermented in its own fermentation vessel, where malolactic fermentation commences. Tirage: In March of the year following the harvest. Bottle fermentation: 24 to 36 months.

APPEARANCE: Pale yellow-gold with shimmering silver highlights.

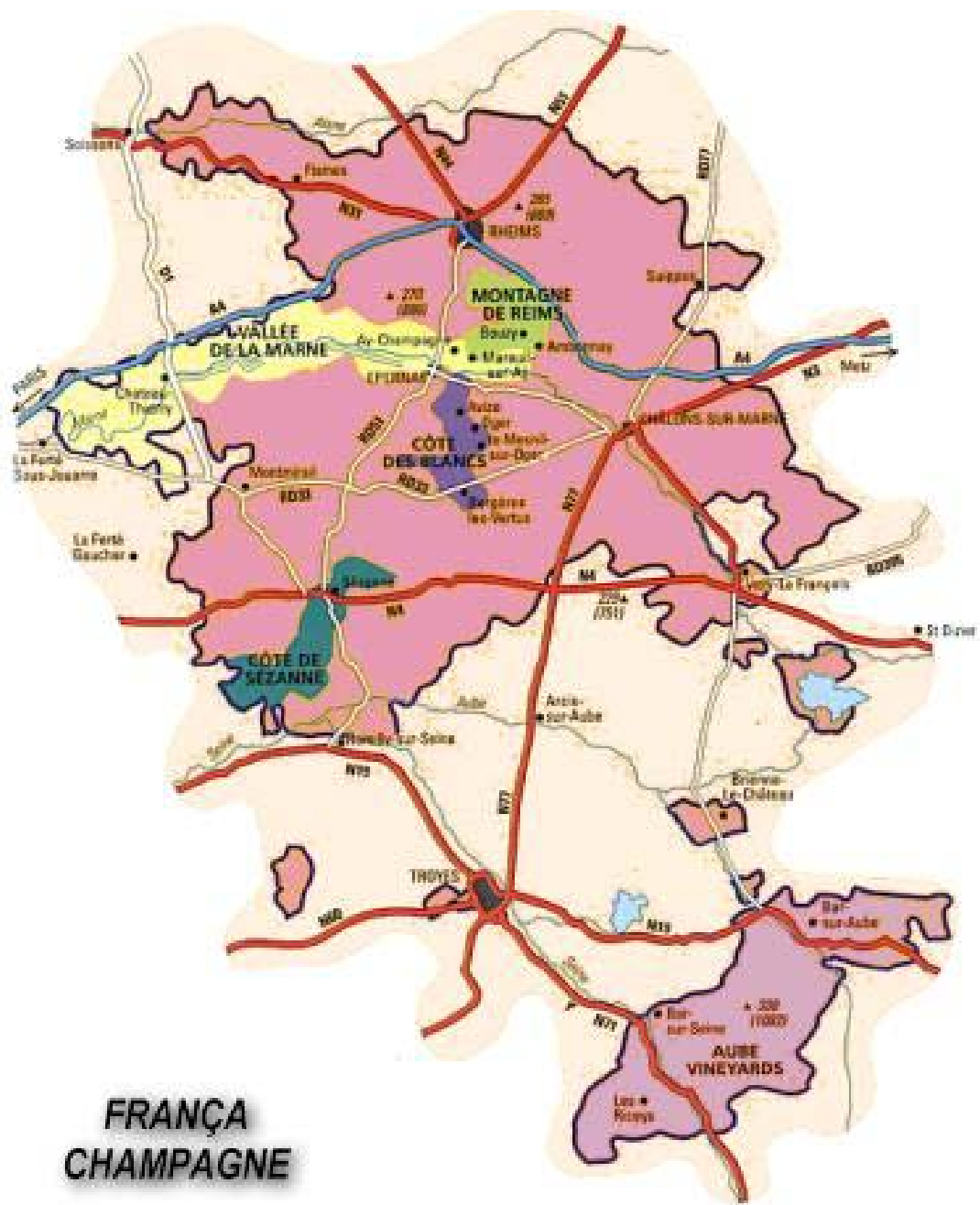
BEAD: Very fine

BOUQUET: Ripe fruit aromas complemented by delicate spring blossom and toasted almond and hazelnut.

PALATE: Rich, savoury flavours and a fine background acidity embedded in the silkiest of textures.

ALCOHOL: 13%

SERVING SUGGESTIONS: Delicious with any kind of antipasto, first courses and fish.



**FRANÇA
CHAMPAGNE**

Francia

Bollinger



Vitigno: Chardonnay 25%, Pinot Meunier 15% e Pinot Nero 60%

Colore: Giallo oro, perlage fine e persistente

Profumo: Intenso e persistente, fine ed elegante

Sapore: Grande equilibrio, secco, intenso, di grande corpo

Abbinamento: Da aperitivo oppure da tutto pasto con piatti non elaborati; frutti di mare, pesce. Temperatura di servizio: 10°C

Note: La vinificazione si effettua in botti di quercia o in piccoli tini. In funzione delle caratteristiche della vendemmia, l'insieme dei Grands Crus e una parte dei Premiers Crus vengono vinificati in fusti di quercia, cru per cru, vitigno per vitigno. A seconda delle annate, la Maison vinifica gli altri crus in tini di piccola taglia per controllare meglio la fermentazione e ottimizzare la qualità dei vini che entreranno nell'assemblaggio dello Special Cuvée. Si tratta di un brut non millesimato composto in maggioranza

dalla vendemmia dell'anno, ma anche dai vini provenienti dalle vendemmie scorse includendo dei vini di riserva conservati in magnum (una specificità della Bollinger) che assicurano la costanza dell'assemblaggio. Questo metodo unico nella Champagne permette a Bollinger di conservare i suoi vini di riserva da 5 a 12 anni pur preservando la loro freschezza ed il loro carattere. Special Cuvée beneficia di un tempo d'invecchiamento minimo di 3 anni.

Su ordinazione la Direzione dell'Hotel può procurare ai propri ospiti diverse marche di Champagne, come di altri vini prestigiosi italiani.