



UVE BIANCHE - WHITE GRAPES



Famiglia di vitigni a frutto bianco hanno la componente principale dell'uvaggio di alcuni dei più prestigiosi vini del mondo, quali lo Champagne. In Italia e' particolarmente diffuso nelle zone a vocazione spumantistica, quali l'Oltrepò Pavese, il Trentino, l'Alto Adige e la Franciacorta. Le D.O.C. italiane di Pinot, nelle sue varietà sono ben 40.

Pinot grigio grapes are very similar to Chardonnay grapes and has been known as Pinot/ chardonnay grapes. They may be found in various regions of Italy such as Lombardia, Veneto, Friuli and Trentino Alto-Adige. The most popular Pinot wines are cultivated in the Trentino Alto Adige region. It is known as an excellent table wine and has a certain price. Wine-growing in Trentino Alto Adige extends to through the entire valley of the upper Adige valley. This is otherwise a region of high mountains and the Alpine climate exclude the cultivation of wines. The grapes grow on the Trentino pergolas and the soil is mostly gravel and sand.

Pinot grigio:



Chardonnay:

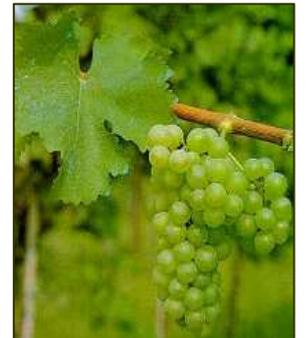


*Vitigno a frutto bianco; dalla Francia si e' diffuso in tutte le zone in cui esiste la volontà di produrre vini di grande pregio, quali la California, il Sud Africa, la Nuova Zelanda, l'Australia. In Italia e' particolarmente diffuso nelle zone a vocazione spumantistica, quali il Trentino, l'Alto Adige e la Franciacorta. Le D.O.C. italiane di Chardonnay sono 4: Chardonnay Alto Adige, Chardonnay Grave del Friuli, Chardonnay Lison-Pramaggiore e Chardonnay Trentino. **This wine is obtained** exclusively from grapes of the Chardonnay variety. It is cultivated in the mountain vineyards along the Dora Baltea river. These white grapes ripen during the second fortnight of August. Although the weather is severe in winter, the summer months are warm.*

E' senz'altro la varietà a bacca bianca più importante e popolare, insieme allo Chardonnay, dalla quale si ricavano alcuni fra i migliori vini bianchi del mondo. E' un'uva dall'aroma penetrante che ne consente l'immediato riconoscimento; fra i sentori tipici: uva spina, ortiche, muschio e pipì di gatto. Pianta molto vigorosa, necessita di una buona potatura verde, per evitare un eccessivo rigoglio vegetativo. In Italia, ancora oggi, i migliori Sauvignon sono prodotti in Friuli e in Alto Adige, nella quasi totalità maturati in acciaio.

You can find wine produced from all the different regions of Italy. They differ according to the various climates and soil. There are also many to be found in the North Eastern Regions of this country where most of the grapes came from France but have been worked so long over the years that they have become part of Italy's culture.

Sauvignon Blanc:



Muller Thurgau



Vitigno di recente creazione, ottenuto dai ricercatori tedeschi incrociando il Sylvaner con il Riesling. E' molto diffuso in Germania ed in Austria. In Italia viene coltivato con successo in Trentino, in Alto Adige ed in Valle d'Aosta, dove forma 5 diverse D.O.C.. Il vino che se ne ricava ha colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo delicato e lievemente aromatico, sapore asciutto, fresco, fruttato ed armonico. E' consigliabile servirlo alla temperatura di 10°C, in abbinamento a piatti di pesce magro, al forno, al cartoccio, con salse bianche o in soufflé'.

Muller Thurgau is made entirely from Muller Thurgau grapes which ripen during the first ten days of September. It was introduced into Italy from Switzerland in the middle of the nineteenth century where it spread considerably. The grapes grow high on the hills especially on porphyritic soil giving forth the characteristic aroma that distinguishes it.

Sylvaner

E' un vitigno scarsamente coltivato in Italia, ma che ha delle buone caratteristiche di qualità. La provenienza è molto incerta. Il Berget lo vuole originario della valle del Reno. Altri lo ritengono proveniente dalla Stiria. Viala e Vermorel lo fanno originario dalla Transilvania, col cui nome ha una certa analogia. In Italia lo troviamo coltivato in discreta misura nell'Alto Adige, nel Trentino, nelle colline di Udine e Gorizia, nel litorale di Aquileia. A cool climate grape grown primarily in northern Europe (especially Germany). It has lower acidity and more body than Riesling.



Ribolla

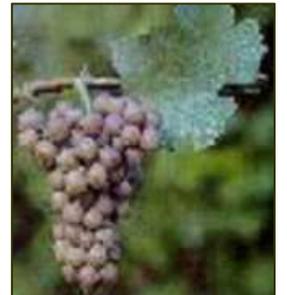


E' caratterizzato da un grappolo abbastanza compatto di forma cilindrica o piramidale, con acino medio-grande allungato di buccia pruinosa gialla punteggiata. Il vitigno ora presente sulle colline di Gorizia ed Udine ha un'antica permanenza friulana che risale almeno al 1300 secondo documenti del periodo. Il vitigno ha una buona vigoria, una produzione costante e considerevole e raggiunge la maturazione verso la fine di settembre. One of the most ancient of the varieties native to Friuli, Ribolla Gialla probably originates from the hill country on the border between Italy and Slovenia. Its large, generous bunches ripen to golden yellow and, in Friuli, their wine is made in various styles. Some winemakers vinify for a great cellar wine, and age it in barriques, whereas others want to obtain a light, refreshing wine, with fresh varietal aromas. We, quite consciously,

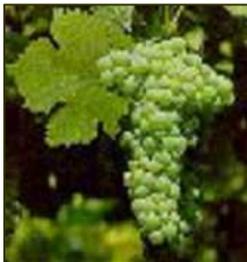
adhere to the second school of thought because we have other wines that age more successfully. Above all, we adore the symphony of fruit aromas Ribolla Gialla releases after vinification in stainless steel tanks, without malolactic fermentation.

Traminer

Vitigno aromatico a frutto bianco originario del territorio di Termeno (Tramin) a sud del lago di Caldaro, in provincia di Bolzano, e di qui diffuso in tutto l'Alto Adige, in Trentino e nel Friuli Venezia Giulia. In queste regioni si contano ben 7 vini D.O.C. prodotti con questo vitigno, al cui nome si aggiunge abitualmente la specifica "aromatico", per sottolineare la straordinaria prorompentezza del suo profumo, intenso e caratteristico che si evolve in bouquet con l'invecchiamento. A beautifully balanced and distinctive varietal wine light straw in colour that exudes floral and spicy characters. It is medium bodied, has lasting fruit flavours with a crisp refreshing finish.



Verdicchio



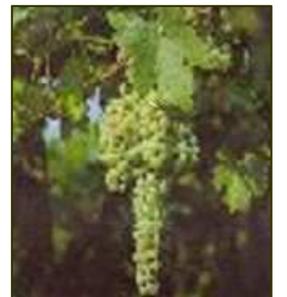
Vitigno a frutto bianco diffuso nella zona centrale delle Marche, dove da' origine alle D.O.C. Verdicchio dei Castelli di Jesi, in provincia di Ancona, e Verdicchio di Matelica, in provincia di Macerata. In entrambi i casi e' ammessa l'aggiunta di una piccola percentuale (massimo 15%) i Malvasia Toscana e Trebbiano Toscano.

Marche is a small region which has been invaded by many nations, the Greeks, Romans, Goths, Galls, Byzantines and Lombards, consequently many traditions to do with wines were born and even today the wines vary greatly from district to district.

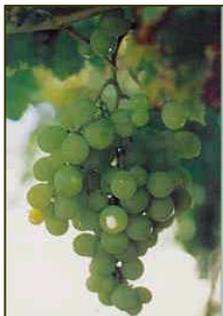
Greco

*Vitigno originario della Tessaglia, in Grecia ed importato in Italia dai Pelasgi che ne diffusero la coltivazione in tutte le zone del meridione di loro influenza. Da esso originano numerosi vini, tutti ricchi di storia, quali il **Greco di Tufo**, prodotto nell'Avellinese.*

Campania produces a myriad of wines all over its region. The Greco wines as the name implies are believed to come originally from Greece. This particular wine comes from the vineyards around the village of Tufo. There is also a sparkling wine version with this name.



Zibibbo



Si suppone che sia stato introdotto dagli Arabi sull'isola di Pantelleria, dove ne viene effettuata quasi la totalità della coltivazione nazionale. La pianta è caratterizzata da foglie verdi striate da venature rossastre, grappolo abbastanza compatto, acini grossi ed irregolari e non richiede eccessive attenzioni per la sua cura. Alla maturazione di fine settembre non regala una produzione copiosa, ma assolutamente costante.

Zibibbo, also known as Muscat of Alexander, is used to make the dessert wine **Moscato di Pantelleria**. The grape has seen a severe decline in production over the past decade.



UVE NERE – RED GRAPES



Teroldego



Vitigno a frutto rosso diffuso in Trentino dove, nell'ambito del Campo rotaliano, cui fanno capo i comuni di Mezzocorona, Mezzolombardo e la frazione di Grumo nel comune di S. Michele all'Adige, da' origine alla D.O.C. Teroldego Rotaliano. E' un vino molto piacevole, caratterizzato da un colore rosso rubino piuttosto intenso, talora con orli violacei, tendente al rosso mattone con l'invecchiamento; il profumo e' particolarmente intenso, caratteristico, gradevolmente fruttato, e si fa etereo e persistente con l'invecchiamento; il sapore e' asciutto, sapido, leggermente tannico, corposo, con lieve gusto di mandorla, e piacevole retrogusto amarognolo. Va bevuto alla temperatura di 18°C (piu' fresco in gioventu'). **The wines in this region** are greatly influenced by the Venetian wines. The Teroldego vineyards are to be found on the plains where the rivers Noce and Adige meet. This wine is the finest of the region and has a spicy fragrance and a remarkable balance.

Merlot

Vitigno a frutto rosso diffuso in Francia dove insieme al Cabernet forma l'uvaggio base di alcuni dei piu' prestigiosi vini del mondo. In Italia e' particolarmente diffuso nelle Tre Venezie, ma la sua coltivazione e' dilagata in ogni regione ed attualmente si contano ben 15 D.O.C. di Merlot. Al di fuori delle D.O.C., il Merlot, soprattutto associato al Cabernet, sta dando origine a vini di grande pregio, molto apprezzati anche all'estero ma classificati per legge come "vini da tavola". Merlot is able to mature in regions that are cooler than those required for Cabernet Sauvignon. Merlot is more susceptible to fungus and mold diseases and therefore a bit harder to grow. Merlot varies widely in quality around the world depending on location and producer.



Cabernet Franc



Vitigno a frutto rosso, In Italia e' particolarmente diffuso nelle Tre Venezie dove si contano ben 25 D.O.C. di Cabernet, ma impianti di questo vitigno si stanno diffondendo in ogni regione dando origine a vini di grande pregio, apprezzati in tutto il mondo ma classificati per legge come "vini da tavola", quali il Sassicaia, il Tignanello in Toscana.

Cabernet Franc is a red wine grape that is often used in Bordeaux blends to add acidity and aroma. Cabernet Franc is usually used as a minor (10%-15%) component in a blend with other varieties. The only notable exception is at Chateau Cheval Blanc in Saint Emilion. Genetic research indicates that it is the parent of Cabernet Sauvignon. It makes wines that are lighter and fruitier than Cabernet Sauvignon.

Cabernet Sauvignon

Il Cabernet Sauvignon è il vitigno più diffuso al mondo. E' l'uva predominante nella regione del Bordeaux, dalla Francia si e' diffuso in tutte le zone in cui esiste la volonta' di produrre vini di grande pregio. In Italia e' particolarmente diffuso nelle Tre Venezie dove si contano ben 25 D.O.t. La tannicità dell'uvaggio permette un invecchiamento medio anche di 5/10 anni; è frequente infatti la diffusione di vini Cabernet Sauvignon Riserva generalmente mai deludenti. Nei tagli l'uva di Cabernet Sauvignon è presente in gran parte dei Super Tuscans.

Cabernet Sauvignon is the premier red wine grape in the world. Cabernet Sauvignon is the dominant grape in the Bordeaux region of France and has spread to every other major growing region. The



Cabernet Sauvignon grape produces distinctive wines that are tannic and can have long aging potential. Average aging potential for Cabernet is 5 to 10 years in order to achieve peak flavor. It is usually blended with other varieties to make wines with increased complexity.

Pinot Nero

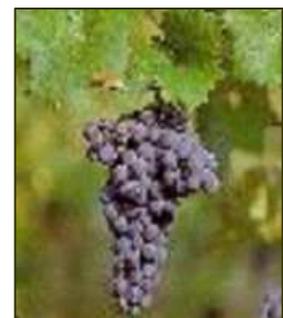


Il vitigno di Pinot nero è il più delicato da coltivare, ma, è un vitigno che permette di realizzare vini di alta qualità e delicatezza. Le piantagioni di Pinot Nero sono particolarmente diffuse in Trentino Alto Adige, terra ideale con forti escursioni termiche.

Pinot Noir is one of the most difficult grapes to grow and make into fine wine. It is also one of the very best when it is done properly. It has very specific requirements for its growing conditions. It needs warm days and cool nights. If Pinot Noir receives too little heat in the growing season, its wines are thin and pale. If the growing season is too warm, the wines have an overripe, cooked flavor.

Grappolo di forma allungata, acino di colore blu-nero, ha foglia media, pentagonale e trilobata, più raramente con 5 lobi accennati; grappolo lungo, cilindrico-piramidale con una o due ali, mediamente compatto; acino medio, sferoidale, buccia sottile ma consistente, con molta pruina, di colore blu-nerastro. Durante il periodo estivo, tutta la vegetazione assume una colorazione rosso violacea. E' un vitigno che trova il suo habitat naturale in terreni calcarei argillosi o basaltici, ben esposti e riparati, non molto fertili; è molto sensibile all'oidio, alla botrite e al marciume acido, mentre resiste abbastanza alla peronospora. da questo vitigno si ricava il Marzemino Trentino dal colore rosso rubino intenso, dal caratteristico profumo erbaceo

Marzemino



Lagrein



*Il nome ha suscitato più volte l'impressione che la sua provenienza potesse essere la Val Lagarina (Marzotto, 1925), in realtà vi sono testimonianze che risalgono al XVI secolo che raccontano dell'esistenza di questo vitigno a bacca nera in Alto Adige. E' quasi certo che Lagrein derivi da Lagara, colonia della Magna Grecia famosa per il vino Lagaritanos. Di questo vitigno sono particolarmente conosciuti due biotipi che si distinguono per la diversa forma e dimensione del grappolo: Lagrein a grappolo corto e Lagrein a grappolo lungo, con caratteristiche organolettiche diverse. **Lagrein grapes** grown in the Piana Rotagliana and the Mezzacorona foothills of Trentino, this dryly intense but fruity, lively displays a tantalising hint of almond. The word 'kretzer' comes from 'kretze', a large wicker basket used in olden times to drain the pressed grapes specifically to obtain a wine.*

Nebbiolo

*Vitigno autoctono piemontese, il cui nome potrebbe derivare da "nebbia", in quanto gli acini sono ricoperti da abbondante pruina; per altri potrebbe derivare dalla stessa parola, ma per il fatto che è un'uva che viene vendemmiata in ottobre avanzato, quando è avvolta dalle nebbie mattutine. Un'altra ipotesi, più antica, gli attribuiva il nome da "nobile", per la sua grande generosità e gagliardia. Si tratta comunque dell'uva rossa italiana più pregiata e difficile; come il Pinot Noir di Bourgogne perde le sue caratteristiche uniche di finezza ed eleganza se piantato fuori della sua regione, così il Nebbiolo, che trova l'apice del suo splendore nelle zone intorno a **Barolo** e **Barbaresco** (Piemonte) e in **Valtellina** (Lombardia), non ha più quello spessore, quella forza e quella "nobiltà" che lo rendono unico al mondo, fuori da quei territori a lui così congeniali. **Nebbiolo** is an Italian red grape known for its success in the Piedmont region where it is used to make Barbaresco and Barolo. These wines are full flavored and can age well. Nebbiolo is not a significant factor in other growing areas.*



Dolcetto



Uno dei più antichi riferimenti a questo vitigno a bacca nera è del Nuvolone (1798), che lo ricorda coltivato prevalentemente nelle zone di Acqui e Alessandria. Anche il Galesio (1839) lo ritiene di origine monferrina, anche se ne testimonia la coltura sulle Alpi e gli Appennini liguri col nome di **Ormeasco**. Ha foglia medio-piccola, pentagonale, generalmente quinquelobata; grappolo medio-grande, conico allungato con ali ben sviluppate, spargolo; acino piccolo, ellissoidale molto corto; buccia di colore blu-violetto molto pruinosa. The **Dolcetto** grape makes soft, pleasantly fruity wines that are for early consumption. It is used in the Piedmont region of northern Italy but its use is diminishing. There are also limited plantings in California and most other key wine producing regions around the world, but most of those plantings are for experimental purposes.

Barbera nero



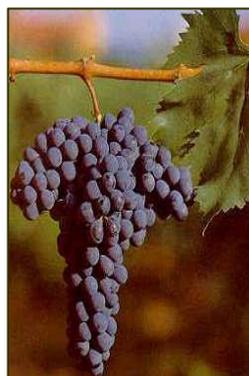
Originaria del Monferrato, diffusa ampiamente in Piemonte e Lombardia, ma anche nel centro Italia; recentemente ha iniziato a diffondersi in alcune zone dell'Appennino Tosco-Emiliano, della Campania e più sporadicamente nel resto del meridione. **Insieme al Sangiovese è il vitigno a bacca rossa più utilizzato in Italia.** Il grappolo è cilindrico-piramidale, compatto con acino medio, ellissoidale di colore blu intenso, con buccia sottile ricoperta da pruina; polpa succosa, dolce-acidula. Negli ultimi anni sta cambiando fisionomia, grazie ad un abbattimento delle rese e a sistemi di vinificazione più moderni, non ultimo l'introduzione dell'uso della barrique che ne smussa l'acidità grazie ai tannini dolci del legno. This variety is found in almost all of Italy's regions, but mostly in Piedmont and Lombardia. If well made, it produces a full-bodied red wine with firm tannins and firm rich acidity.

Uva Corvina (Valpolicella)

Le origini del nome sono antiche, addirittura latine se si accetta la versione secondo cui deriverebbe da "polis-cellae", cioè un luogo con molte cantine. E' soltanto una gentile leggenda che, tuttavia, bisogna conoscere quando si beve un bicchiere di Valpolicella, di Recioto o di **Amarone** nel cui uvaggio ha parte prevalente la nera uva Corvina Veronese. Si racconta che quest'uva un tempo fosse bianca. Accadde, durante un inverno particolarmente rigido, che stormi di cornacchie scesero sui campi coperti di neve e sulle case nella disperata ricerca di cibo. La visione di tutti quegli uccelli dalle piume nere e dal verso roco e sgraziato intimorì i contadini che decisero di sterminarli. Dalla strage si salvò un solo esemplare, che fu trovato da un contadino con le ali spezzate. Questi non ebbe il coraggio di finire la bestiola, la tenne anzi in casa e ne ebbe cura per tutto l'inverno. A primavera la cornacchia, guarita, prese il volo ma prima di allontanarsi eseguì un giro sui vigneti del suo salvatore. Da quel giorno quelle vigne smisero di produrre uva bianca, diedero anzi un'uva nera, vigorosa e ricca, e il vino che se ne ottenne fu di una qualità straordinaria



Sangiovese



E' uno dei vitigni italiani più antichi ("sangue di Giove"), per alcuni era già noto agli Etruschi. E' senz'altro l'uva a bacca rossa più diffusa in Italia, soprattutto in Toscana, Umbria, Emilia Romagna. Vi sono molte tipologie di Sangiovese, ma vengono comunque divise in due categorie: **Sangiovese Grosso**, il più pregiato, del quale viene coltivata una quantità limitata, quasi totalmente nella zona di Montalcino (SI), dove viene chiamato **Brunello** e nella zona di Montepulciano (SI), dove prende il nome di **Prugnolo Gentile**; **Sangiovese Piccolo**, il più comune, che prende vari sinonimi, a seconda delle zone, fra cui **Morellino** presso Scansano. Ma il numero di cloni è davvero enorme e c'è una netta differenza fra un Sangiovese romagnolo e uno toscano o umbro. **Sangiovese** is the primary grape used in Northern Italy in the region of Tuscany to make Chianti and also for Brunello di Montalcino. Sangiovese produces wines that are spicy, with good acid levels, smooth texture and medium body. In the right climates and with controlled yields, Sangiovese can be made into very structured and full bodied wines. It is usually blended with other grapes for best results and in northern Italy is blended with Cabernet Sauvignon in the 'Super Tuscan' blends.

Brunello (Sangiovese Grosso)

Variante "nobile" del Sangiovese, detta, in Toscana, **Sangiovese Grosso** o Brunello nella zona di Montalcino (SI), **Prugnolo Gentile** nella zona di Montepulciano (SI) e **Sangiovese di Lamole** presso Greve in Chianti (FI). E' di qualità molto elevata, ha caratteristiche spiccate ed è in grado di dare vini di pregio elevatissimo, fra i migliori d'Italia e del mondo. Da un censimento dei vigneti effettuato nel '90, risultava che di questa varietà di Sangiovese ne esistevano in tutto 1.100 ha contro gli oltre 86.000 del Sangiovese comune. Ha foglia media, trilobata o pentalobata, di colore verde chiaro; grappolo medio, compatto, cilindrico-piramidale, alato; acino medio-grande, rotondo-ellissoidale, con buccia consistente, violacea e ricca di pruina. **Brunello** is the only grape used in making Brunello di Montalcino. The Brunello is a clone of the [Sangiovese](#) grape and can produce very fine, long lived wines that are dominated by dark fruit flavors. The Brunello grape is also known as the Sangiovese Grosso.



Sagrantino



Vitigno a bacca nera importato probabilmente dai monaci bizantini dalla Grecia nel Medioevo. Il nome potrebbe derivare da sacrificio o da sacrestia. La zona privilegiata per la coltivazione è Montefalco, ma sono coinvolti anche Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi e Giano dell' Umbria, tutti in provincia di Perugia con una produzione alquanto irregolare. Resiste molto bene ai freddi invernali e primaverili, tollera abbastanza bene l'oidio e il marciume, mentre è facilmente attaccabile dalla peronospora, soprattutto sulle foglie. Negli ultimi anni il Sagrantino è prepotentemente salito alla ribalta, grazie alle sue proprietà organolettiche ed alla capacità dei produttori di "domare" i tannini potentissimi (superiori a quelli del Nebbiolo). E' considerato **uno dei**

più grandi vitigni rossi d'Italia. The grapes used for the production of "Montefalco" DOCG wine must be grown in the production zone indicated below which includes the entire administrative territory of the Commune of Montefalco and part of the territory of the Communes of Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi and Giano dell'Umbria in the Province of Perugia. This zone is thus delimited.

Montepulciano

L'origine di questo vitigno a bacca nera è sempre stata incerta, spesso lo si è confuso con il Sangiovese, probabilmente a causa dell'esistenza del comune toscano di Montepulciano. Anche gli studiosi come il Molon (1906) lo classificavano tra i Sangioveti. Oggi è certo che i due vitigni non hanno nulla in comune. Viene coltivato prevalentemente in Abruzzo e nelle altre regioni del centro-sud. Ha molti sinonimi, fra cui Montepulciano d'Abruzzo, Uva abruzzese, Morellone, Primaticcio, Cordisco ecc. Oggi, grazie al lavoro accurato di alcuni produttori ed enologi, il Montepulciano è uscito alla ribalta come uno dei vitigni rossi di più elevata qualità. An Italian grape that makes wines of medium body, rich color and nice tannin structure. It is the primary grape used to make Montepulciano d'Abruzzo.



Primitivo



Vitigno a bacca nera, il cui nome deriva dalla precocità di maturazione della pianta in tutte le sue fasi, dal periodo di germogliamento alla fioritura, dall'invaiaitura fino alla maturazione dell'acino. La raccolta delle uve avviene mediamente tra la fine di agosto e i primi di settembre. Ha come sinonimi Primaticcio, Morellone, Uva della Pergola, Primitivo, Uva di Corato, Primitivo di Gioia o Locale. Predilige terreni di medio impasto, argillo-calcarei. Buona produzione, costante e di ottima qualità: Il sistema di allevamento praticato è l'alberello pugliese a 4-5 speroni. Ha la caratteristica di avere delle femminelle fertili che consentono una seconda produzione più tardiva (20-30%). Può subire aborto floreale in annate piovose e terreni profondi, è poco resistente al marciume e alle brinate primaverili, sopporta discretamente oidio e peronospora.

Cannonau

Varietà sarda, probabilmente omonima della Garnacha spagnola e della Grenache francese. I suoi sinonimi principali sono: Cannonao, Cannonadu, Canonau, Cannonatu. Ha foglia media, trilobata o pentalobata, verde lucida; grappolo medio, serrato, conico o cilindrico-conico, raramente alato; acino medio, rotondo, con buccia sottile nero-violacea, ricca di pruina. Ha una buona vigoria ed è molto produttiva. Cannonau or Cannonao, is the Sardinian name for Grenache; the second most widely planted grape variety in the world. It was the Spanish who were responsible for this grape's appearance on the island. While Cannonau, Carignano, and Monica account for nearly 40% of all plantings on Sardegna, Cannonau is the foremost red variety. The wines can have pale-garnet and mahogany colors suggesting an austerity belied by the pleasant Sardinian wines that are often made from the grape.



Nero d'Avola (Calabrese)

Conosciuto anche come "Calabrese", indurrebbe a crederne la provenienza dalla Calabria. In realtà, pur non essendo stato possibile ricostruirne le origini, questo vitigno a bacca nera dimora da secoli quasi esclusivamente in Sicilia e rappresenta una delle migliori uve rosse della regione. Ha molti sinonimi, tra cui "Calabrese d'Avola", "Calabrese nero", "Calabrese pizzutello", "Calabrese dolce". I produttori dell'isola votati alla qualità lo utilizzano frequentemente anche da solo per produrre vini di corpo e finezza aromatica, capaci spesso di lungo invecchiamento.

Aglianico

Probabili origini greche (da ellenico), è da molto tempo insediato nelle province di Avellino e Benevento in Campania e di Potenza e Matera in Basilicata. Il suo habitat ideale sono i terreni di origine vulcanica (per questo motivo non è improbabile che possa dare buoni risultati nelle numerose zone del Lazio con queste caratteristiche). Ha foglia di media grandezza, pentalobata di colore verde cupo, grappolo compatto, cilindro-conico, acino sferoide, pruina rilevante sulla buccia, colore quasi blu e polpa ricca acida-astringente. Dà origine a due grandi vini, il Taurasi in Campania e l'Aglianico del Vulture in Basilicata; sono vini dal colore rubino intenso, con aromi pieni che ricordano proprio il terreno di provenienza e una spiccata astringenza che, nei prodotti di maggior pregio, viene smussata e addolcita da un passaggio sapiente in barrique, seguito da un lungo affinamento in bottiglia. E' senz'altro una delle migliori uve rosse d'Italia, anche se le sue potenzialità non sono ancora del tutto espresse.



VINI SPUMANTI E CHAMPAGNE

Lo champagne è uno dei pochi vini ai quali sia stato attribuito un inventore, l'abate benedettino Dom Pierre Perignon, anche se sulla storia della sua origine esistono versioni differenti. I vini della regione della Champagne erano conosciuti fin dal medioevo; venivano prodotti principalmente dai monaci delle numerose abbazie presenti nella regione, che lo usavano come vino da messa. Ma anche i regnanti francesi apprezzavano molto questi vini, fini e leggeri, tanto da offrirli in segno di omaggio agli altri regnanti europei. Si trattava però principalmente di vini fermi, quindi senza spuma, e rossi. Intorno al 1670, Pierre Pérignon, giovane monaco benedettino, giunse all'abbazia d'Hautvillers, vicino ad Épernay, con l'incarico di tesoriere; egli trovò il convento e le vigne in uno stato di totale abbandono e si adoperò per rimetterle in sesto. Il suo lavoro fu indirizzato principalmente alla produzione del vino; da perfezionista qual era, si applicò alla selezione delle uve migliori (la sua scelta cadde sul pinot nero), al privilegiare i terreni più vocati alla produzione, ad affinare le tecniche del taglio dei vini (assemblaggio di uve dello stesso tipo provenienti da zone diverse), ed a preferire una spremitura dolce per ottenere un mosto chiaro anche se da uve a bacca nera (tutte tecniche caratteristiche, ancora oggi, della produzione dello champagne). Da quel momento in poi anche altri proprietari di vigne della zona iniziarono a produrre il vino seguendo le indicazioni dell'abate ed i nuovi produttori contribuirono all'affinamento ed al miglioramento della tecnica di produzione dello champagne.

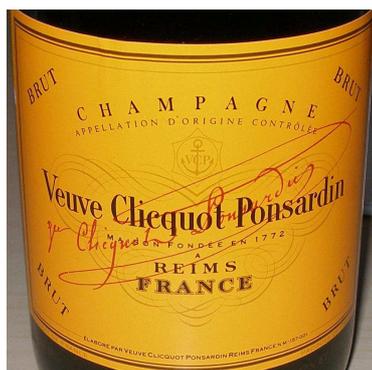


E' opinione comune, anche se esistono cenni antecedenti, che lo spumante sia nato in Francia da una felice intuizione di un frate benedettino, Dom Pierre Perignon. Dopo la fondazione dell'Abbazia di Hautvillers, intorno alla metà del VII secolo da parte del Vescovo di Reims e del nipote San Berchiero, Dom Perignon,.

Dom Perignon is the prestige cuvée of the giant Moët et Chandon Champagne house. It is named after the famous monk, who was the most important early influence in the development of Champagne into the sparkling wine we know today. It was not the first Champagne to use his name, as early in the last century small propriétaire-recoltants (farmer-growers) at Hautvillers, employed it for their wine. Unfortunately for them they did not register the name, Dom Perignon, as a trademark. Dom Perignon was born Pierre Perignon in 1640, the son of a clerk to the local judge at Saint-Menehould, a small town to the east of the Champagne region. At the age of 19 he entered the Benedictine Order at the Abbey of Saint-Vannes at Verdun. When he was just 28 he was appointed cellar master at the Abbey of Hautvillers.

Moët Brut Impérial è lo champagne icona della Casa. Creato nel 1869, incarna lo stile unico di Moët & Chandon, uno stile caratterizzato da un fruttato vivace, un gusto seducente e una maturità elegante, ha un colore giallo paglierino con riflessi verdi e belle bolle formando cordoni molto taglienti. Al naso, troviamo sentori di mela e pera, ma anche di fiori bianchi.

Moët & Chandon is the world's most renowned champagne House. With its legendary vineyards, impressive heritage and commitment to quality, Moët & Chandon offers a wide variety of champagnes for everyone to enjoy. Today, Moët et Chandon, the company who bought in 1794 the Hautvillers' monastery, gave the name of Dom Perignon to their very best cuvée



Madame Nicole Barbe Ponsardin, "Vedova" Clicquot, si è conquistata un posto d'onore nella storia dello Champagne. Perfezionista, audace e lungimirante, ai primi dell'Ottocento riesce a portare il suo prezioso vino in tutte le corti d'Europa. Grande successo commerciale dell'epoca, lo Champagne Veuve Clicquot diviene presto un mito, 'le vin roi', celebrato da letterati e poeti. Lontana dai luoghi comuni e dalle logiche tradizionali del consumo, Veuve Clicquot Ponsardin, fondata nel 1772, è oggi una fra le più prestigiose Maison de Champagne del mondo ma anche è soprattutto una Maison de Luxe.

Veuve Clicquot French Champagne brings smiles of gratitude to all its recipients. Yellow Label Clicquot -- just seeing the distinctive package brings a feeling of imminent celebration. Holidays, parties, and festivities, whether intimate or massive, all are made richer and more toastworthy by the addition of this celebrated wine. Rich, creamy, and full of sweet citrus fruit. Enjoy with broiled lobster and salmon caviar

TRENTODOC

La denominazione di origine controllata "Trento" è riservata al vino spumante bianco e rosato ottenuto con il metodo della rifermentazione in bottiglia che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione. Il disciplinare è molto importante perché attraverso questo documento si strutturano le regole base per la produzione di un Trento D.O.C.. Sottoscritto da tutti i produttori Trentodoc, è garante dei seguenti principi fondamentali: serietà nella coltivazione e attenta selezione delle uve, uve di provenienza esclusivamente trentina, vitigni di origine: Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot nero e/o Pinot meunier, utilizzo del metodo della rifermentazione in bottiglia, prolungato contatto con i lieviti e relativa maturazione. Tuttavia, le case spumantistiche trentine applicano regole molto più restrittive e severe rispetto a quelle del disciplinare. La permanenza sui lieviti, ad esempio, è sempre prolungata rispetto a quanto indicato, ad esclusivo vantaggio della qualità finale di ogni singola bottiglia di spumante metodo classico Trentodoc.

La Riserva del Fondatore, presentata dai fratelli Lunelli solo nelle migliori annate dopo un lungo affinamento, è stato il primo grande spumante italiano ad avere avvicinato ai livelli qualitativi degli Champagne. Dal colore fra il paglierino ed il dorato, è brillante grazie ad un perlage fine e persistente. I profumi sono molto raffinati, intensi, avvolgenti, ben amalgamati, e ricordano la mela golden matura, i frutti esotici, la crosta di pane, il miele, e le erbe aromatiche. In bocca si percepisce fin da subito una spiccata personalità: l'ingresso è soffice, carezzevole, incentrato sulla morbidezza conferita dal tenore alcolico, anche se la freschezza non manca. Il finale, sostenuto dalla buona sapidità e dal calore lunghissimo.

The history of the Italian classic method sparkling wine is indissolubly related to the precious work of Giulio Ferrari who in the beginning of the last century decided to turn his passion into reality, the one of producing classic method sparkling wines in his homeland: Trentino. In 1902 and at 23 years old only, Giulio Ferrari, expert viticulturist and enologist, establishes in Trento his winery that will deeply mark the development of Italian enology and bubbles. The young Giulio Ferrari studies at the Imperial Regia Scuola Agraria di San Michele (Imperial and Royal School of Agriculture of San Michele) and later at the renowned School of Agriculture of Montpellier in France. After having worked for some time in Epernay, in the heart of Champagne, he learns the secrets of the production of classic method sparkling wine that he will then adopt in his Trentino.



FERRARI

TRENTO 1902



Lo Spumante classico Ferrari è figlio delle sole uve trentine provenienti dai vigneti di famiglia e di storici vignaioli guidati dalle scrupolose istruzioni che lo staff tecnico aziendale di 8 enologi, guidato da Mauro Lunelli, trasferisce ogni anno attraverso una serie di "comandamenti" di quell'arte e di quella passione che fanno grande lo Spumante Ferrari. Oggi si commercializzano circa 4,5 milioni di bottiglie all'anno

The historic wine of the Ferrari Company is a Trentodoc that is the product of 100% Chardonnay grapes and of their incomparable synergy with the mountains of Trentino. Colour and perlage A lively, bright straw yellow. The perlage is fine and persistent. Nose A fresh and intense bouquet, with a broad fruity note of ripe Golden Delicious apples, white flowers and a delicate scent of yeast, deriving from more than two years' ageing in bottle.



Il prosecco **De Faveri** nasce dalla tradizione tutta italiana del vino di qualità. Sulle colline della provincia di Treviso, protette dalle Dolomiti e accarezzate dai dolci venti provenienti dal versante adriatico, nasce un prodotto orgogliosamente veneto che la nostra azienda produce con passione.

Con la sua esperienza De Faveri trasforma da anni gli acini giallo-dorati dell'uva Prosecco, mescolandoli sapientemente agli aromi e ai profumi del Verdisio, della Perera e della Bianchetta, creando un prodotto unico in grado di deliziare sia il palato che i sensi. Il Prosecco De Faveri riporta in un bicchiere la conoscenza, il sapere e il gusto delle tradizioni antiche.

De Faveri Prosecco is born from a 100% Italian tradition of quality wine. On the hills in the province of Treviso, protected by the Dolomites and encapsulated by the soft winds coming from the Adriatic Sea, a product from Veneto, of which it can be proud, is born, which our company produces with passion. With its experience, De Faveri has been for years, transforming the Prosecco yellow-golden grapes, skilfully mixing aromas and notes of the Verdisio, Perera and Bianchetta, to create a unique product able to satisfy both the palate and senses. De Faveri Prosecco holds knowledge, skill and the taste of ancient traditions, all within a class.



Istituto Agrario San Michele All'Adige

I terreni coltivati sono proprietà della Provincia Autonoma di Trento (85 ettari) e della Fondazione De Bellat (15 ettari) che li hanno ceduti all'azienda agricola rispettivamente in comodato d'uso gratuito e in affitto. Su tali terreni l'azienda coltiva vite e melo con scopi non solo produttivi, ma anche sperimentali, didattici e dimostrativi. La superficie coltivata è suddivisa in numerosi corpi aziendali dislocati nelle più importanti aree agricole del Trentino.



L'azienda agricola è composta da circa 100 ettari di terreni coltivati a vite e melo, da una cantina e da una distilleria. Essa non svolge solo attività produttive e di trasformazione, ma esercita anche un ruolo di supporto per le attività sperimentali, didattiche e dimostrative condotte dagli altri centri dell'istituto. L'azienda agricola viene gestita in modo da realizzare un modello di agricoltura sostenibile, adottando tecniche e fattori di produzione non problematici dal punto di vista agronomico e poco impattanti dal punto di vista ambientale. Tutte le scelte vengono effettuate cercando di posizionare l'azienda in maniera attiva e propositiva nel contesto agricolo trentino e nel rispetto dei fondamentali criteri di qualità, razionalità ed economicità.

The farm consists of around 100 hectares of land cultivated with grapevines and apple trees, a wine cellar and a distillery. Besides production and transformation, the farm acts as a support for experiments, teaching activities and demonstrations carried out in other centres at the institute. The farm is organised according to a model of sustainable agriculture, using production factors and techniques with a low environmental impact and which do not create problems from an agronomic viewpoint. All decision-making attempts to place the farm actively and constructively in the agriculture context of the Trentino region, respecting fundamental criteria regarding quality, rationality and low costs.

Der landwirtschaftliche Betrieb besteht aus etwa 100 Hektar, auf denen Apfelbäume und Weinstöcke angebaut werden, aus einer Kellerei und einer Brennerei. In ihm wird nicht nur produziert und umgewandelt. Er unterstützt auch die experimentellen, Lehr- und Demonstriertätigkeiten, die von den anderen Zentren des Institutes ausgeübt werden. Der landwirtschaftliche Betrieb wird nach einem Modell der umweltverträglichen Landwirtschaft geleitet, indem Produktionstechniken und -faktoren eingesetzt werden, die in agronomischer Hinsicht unproblematisch und wenig Umwelt schädigend sind. Alle Entscheidungen werden im Versuch getroffen, das Institut aktiv und konstruktiv in den landwirtschaftlichen Kontext von Trient einzubinden, wobei die Kriterien Qualität, Rationalität und Wirtschaftlichkeit grundlegend berücksichtigt werden.



Agricoltura Biologica



Navicello Rosso: Merlot (40%) a Cabernet Sauvignon (60%) in varie selezioni clonali. Vigneto gestito secondo i criteri della viticoltura biologica fin dal 1994. Vendemmia manuale eseguita la prima decade di ottobre, resa media di 1.9 kg/ceppo. Tradizionale vinificazione in rosso condotta in conformità con il disciplinare della produzione biologica; macerazione di 8-10 giorni ad una temperatura di 25°C; affinamento per 10 mesi in piccole botti di rovere. Servire ad una temperatura di 16-18°C. Le sue caratteristiche di eleganza e struttura ne suggeriscono un consumo in abbinamento a primi piatti saporiti e secondi piatti anche impegnativi.

Navicello Bianco: Uve Chardonnay in varie selezioni clonali. Vigneto gestito secondo i criteri della viticoltura biologica fin dal 1994. Vendemmia manuale eseguita nella prima decade di settembre con rese medie di 90 quintali/ettaro. Vinificazione in bianco con parziale macerazione a freddo delle uve. Fermentazione condotta in acciaio e piccoli fusti di rovere francese. Servire a una temperatura di 8-10°C. Vino ben strutturato, da abbinare a pesce e carne saporita o affumicata, non disdegna di accompagnare primi piatti anche saporiti.

CONCILIO®

Vini trentini dal 1860

Le origini della Concilio risalgono al 1860 quando a Mori, un piccolo paese della provincia di Trento, Angelo Grigolli cominciò a vendere agli abitanti

delle zone montagnose della regione i vini prodotti nella vallata del fiume Adige. Così iniziò la sua attività di produttore commerciante di vino, che ingrandì anno dopo anno; da Angelo Grigolli la guida dell'azienda passò poi al figlio e, di generazione in generazione, sino ad oggi. Nel 1972 la famiglia Grigolli creò una società con un'altra casa storica, la ditta Boschi e Gamberoni, dando vita così alla Concilio. L'altro importante passo venne fatto nel 1990 quando un gruppo di viticoltori entrò a far parte della attuale Azienda.

Oggi Concilio dispone di oltre 500 ettari di proprietà degli azionisti, ed è una solida realtà produttiva con un marchio di prestigio a livello nazionale e internazionale, potendo contare sul ciclo produttivo completo, dal vigneto al consumatore. Il nome dell'Azienda ricorda un grande evento "il Concilio di Trento" del 16° secolo, 1545-1565, che così profondamente incise nella storia della religione, delle arti, delle scienze e delle lettere e lasciò profonde tracce anche nella viti-vinicoltura del Trentino.



Founded in 1860 by Angelo Grigolli, Concilio began producing wine at Mori, a small village in the province of Trento in Italy's north. Over the years the company grew in size, other local families joined the venture, and in 1990 the company assumed its present form as a private company when a large group of vineyard owners became shareholders. Concilio whose motto is 'Quality, Style, Personality' makes wines that are exactly that - Quality wines with Style and Personality. Concilio prides itself on its use of modern winemaking technology, the provision of the very best marketing support, and as leader in Italian wine production in terms of quality and value for money, making Concilio an ideal proposition for both the domestic and international markets.

Le grandi "Selezioni"



I classici





I "GIOIELLI" DELLA REGIONE

The "Jowels" of Trentino Alto Adige Lands



Cantina Termeno Gewürztraminer Nussbaumer Sudtirool: Il colore è giallo paglierino carico con riflessi dorati, consistente. Al naso è intenso, aromatico con profumi di frutta matura, frutta esotica, pesca, arricchiti da sentori di rosa, acacia e di erbe aromatiche in cui si riconoscono timo e menta. In bocca è secco, morbido, decisamente caldo, ben bilanciato grazie ad un'ottima freschezza e apprezzabile sapidità. La persistenza è lunga con buona rispondenza gusto-olfattiva. Le uve provengono da un vigneto di circa 4 ha in zona "Söll", vicino a Termeno, con densità di 5000-7000 ceppi/ha. Le viti, allevate con i sistemi guyot e pergola trentina, crescono su un terreno di argilla calcarea e ghiaia. La fermentazione è svolta in acciaio. Da provare con preparazioni a base di funghi trifolati, caprini alle erbe aromatiche (nel Lazio sono ottimi quelli di Fondi), piatti speziati della cucina orientale. Nell'insolito connubio tra Gewürztraminer e mozzarella di bufala proposto nell'incontro del Bacchanale Romano del 17 Giugno 2004, è stato apprezzato in abbinamento ad una saporitissima ricotta di bufala di Salerno.

Thanks to its world-famous Gewürztraminer, Termeno has earned a fame that few other similar wine-growing districts can rival. The Ter-meno co-operative, situated in the heart of the lower reaches of the river Adige, to the south of the Alps, is among the oldest in the region. Founded in 1898 by a small group of people (including a parish priest, Christian Schrott, at the time a member of parliament in Vienna) today it has 280 members who produce wine in the towns of Termeno, Egna, Montagna, and Ora: some 220 hectares dedicated to the cultivation of vines. The particular quality of the wine produced is the result of many factors: diverse microclimatic areas, an excellent soil, an altitude that oscillates between 150 and 700 meters above sea level, the choice of the best terrain for cultivation as well as, of course, sensitive, professional, and precise production methods. It is possible to obtain first-class wines only as a result of a coherent policy towards quality, something always aimed at by the Termeno co-operative, together with a knowledgeable mixture of the other previously mentioned factors. The aim is to enlarge this production so as to offer wines of the highest quality on a large scale. So investment in the cultivation,

Cantina Termeno Stoan Cuveè: Il vino si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature di giallo verdolino. Al naso esprime personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, eleganti e raffinati che si aprono con note di pesca e sambuco, seguite da piacevoli aromi di ananas, banana, pera, e accenni di foglia di pomodoro e peperone verde. In bocca, si presenta fresco e leggermente morbido con un grande equilibrio. Il nome STOAN, pronuncia della parola tedesca "Stein" che significa pietra, sottolinea la conformazione rocciosa del terreno di coltura. Lo Stoan è firmato dal talento e dalla creatività dell'enologo nel combinare le nostre uve bianche più importanti, interpretazione superba e armonica della ricchezza del territorio. Dopo la vendemmia, l'uva è stata immediatamente sottoposta a una soffice pressatura. La successiva fermentazione è avvenuta in grandi botti di legno a temperatura controllata (18-20° C). Anche la fermentazione malolattica ha avuto luogo in grandi botti di legno, dove il vino è rimasto fino all'imbottigliamento a metà maggio. Abbinamento: Si consiglia l'abbinamento con antipasti e primi piatti, pesce, frutti di mare oppure con carni bianche delicatamente saporite. Grapes: Chardonnay (65%), Sauvignon (20%), Pinot Bianco (10%) and Gewürztraminer (5%).

Stoan combines our most important white grapes to create a harmonious and superb interpretation of Alto Adige's bounty. The vineyards for Stoan are planted between 400 – 550 meters in rocky. Stoan comes from the German word 'Stein', meaning stone, and the name underscores the rocky terrain in which the vines are grown. The wine shows a clear, strawcolored, lightly golden hue. The aromas are intense yet clean and pleasant, and suggest hints of peach and elderberry, as well as exotic aromas of pineapple, pear and subtle green notes. The wine feels fresh and gentle on the palate, with great balance and lasting flavor intensity. Stoan pairs well with most starters and first courses, in addition to fish, shellfish, or even delicately flavored white meats.



Sauvignon Sanct Valentin San Michele Eppan Abituè del 3 bicchieri nella guida del Gambero Rosso grazie ai vigneti situati in posizione straordinaria a 500 metri s.l.m. ed a una lavorazione meticolosa delle uve. Ha colore leggermente verdognolo, aromi di sambuco selvatico e di fichi, leggermente speziato. In bocca è fine, secco e persistente. Da accompagnare con antipasti, pesce con salse, o con formaggi sudtirolesi. Questo vino è di difficile reperibilità in quanto in produzione limitata o comunque inferiore alla richiesta.

St Michael Eppan's prestigious, top level range of award winning wines. The Sanct Valentin vineyards lie in Eppan Berg, 470 to 500 metres above sea level. 30 year old vines grow on the south to south-east facing slopes and benefit from a warm microclimate and a katabatic wind from the Mendel mountains. The vineyards also share the same name as the ancient castle of Sanct Valentin which dates back to the 13th century. Maturation and Vinification Vinified from carefully selected grapes and matured in small oak barriques. **Tasting Notes** Light green in colour with wild elderflower, figs and gentle spices on the nose. Fine, dry and balanced with a long lasting palate. The wine displays harmony, strength, fullness and elegance.

Clesurae Teroldego Rotaliano Riserva: Il Teroldego Rotaliano è considerato il vino principe del Trentino, sicuramente lo è per la Cantina Rotaliana. Il Clesurae nasce nella Piana Rotaliana, la zona più vocata per questo vitigno, in vigneti scelti, dove con il diradamento dei grappoli si riesce a ottenere struttura e alte gradazioni. Clesurae è un nome estremamente evocativo, ci riporta indietro nel tempo quando, in ampie zone coltivate, venivano individuati dei fondi che venivano "chiusi" perché ritenuti i migliori. Non a caso la scelta di questo nome da parte dei produttori, che hanno voluto "sdoganare" il concetto di Teroldego classico, rendendo questo vino molto più vicino al gusto internazionale, senza però fargli perdere la sua anima, quindi decisamente più morbido e bevibile. Tutto questo dopo anni di sperimentazione e acquisizione di nuove tecniche di cantina. Il vino fa la malolattica e la maturazione in barrique nuove di rovere francese, dove sosta per 15-16 mesi, e affina in bottiglia per circa un anno prima di essere venduto.



Clesurae project began about 10 years ago. The aim was to **select some vineyards** placed in Piana Rotaliana, historically considered as the best for the cultivation of Teroldego and with an average vine age of 40/50 years. Then, in close collaboration with the wine growers, Cantina Rotaliana encourages the thinning out of the grapes (that means choosing just one or few vinegrapes for each branch: growers have to cut the other in specific moments), in order to guarantee excellent grapes. Even the production praxis is different from the usual wine's one: first of all, the **malo-lactate fermentation** process and the aging of this wine happen entirely in **barriques** where Clesurae stays for 15-16 months. Barrique confers a more complex structure to the wine. Then the wine spends at least **8-10 months in bottle**. Only at the end of this process you can drink this wine.

Donati "Sangue di Drago" Teroldego Rotaliano: La vinificazione avviene in vasche termocondizionate e poi il vino viene fatto maturare parte in barrique e parte in botte da 25 ettolitri per circa 15-18 mesi. Come vedete niente di trascendentale ma solo una grande cura in ogni passaggio viticolo ed enologico. Il risultato è un vino color porpora con bei riflessi violacei. Al naso si dimostra la quintessenza del Teroldego, un susseguirsi di possenti note aromatiche che vanno dalla viola alla frutta di bosco matura, passando per sensazioni animali e vegetali classiche del vitigno, uno di quei nasi dove non ci si può sbagliare: Re Teroldego. In bocca ha una potenza che ben si sposa a fresca eleganza. Non siamo di fronte all'opulenza dell'altro contendente ed il Sangue di Drago gioca le sue carte migliori sulla dolcezza e finezza della trama tannica. Lungo ed armonioso durante tutta il tempo che rimane in bocca, chiude con una dolcezza ed una pulizia che ti fa venire voglia di berne subito un altro sorso. icentini uno che ama la terra. Temp. Servizio 18°C

Exceptionally good wines by Marco Donati. These wines are brilliant in their freshness in scent and through the excellently

Vinificazione in parte in legno nuovo, in parte in acciaio o cemento con lunga macerazione sulle vinacce.

Maturazione per due anni in legno, sia barriques, sia piccole botti da 7,5 hl in rovere di Slavonia non tostato. Affinamento di 12 mesi in bottiglia.



Eugenio Rosi "Poiema" Marzemino: Il Vigneto, o meglio i vigneti, costituiti da Marzemino, sono situati in località "Ziresi" del comune di Volano, in terreni particolarmente argillosi dove questo vitigno trova una delle sue massime espressioni. Le pergole sono state modificate in modo che le foglie non coprano i grappoli, lasciandoli così arieggiati e ben illuminati dal sole. Durante la fase di vendemmia una parte dell'uva viene raccolta in cassette e fatta appassire per un breve periodo, mentre l'altra completa la sua maturazione in vigna. Il vino ottenuto dalle uve raccolte a maturazione naturale, viene fatto rifermentare assieme alle uve lasciate in fruttajo ad appassire. Dopo una maturazione di 7/8 mesi in botti da 7,5hl tradizionali, non tostate, utilizzando anche legni di essenze particolari, l'affinamento viene concluso lasciando riposare a lungo il prodotto in bottiglia. "Poiema" vuole essere "creazione" di un vino particolare, cercando di mantenere le caratteristiche di profumo e di eleganza del Marzemino "gentile", senza rinunciare ad avere un prodotto complesso e duraturo. Ideale accompagnamento di carni bianche e rosse, è un vino socievole che si adatta a piatti non arricchiti con eccessivi aromi. Servizio 18°C ripened grapes. Especially recommend the Teroldego Rotaliano Sangue di Drago, a wine with international character.

Eugenio Rosi Esegisi "Esegisi e' interpretazione. Interpretazione di un testo sacro, dell'uva prodotta con passione e trasformata in bottiglia. Vino come fonte di una spirale che favorisce ed accompagna la comunicazione". Questa la "filosofia" di Rosi. Cabernet sauvignon 80%, Merlot 20%, dal vigneto situato in località Monte Pipel, in Rovereto, a 350 m s.l.m. su terreno limo argilloso con base calcarea esposto a sud. Rese contenute ed assenza di forzature, come l'irrigazione, accompagnano una vendemmia ritardata portando il merlot ad una leggera sovraturazione. Raccolta dopo la metà di ottobre.





Il Trentino è la nostra Terra, la Val Lagarina la nostra solare vallata, le vigne la nostra passione e i vini... un piacere da comunicare e condividere. I monti Baldo, Zugna, Biaena, Stivo, Cornetto incorniciano i vigneti, l'Adige è il nastro d'acqua argenteo che attraversa la valle e il vento del Garda, "l'ora" pomeridiana, la brezza che mantiene il clima secco e le vigne salubri. La nostra azienda si trova nel cuore della Vallagarina tra Rovereto ed Isera, terre vitivinicole per eccellenza delle quali siamo fieri ed orgogliosi vignaioli. Non vantiamo una secolare tradizione enologica, siamo nati come vignaioli con la vendemmia del 1976, ereditando dalla passione e dalla tradizione di gran parte delle famiglie contadine di un tempo, l'impegno nell'antica e difficile arte di coltivare la vite e di vinificare, consapevoli che la ricetta per fare un grande vino parte da molto lontano e che solamente alcune zone in posizioni elette possono ospitare determinate viti. Facciamo vino per scelta di vita e dedichiamo massima attenzione al rispetto ambientale e al giusto ritmo della natura abbinando alla nostra filosofia produttiva l'innovazione agronomica solo per presentare sul mercato più vasto, vini ancorati alla storia locale, vivace e autentica espressione delle nostre terre.



**Cabernet
Riserva
"Quartella"**



**Merlot
Riserva
"Tovi"**



**Pinot Grigio
Ramato
"Graminè"**



**Chardonnay
Perer**

"Wine is the soil's greatest product. It is alive, changeable and palpitating, full of emotion...it evolves and improves with age. Just like us..... it is impulsive, unstable, aggressive in youth but then it harmonizes and becomes more balanced and refined in maturity. To be a creator and part of such a creative process (and to sense the wine's walk of life) is the same emotion that I feel when I renew or make a new vineyard. This is where a vine-grower's mastery is put to the test...from every single plant that is planted out. To be an attentive and alert vine-grower and a passionate wine expert at the same time is quite hard work, but also a great privilege."



KURTATSCH CORTACCIA

La Cantina Cortaccia si trova direttamente sulla Strada del Vino nella Bassa Atesina, il Giardino del Sudtirolo.

A Cortaccia il clima continent



ale intra-alpino molto vario, con oltre 2.000 ore di sole all'anno e le rinfrescanti brezze di sera, crea le condizioni ideali per la vegetazione di vini rossi forti dal frutto molto aromatico e di vini bianchi eleganti e minerali. I francesi parlano del terroir quando intendono l'identità unica di un vino – questa provenienza inconfondibile è la carta vincente dei vini di Cortaccia. I terreni sono fortemente calcarei, molto permeabili e talora misti ad argilla. Il segreto dei grandi vini sta sotto la terra – lo straordinario potenziale delle aree vitate di Cortaccia si estende da 250 a 900 m di altitudine su colline e pendii in parte molto scoscesi, dove rocce millenarie parlano in modo misterioso attraverso il vino.



Muller Thurgau
13 %



Chardonnay
13,5 %



Pinot Grigio
13,5 %



St. Maddalena
12,5 %



Bauburgunder
Pinot Nero
13,5 %



Merlot
Alto Adige
13,5 %

CLASSICA: *I vini di questa linea sono tutti estremamente amabili e tipici nelle loro caratteristiche.*

Possiedono un imbattibile rapporto qualità-prezzo.

Le diverse altitudini dei nostri vigneti, situati tra i 250 e gli 900 metri, rendono possibile la coltivazione di tutte le viticole tipiche del Alto Adige.



HOFFSTATT
Pinot Bianco
13,5 %



GLEN
Pinot Nero
14,0 %



FRAUNRIGL
Lagrein Dunkel
13,5 %

COLLECTION: Questa Linea di vini gode di un carattere forte. I contadini lavorano in simbiosi con la natura creando così un ambiente ideale per questi eccellenti vini. La delicata e lenta maturazione in botti d'acciaio e legno conferisce al prodotto un inimitabile carisma. La nostra filosofia è quella di creare vini che siano figli dell'ambiente, della terra e delle persone che ormai da molti secoli si dedicano alla viticoltura con immenso entusiasmo.

each as diverse as the sites in wich the grapes were grown. One thing they all have in common is their strong personality. Low vineyard yields, especcially attentive winemaking and ageing in stainless steel and oak provide the optimum preconditions to express the origin of each individual wine.



La cantina Gentili produce ed imbottiglia Chianti dal 1963; dall'anno 1990 vinifica nelle proprie cantine le uve dell'azienda agricola di famiglia, che ha un'estensione di circa tredici ettari. I vigneti ubicati nelle colline alle pendici del monte Cetona, ad un'altezza compresa tra i 250 e i 350 metri, sono composti per l'80% da vitigni autoctoni (sangiovese, prugnolo gentile, colorino, malvasia del chianti e trebbiano toscano) e per la restante percentuale da cabernet, sauvignon, merlot e chardonnay.

The vineyard Gentili produces and bottles wines since 1963. We have been producing wine from the grapes of our family farm, which is extended about 13 hectares, since 1990. The vineyards located at the bottom of Mount Cetona, on a height between 250 and 350 meters, are for 80% composed of cabernet, sauvignon, merlot and chardonnay and for the remaining percentage sangiovese, prugnolo gentile, colorino, malvasia del chianti and trebbiano toscano.

Chianti DOCG Gentili : Rubino di bella luminosità. Sfoggia fragranze di fiori e visciole, al naso rivela caratteristiche note di sottobosco, liquirizia, lieve erbaceo e in sottofondo una flebile speziatura. Al palato conquista per facilità di beva. L'asse acidospida graffiata da giovani tannini invoglia a ripetuti assaggi. Di giusto corpo e dotazione alcolica è di giusta coerenza gusto-olfattiva. Sfuma lievemente ammandorlato. È il vino che si presta a numerosi abbinamenti.

Ruby of a nice brightness. It features fragrances of flowers and cherries, the nose reveals features notes of underbrush, liquorice, slightly herbaceous and in the background a faint spiciness. On the palate it wins for its ease of drinking. The acid-savoury axis scratched by young tannins encourages repeated degustation. Good body and alcohol content it has the right consistency of taste and smell. Fades slightly almond. It's the wine that lends itself to numerous combinations.

Chianti DOCG Gentili Riserva : Uva raccolta a mano in cassette. Affinamento in barriques per diciotto mesi. Rubino brillante, propone al naso profumi estremamente vivi, dal carattere fruttato e profondo: mirtillo, more in confettura, sottobosco, chiodi di garofano, affiancati da lieve accenno erbaceo, cacao e toni profondi di grafite. Vino elegante e di grande personalità.

Hand picked in baskets, alcoholic fermentation in steel tanks, malolactic fermentation partly in steel and partly in oak barrels for 18 months. After this rest period of 4 months in the bottle. Bright ruby crossed by purple reflections, the nose offers extremely alive aromas of a fruity and deep character: blueberry, blackberry jam, berries, cloves, along with a hint of herbs, cocoa and deep tones of graphite. In the mouth, it strikes by its balance. Roundness and fullness at the same time, well blended tannins in its structure and supported acidity, ensure a long lasting.



13,5 %



14,5 %

Le Favorite IGT Toscana : Sangiovese 30%, Merlot 25%, Cabernet Sauvignon 30%, Petit Verdot 15%, fermentazione malolattica in barriques di primo passaggio con batonage (rimiscolamento feccie-nobili) tre volte a settimana. Affinamento in fusti nuovi di rovere pregiato per sedici mesi. Riposa in bottiglia per dieci mesi. Emana sensazioni odorose a tinte forti di mora di rovo, prugna, eucalipto, viola, liquirizia, grafite, tabacco e alone erbaceo. In bocca mostra l'irruenza giovanile, la viva freschezza invita a ripetuti assaggi ma, è la trama tannica la protagonista della gustativa, trascinando l'importante struttura in un finale austero e caratterizzato da ricordi di amarena e grafite.

Rich in his deep, ruby red interspersed with purple reflections. It exudes an aroma that is highly colored by blackberry, plum, eucalyptus, violet, licorice, graphite, tobacco and a hint of herbs. On the palate it shows the impetuosity of youth, the vibrant freshness invites you to taste repeatedly, but the protagonist of taste are the intertwined tannins, which drive the important structure to a dignified and by perceptions of Amarena cherries and graphite characterized final.

Fleur IGT Gentili : Uve Malvasia 60%, Grechetto 40, alle uve appena arrivate in cantina viene fatto una **criomacerazione** alla temperatura di 5 °C per ottenere una maggiore estrazione aromatica e di struttura. Dopo le uve vengono pressate sofficemente. Il mosto fiore così ottenuto viene decantato staticamente a freddo per almeno 24 ore. Giallo paglierino, piacevoli e invitanti profumi di pesca sciropata, melone, albicocca, fiori bianchi e tocchi agrumati. Straw yellow. Free in terms of the menu order, pleasant and inviting aromas of peaches, melon, apricot, white flowers and a touch of citrus. The taste is progressing softly until it returns to a flavored freshness. The palate is light, captivating and of the right consistency of taste and smell. Wine capable of multiple unstructured matches.



13,5 %



12,5 %

SELEZIONE DALLA TOSCANA



Negli anni venti, studente a Pisa, **Mario Incisa della Rocchetta** sognava di creare un vino di razza. Il suo ideale, come per l'aristocrazia dell'epoca, era il Bordeaux. Dopo essersi stabilito con sua moglie Clarice in Toscana, nella **Tenuta San Guido** sulla costa Tirrenica, sperimenta alcuni vitigni francesi, e concluse che il Cabernet aveva "il bouquet che cercavo". Un vino composto prevalentemente di Cabernet rappresentava un grosso cambiamento dalla tradizione toscana e piemontese del Sangiovese e del Nebbiolo. Nessuno aveva mai pensato di fare un vino "bordolese" su terreno italiano, figuriamoci poi in una zona sconosciuta sotto il punto di vista vinicolo. La decisione di piantare questa varietà nella Tenuta San Guido fu in parte dovuta alla somiglianza che egli aveva notato tra questa zona della Toscana e Graves, a Bordeaux. Graves vuole dire ghiaia, per il terreno sassoso che distingue la zona, proprio come Sassicaia, in Toscana, denomina una zona con le stesse caratteristiche. Malgrado le ottime premesse, i primi giudizi dati da chi era abituato ai vini leggeri locali non furono positivi. I vini ottenuti dalle uve Cabernet Sauvignon, essendo più complessi, necessitano più tempo per maturare e svilupparsi. Dal 1948 al 1960, il Sassicaia rimase dominio strettamente privato, e fu bevuto solo nella Tenuta. Ogni anno, poche casse venivano messe a invecchiare nella cantina di Castiglioncello. Il marchese ben presto si rese conto che invecchiando il vino migliorava



considerabilmente. Come spesso accade con i vini di grande levatura, quelli che prima erano considerati difetti, col tempo si trasformarono in virtù. Ora amici e parenti incitavano Mario Incisa ad approfondire i suoi esperimenti e perfezionare il suo stile di vinificazione rivoluzionario. Nel 1965, piantò altri due vigneti di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc; il nuovo vigneto, quello del podere Sassicaia, è a circa 100 metri sopra il livello del mare, mentre quello dell'Aianova è un po' più alto, e quindi più esposto agli elementi. In seguito, Sassicaia fu il nome scelto per il prodotto di tutti i vigneti. L'annata del **1968** fu la prima ad essere messa sul mercato, con un'accoglienza degna di un Premier Cru Bordolese. Negli anni seguenti la cantina venne trasferita in locali a temperatura controllata, tini d'acciaio rimpiazzarono i tini di legno per la fermentazione, e le **barriques francesi** vennero introdotte per l'invecchiamento. La scelta del Cabernet e l'uso delle barriques, ambedue introdotte per la prima volta con successo in Italia dal marchese Incisa, si diffuse ben presto in tutta la penisola. Il Sassicaia è stato il primo vino italiano ad affermarsi con successo all'estero, ed è quasi universalmente riconosciuto come il padre di una nuova famiglia di vini italiani: **I supertoscani**.



As a student in Pisa during the 1920's, the **Marquis Mario Incisa della Rocchetta** dreamed of creating a "noble" wine. Like most of Italian aristocracy at the time, his taste in wine ran strongly to fine Bordeaux. After settling with his wife, Clarice, into their Tuscan estate at **Tenuta San Guido** on the Mediterranean Coast, he experimented with several French grape varieties and concluded, "the bouquet I was looking for" was found in the Cabernet. A wine that had Cabernet Sauvignon as its primary component represented a radical shift from the traditional Tuscan and Piedmontese varieties of Sangiovese and Nebbiolo. No one had ever considered making a wine crafted along Bordeaux lines on Italian soil, much less in a region not yet established viticulturally. In addition to the Cabernet's satisfactory bouquet, the Marquis' decision to plant this grape variety at Tenuta San Guido was influenced by the Tuscan location's similarity to Graves in Bordeaux.



"Graves" means "gravel" in French, and similarly, the earth at Tenuta San Guido gave Sassicaia its name, which in the Tuscan dialect means "stony ground". However, accustomed to the light, local wines, consumers did not respond well to the first vintages of Sassicaia. Wines made from the more complex Cabernet Sauvignon grapes take more time to mature and develop. Subsequently, from 1948 to 1960, Sassicaia was consumed only at the estate. Each year, a small number of cases were laid down in the cellars of Castiglioncello. The Marquis discovered that as the years went by, however, the wine greatly improved. As is often the case with wines of great pedigree, those things originally considered defects turned into virtues over time. Soon, friends and relatives were urging him to pursue his passion and to perfect his revolutionary style of winemaking. In 1965, he planted two more vineyards comprised of Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc; the new "Sassicaia" vineyard was situated approximately 800 feet lower than the original Cabernet vineyard near Castiglioncello, and "Aianova" was slightly more elevated and thus exposed to the weather. Eventually, all of the wine produced on the estate came to be known by the name of Sassicaia. The **1968 vintage** of Sassicaia was the first to be offered on the open market, and it was as well received as the Premier Crus from Bordeaux. In subsequent years the cellars were moved to temperature-controlled quarters, wood fermentation vats were replaced with stainless steel ones, and **French oak barriques** were used for the ageing process. The Marquis' use of Cabernet grapes and his implementation of the barriques aging process soon spread throughout Italy. Sassicaia was the first Italian wine to successfully establish itself abroad, and is almost universally recognized as the father of the new Italian wine family or simply the **Super Tuscan Pioneer**. Mario Incisa della Rocchetta's planting is now considered the birthplace of Italian Cabernet. The new plantings and improved methods of vinification produced stunning results, and experts worldwide took notice. Here are a few examples: At a 1978 "**Decanter Magazine**" tasting in London, a panel including **Hugh Johnson**, **Serena Sutcliffe**, and **Clive Coates** declared the 1972 Sassicaia the best Cabernet Sauvignon in a field of 33 wines from 11 countries. **Hugh Johnson's Pocket Wine Book**, 1982 edition, called Sassicaia "Italy's best wine". The selection of grapes on the vine is seldom necessary. The farming system and very low grape yield per trunk guarantee a healthy product rich in sugar, tannins, extract etc. Vinification takes place in stainless steel vats of 35-110 hl with possible thermal conditioning of the fermentation process. Maceration lasts around 14 days. The Sassicaia is aged in 33% new 225lt. French oak barrels for 24 months, the Guidalberto for 12 months.

La Famiglia Antinori si dedica alla produzione vinicola da più di seicento anni: da quando, nel 1385, Giovanni di Piero Antinori entrò a far parte dell' Arte Fiorentina dei Vinattieri. In tutta la sua lunga storia, attraverso 26 generazioni, la famiglia ha sempre gestito direttamente questa attività con scelte innovative e talvolta coraggiose ma sempre mantenendo inalterato il rispetto per le tradizioni e per il territorio. Oggi la società è diretta dal Marchese Piero Antinori, con il supporto delle tre figlie, coinvolte in prima persona nelle attività aziendali. Tradizione, passione ed intuizione sono state le qualità trainanti che hanno condotto Antinori ad affermarsi come uno dei principali produttori italiani di vini di qualità.



Solaia è un vigneto di circa 20 ettari esposto a sud-ovest tra i 350 e i 400 metri s.l.m. su un suolo roccioso calcareo con roccia di alberese, situato presso Tenuta Tignanello. La Marchesi Antinori ha prodotto questo vino per la prima volta con l'annata 1978; l'uvaggio iniziale era 80% Cabernet Sauvignon e 20% Cabernet Franc. Di colore rosso rubino molto intenso, al naso il vino è di grande impatto, con buona espressione delle varietà e note fragranti, intense e dolci di frutta rossa e spezia. L'annata fresca e lunga rende in bocca grande maturità al vino, esaltandone l'ampiezza, la struttura e la sofficità dei tannini, pur mantenendo eleganza ed equilibrio. Il finale ha grande persistenza, con evidenti richiami alle note speziate percepite al naso.

Solaia, a twenty hectare (50 acre) vineyard of the Tignanello estate with a southwestern exposure, is situated at 350-400 meters (1175-1325 feet) above sea level on a soil of calcareous rock (known as "alberese in Tuscany). The Marchesi Antinori firm produced this wine for the first time in the 1978 vintage with an initial blend of 80% Cabernet Sauvignon and 20% Cabernet Franc, a blend repeated again in 1979. In the following vintages 20% of Sangiovese was added to the Cabernet grapes and the ratio of Cabernet Franc to Cabernet Sauvignon was changed in order to create a wine which has now become definitive in its various composing elements.

Guado al Tasso 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Syrah e altre varietà rosse. Il vino ottenuto risulta ricco in colore e molto strutturato ma morbido, senza note astringenti.. Alcool : 14 % Vol. Questo vino prende il suo nome da una curiosa circostanza: alla Tenuta Guado al Tasso capita di vedere i tassi, animali molto schivi, che attraversano i guadi dei corsi d'acqua..

60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Syrah and other red grape varieties. Merlot was harvested at the beginning of September, the Cabernet Sauvignon from mid September. After destemming and light crushing, the Merlot and Cabernet Sauvignon were vinified separately. Fruity, more of cherry than cassis, with hints of toast, coffee and dark chocolate. Finely structured and complex; balanced, with soft tannins and a lingering finish. Displays unmistakable varietal flavor while retaining strong regional character.



Il Bruciato – Tenuta Guado al Tasso Le uve selezionate provengono da una rosa di vigneti che si estende per circa 80 ettari e che esprime le caratteristiche tipiche del territorio di Bolgheri. Una parte dei mosti di Merlot e Syrah è stata mantenuta a temperature di fermentazione più basse per conservare maggiormente gli aromi varietali. La Tenuta Guado al Tasso è situata a circa 80 km a sud-ovest di Firenze, nei pressi del paese di origine medievale di Bolgheri. All'olfatto ha grande intensità, con note di piccoli frutti rossi seguite da sentori di spezie dolci. Al palato è ricco; avvolgente in ingresso, lungo e persistente sul finale e nel retrogusto.

Il Bruciato is the younger brother of the Guado al Tasso, with a more contemporary style. It is grown in vineyards which are high in potential, but not quite prestigious enough to make the Guado al Tasso, although the vineyard management aims at producing the highest possible quality. The wine is aged in barriques for at least 8 months and for a further 4 months in the bottles, and is both intense and very smooth.

Tignanello Toscana - Indicazione Geografica Tipica. 85% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc. L'assemblaggio delle due varietà è avviene all'inizio dell'anno successivo. Il vino presenta una buona complessità aromatica legata all'espressione varietale del Sangiovese e alle note di legno derivanti dall'affinamento. Al palato si presenta pieno e persistente con tannini dolci e morbidi.

85% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon and 5% Cabernet Franc. During the maceration the grapes were vinified separately. The Sangiovese grapes were very rich in tannins and the maceration was carried out with very gentle techniques in order to avoid astringency and at the same time to protract the duration of the contact between skins and must to increase the structure. It was the first Sangiovese to be aged in small oak barrels, the first red wine in modern times to use a non-traditional grape variety, Cabernet, in the blend.



Brunello Pian Delle Vigne. 100% Sangiovese zona di produzione: Comune di Montalcino - vitigno: Sangiovese affinamento in legno obbligatorio: almeno 2 anni in rovere - affinamento in bottiglia obbligatorio: almeno 4 mesi (6 mesi per il tipo riserva) - immissione al consumo: dal 1° di Gennaio del 5° anno dalla vendemmia (dal 6° per il tipo riserva) Alla vista si presenta rosso rubino di straordinaria intensità con riflessi granati. Il profumo è ampio e complesso, intensamente fruttato, con una nota di ciliegia e mora, piacevoli sentori di vaniglia, caffè e cioccolato scuro. Ha ottima struttura e complessità, bilanciato, con tannini morbidi e vellutati ed un finale persistente. Nel vino si fondono l'eleganza del sangiovese con una forte identità del territorio

Brunello that combines typical structure and considerable body with unusual harmony, balance and elegance. Excellent length and good balance, with a generously structured, full and velvety palate. An intense ruby red with garnet highlights, the aromas of the Brunello Pian delle Vigne 2007 show red fruit and spices which fuse harmoniously with tobacco and chocolate. On the palate it is a wine of great balance, with lively mineral notes supported by vibrant tannins which accompany the flavors elegantly during the entire tasting sequence.



NOBILE DI MONTEPULCIANO LA BRACCESCA: La Fattoria La Braccessa, che complessivamente si estende su una superficie di totale di 420 ettari, è composta da due corpi separati: il nucleo storico dell'azienda si trova nella zona di Montepulciano, con 103 ha piantati a vigneto nelle migliori sottozone per la produzione di Nobile di Montepulciano; l'altro, con 162 ha di vigneto, si trova ai piedi delle colline circostanti Cortona. La prima annata di Vino Nobile La Braccessa è stata il 1990.

Note de gustative. Il vino presenta note di frutta matura al naso, che ben si sposano insieme a sentori di tabacco e spezie. Al palato esprime sentori di ciliegia e mora, con un tannino equilibrato che rende il vino dolce ed elegante. Il finale è lungo e minerale, tipico del Sangiovese di Montepulciano.

The wine is bright ruby red with vibrant aromas of vanilla and ripe fruit. A generous and vibrant flavour with nice mineral hints typical of the zone and the vintage year. Soft, balanced tannins demonstrate the perfect ripeness of the grapes

BRUNELLO DI MONTALCINO CANTINA DI MONTALCINO: Zona di produzione: le zone collinari del comune di Montalcino da Sangiovese 100% Raccolta accurata delle uve che devono essere sane e mature. La vinificazione è in rosso con macerazione delle bucce per 15-20 giorni, per aumentare la struttura e la potenza del Sangiovese. Per riuscire a domare i polifenoli presenti è necessaria una attenta lavorazione con rimontaggi delicati con fermentazione a temperatura di 30-32° C. Affinamento in botti di rovere di Slavonia per almeno 2 anni.

Colore rosso porpora, molto deciso, piuttosto limpido, con archetti fitti. Al naso il profumo è intenso e molto persistente, di qualità fine. La sensazione fruttata con more, ribes e ciliegie, che si distinguono tra le altre componenti, è quella che preval. In bocca l'impatto è gradevole, gustoso, caratterizzato da una forte alcolicità ben supportata da tannini ricchi, ma morbidi e giusta acidità. Di gusto pieno, molto avvolgente inizialmente, si diluisce nel finale.

Clear, purple-red in colour, with good depth and 'legs' indicating the certain structure. Intensely perfumed on the nose, with fruit aromas including blackberries, blackcurrants and cherries a dominant theme. In the mouth, the wine is full bodied, with tremendous depth and richness, attractive fruit and well balanced acidity.



CHIANTI CLASSICO CASTEL D'ALBOLA: Di Albola si parla a proposito dei possedimenti di Carlo IV e la prima traccia certa del sito si ha in alcuni rogiti e da un documento notarile del 1010 che regola i rapporti tra alcuni fittavoli albolesi e Arnolfo II arcivescovo di Milano. La diocesi milanese tenne in possesso queste terre per circa tre secoli. Poi se ne conosce la dipendenza dalla Badia di Coltuono. Dal XVI secolo in poi Albola diviene uno dei possedimenti più ambiti dalle famiglie fiorentine. Lo testimonia l'interesse dei Samminiati che agli inizi del '600, estintasi la discendenza maschile degli Acciaiuoli, entrano in possesso di Pian d'Albola per via delle nozze tra Ascanio Samminiati e Caterina Acciaiuoli. Alla morte del Samminiati, sempre per via di matrimonio, la proprietà passò ai Pazzi, una delle più nobili e antiche famiglie fiorentine che la tennero di fatto fino a metà dell'800.

Splendente il manto rubino. Offre aromi di macchia mediterranea, piccole bacche selvatiche, china, grafite, resina, cuoio e sottobosco. Al gusto ricalca fedelmente le note avvertite all'olfatto. Equilibrato e di fine apporto tannico e fresco.

SELEZIONE DAL PIEMONTE

Il Piemonte è certamente una regione dove i valori della tradizione vengono gelosamente conservati ed l'innovazione è generalmente accolta con austerità e diffidenza. **Angelo Gaja** grazie alla sua tenacia e il suo coraggio ha fatto del suo **Barbaresco** un vino di fama e apprezzamento internazionale. Lui per primo ha osato innovare questo vino con tecniche che vanno dall'abbattimento vertiginoso della produzione per ettaro, al controllo della temperatura di fermentazione, all'uso di lunghi tappi e all'affinamento in barrique. Il Barbaresco Gaja deriva da 14 vigneti di proprietà situati nei comuni di Barbaresco e Treiso. I vini Gaja hanno una grande capacità di invecchiamento e bottiglie di oltre 30 anni sono ancora in grado di esprimere sentori suadenti e morbidi di frutta matura.



Gaja's Signature - Barbaresco: *Barbaresco is Angelo's masterpiece! With meticulous attention to detail, he brought Barbaresco to fame by reducing crop size, shortening fermentation periods, implementing innovative wine making techniques, aging wines in barrique and even sourcing timber to build his own barrels. His single vineyard Barbarescos - Sori Tilden, Sori San Lorenzo and Costa Russi - are virtually unrivaled in their intensity and have achieved legendary status in the wine world. **Sperss Barolo:** The name means "nostalgia" in Italian and refers to a particular vineyard site where the Gaja family had purchased grapes until 1961. It was at this point the family began producing wines exclusively from their own vineyards and a series of changes began to unfold that would have a profound impact on Piemonte wines. Year in and year out, the Sperss exhibits huge, classic Barolo characteristics: ripe, expansive black cherry and strawberry fruit, truffles, earth and streaks of tar.*



vigneti, cultura, rispetto per l'ambiente

Essere contadino significa avere una grande responsabilità: l'eredità che ci è stata lasciata e quella che lasceremo ai nostri figli. Da sempre la nostra Azienda, a totale gestione familiare, ha sentito di appartenere al territorio. Una responsabilità che si tramanda da padre a figlio, da generazione a generazione. Il rispetto del territorio si è trasformato in azioni concrete, ad esempio riducendo i prodotti chimici utilizzati in vigneto. Ad oggi, pur non avendo la certificazione biologica, utilizziamo per la lotta contro le malattie della vite prodotti ammessi nella agricoltura biologica. Inoltre la sistemazione del vigneto 'Girapoggio', la lavorazione non profonda del terreno prima della messa a dimora delle piante, l'inerbimento totale del filare riduce l'erosione delle acque superficiali. Da dieci anni utilizziamo trattori prototipo poco pesanti per evitare di compattare il suolo e permettere alla terra di respirare. Le concimazioni sono unicamente organiche. Facciamo parte del consorzio 'Cascina Pulita' che ritira e gestisce tutti i rifiuti (olio esausto, batterie, contenitori di fitofarmaci) provenienti dall'azienda. Dal 2010 è attivo un impianto fotovoltaico da 20 Kw, con il quale produciamo il doppio dell'energia che ci serve per la cantina. Questo ci consente di ridurre le emissioni di Co2 di 13.000 chili all'anno e 6.500 chili di petrolio ogni anno.

Stiamo lavorando alla realizzazione di un parco, dove regnano le specie autoctone di fauna e flora, con l'obiettivo di avvicinare le scuole al mondo e alla cultura del vino e ridurre ulteriormente la nostra impronta ecologica.

La cantina è stata progettata in modo da essere integrata nel paesaggio rurale e ridurre lo scambio termico con l'esterno. L'isolamento è stato fatto usando del sughero naturale.

Vorremmo descrivervi l'emozione che si prova ad aprire, nel rivedere una vite germogliare e tornare a nuova vita dopo l'inverno. Vorremmo raccontarvi il profumo intenso e delicato dei nebbioli in fiore a maggio. Vorremmo essere in grado di esprimere la gioia nel portare in cantina il raccolto e il lavoro di un anno a settembre. Ma è impossibile farlo con le parole. Speriamo di raccontarvelo attraverso il nostro vino.



BARBERA
Barbera 100%
14 % VOL



NEBBIOLO
Nebbiolo 85%
Merlot 15%
13 % VOL



BAROLO
Nebbiolo 100%
14,5 % VOL

PICCOLO VOCABOLARIO DEL VINO

ABBOCCATO Vino amabile, tendente al dolce.

ABBONIMENTO Pulizia delle botti, realizzata mediante successivi lavaggi e getti di vapore caldo sotto pressione che asportano tutti i residui.

ACESCENZA Alterazione del vino che assume odore e sapore acido tipici dell'aceto per l'azione degli acetobatteri.

ACIDO TARTARICO L'acido che più contribuisce al pH acido del vino. Nelle giuste proporzioni conferisce freschezza e vivacità, in eccesso dà al vino durezza, asprezza e disarmonia.

ACIDO MALICO E' responsabile di sensazioni poco piacevoli, acerbo, duro, è un acido instabile e può venire facilmente degradato, con la fermentazione malolattica, in acido lattico, meno aggressivo

ACIDO CITRICO Presente nel vino in basse concentrazioni, è responsabile di una sensazione acidula gradevole. E' un acido facilmente attaccato ai batteri lattici e perciò tende, nel vino a scomparire.

ACIDO SUCCINICO Si forma durante la fermentazione alcolica. La sua presenza nel vino non conferisce sensazioni prettamente acide, ma piuttosto esercita un ruolo importante nel determinare la sapidità, sensazione complessa di carattere salato-amaro-acido. Conferisce, inoltre, vinosità ai vini giovani.

ACIDO ACETICO E' l'unico acido volatile del vino. E' presente in quantità molto limitate nei vini sani e in quantità abbastanza elevate in quei vini che hanno subito alterazioni microbiche, al disopra dello 0,7% ne accentua la durezza e l'astringenza.

ACINO Chicco dell'uva può essere diverso per colore, forma, grandezza e peso

AFROSITA' Proprietà che ha il vino di produrre schiuma dovuta alla pressione. Tale proprietà è misurata con uno strumento detto afometro.

AGOSTAMENTO Fase in cui crescono le foglie e si sviluppano i nuovi tralci. La vegetazione continua fino ad agosto, raggiungendo il suo apice in giugno. In agosto avviene la maturazione dei tralci, che cambiano colore e lignificano.

ALCOL ETILICO Tra gli alcoli prodotti dalla fermentazione (etanolo, glicerolo, butilenglicole, inositol, sorbitolo), l'etanolo o meglio alcol etilico è senz'altro il più importante. La sua quantità, che può variare a seconda della gradazione, influenza notevolmente tutto il complesso dei caratteri organolettici.

ALCOOLICO Grado o gradazione alcolica è il contenuto in alcol etilico di una bevanda alcolica; viene espresso in grammi o in volume di alcol etilico anidro per litro di liquido. Sono definite come alcooliche le bevande che contengono una percentuale di alcol superiore al 3%.

AMABILE Vino di gusto dolce e soddisfacente.

AMMOSTARE Pigiare l'uva per fare il mosto. L'ammostatura è detta più comunemente pigiatura e si effettua frantumando e spremendo il prodotto.

ARMONIA L'armonia è lo stato ottimale di equilibrio di un vino. La scala usata comunemente definisce un vino, in rapporto alla carenza o all'eccesso di uno o più dei componenti.

ARRICCHIMENTO Consiste essenzialmente nello zuccheraggio (aggiunta di saccarosio nel mosto) ovvero nel taglio (aggiunta al mosto di altri mosti o di vino a elevato contenuto alcolimetrico). La legislazione italiana vieta lo zuccheraggio tranne che per alcuni vini speciali, indicati dalla legge.

AVVINARE Versare un po' di vino in un recipiente perché questo ne prenda l'odore: avvinare le botti nuove, per far perdere l'odore del legno.

BARRIQUE Botte in legno di origine francese.

BIANCO S'intende per vino bianco il prodotto ottenuto dal mosto di uve bianche o nere, trattato con particolari accorgimenti tecnici hanno in realtà una gamma vastissima di colori, dal bianco carta, trasparente e quasi incolore, attraverso il paglierino con riflessi gialli o verdognoli, al giallo dorato, che tende all'oro antico o all'ambrato.

BIGONCIA Recipiente di legno formato da doghe tenute insieme da cerchi di ferro, usato per la pigiatura dell'uva o per contenere vino.

BIGONCIO Recipiente simile alla bigoncia con due doghe opposte più alte e forate attraverso le quali si fa passare un lungo bastone per il trasporto a spalla

BOUQUET L'insieme delle sensazioni olfattive che procura un vino.

BRILLANTE Vino che presenta assoluta assenza di depositi e viva luminosità.

BRUT Indica lo champagne e lo spumante di tipo secco.

CALDO Scala del tenore alcolico: debole - leggero - caldo - molto caldo - alcolico.

CANAIOLO Vitigno rosso diffuso nell'Italia centro-settentrionale, molto resistente alla siccità.

CAPPELLO Durante la fermentazione in rosso la massa delle bucce e dei vinaccioli sale in superficie, formando il cappello.

CARIGNANO Vitigno a uva rossa coltivato in Sardegna.

CASSE Malattia del vino che ne provoca l'intorbidimento.

CHAMPENOISE Termine che identifica il processo di rifermentazione in bottiglia dei vini spumanti. Prevede un lungo periodo di invecchiamento in bottiglia (fino a 3 anni), durante il quale il vino rifermenta e si affina grazie all'aggiunta di lieviti selezionati, producendo una spuma vivace e sottile che si conserva fino al momento del consumo..

CHARDONNAY Vitigno a frutto bianco molto diffuso in Francia, dove rappresenta la componente principale dell'uvaggio di alcuni dei più prestigiosi vini del mondo. Dalla Francia si è diffuso in tutte le zone come la California, il Sudafrica, la Nuova Zelanda, l'Australia.

CHARMAT

Metodo di spumantizzazione che prende nome dall'ingegnere francese Eugenio Charmat, il quale perfezionò la tecnologia di produzione dei vini spumanti in grandi recipienti ermetici termocondizionati. Come nel metodo champenois, al vino vengono aggiunti dei lieviti che provocano la rifermentazione con conseguente produzione di anidride carbonica la quale, grazie all'ermeticità del recipiente, rimane disciolta nel vino. Il tempo di rifermentazione può essere più o meno lungo e viene gestito regolando la temperatura della massa sul tipo di spumante che si vuole ottenere. Il definitivo imbottigliamento avviene dopo che il vino è stato refrigerato e quindi filtrato.

CHIUSO Vino il cui profumo non si rivela del tutto.

CHIARELLO Metodo usato per liberare i vini da alcuni costituenti colloidali che li colorano. Con chiarificanti inorganici e organici: i primi sono formati da silicati idrati di alluminio che hanno una notevole capacità di rigonfiarsi, di assorbire i materiali colloidali e quindi di precipitare, lasciando così il liquido limpido. I chiarificanti organici sono formati da proteine, la caseina, la gelatina, l'albumina e l'iticoolla, le quali, fissandosi ai tannini e allo ione ferrico presente in soluzione, formano un coagulo che precipitando libera il vino dai colloidali.

COLA Sacco di tela per filtrare i vini.

COLLARE L'anello di spuma finissima che, una volta svanita la spuma iniziale, si forma attorno alle pareti del bicchiere.

COMPLESSO Termine con il quale si identifica un vino con un profumo complesso, ricco di sfumature odorose.

COMUNE Termine utilizzato per definire il profumo di un vino, molto fine - fine - abbastanza fine - comune - grossolano.

CRU Provenienza di un vino da un determinato vigneto, che conferisce a quel vino caratteristiche organolettiche particolari, nell'ambito di quelle generali tipiche dei vini dallo stesso nome.

DECANTAZIONE Operazione che consiste nel trasferire un liquido, il vino, da un recipiente, in genere la bottiglia, ad un altro.

DECREPITO Stato evolutivo del vino, può essere: giovane, pronto, maturo, leggermente vecchio, decrepito.

DIRASPARE Separare gli acini dell'uva dai raspi al momento della vinificazione.

DIRASPATRICE Macchina impiegata per la diraspatura meccanica dell'uva.

D.O.C D.O.C. sigla con cui si identificano i vini che, avendo ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata (istituita con il D.P.R. 930 del 12 luglio 1963), sono realizzati nel rispetto del codice disciplinare di produzione stabilito per legge.

D.O.C.G. D.O.C.G. sigla con cui si identificano i vini che hanno ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Inserita nell'ambito dello stesso decreto istitutivo della D.O.C. (D.P.R. 930 del 12 luglio 1963), la D.O.C.G. differisce dalla D.O.C. fondamentalmente perché le singole partite dei vini a essa riferiti devono essere sottoposte, prima della commercializzazione, a un esame organolettico effettuato da apposite commissioni..

DOLCE Uno dei quattro sapori elementari riconosciuti dalla lingua: dolce - acido - salato - amaro.

DOLCETTO Vitigno di colore rosso dai grappoli di media grandezza, con acini piccoli, dalla buccia fine e bluastro.

DURO Vino con elevata percentuale di acidità.

ENOLOGIA Studio della preparazione, la composizione e la conservazione dei vini.

ENOMETRO Strumento usato per misurare il peso specifico del vino.

ENOTECA Locale in cui i vini possono essere acquistati e degustati.

FECCIA Deposito di sostanze solide, sul fondo delle botti di vino, formato da bitartrato potassico, tartrato di calcio, proteine coagulate con tannino, sostanze pectiche, cellule di lieviti e batteri. Il vino viene separato dalle feccia mediante travasi.

FERMENTAZIONE La prima fase del processo di vinificazione, un complesso fenomeno biochimico nel corso del quale i saccaromiceti, trasformano gli zuccheri del mosto in alcol, anidride carbonica e numerosi prodotti secondari.

FERMO Si chiama così un vino senza alcuna rifermentazione e privo quindi di gas carbonico e di effervescenza. E' usato come contrapposto al "vivace".

FILANTE Alterazione dei vini dolci a carico dei costituenti glucidici, la cui origine microbica fu scoperta da Pasteur; il vino affetto da filante si intorbidisce divenendo vischioso come l'olio.

FILATURA Far passare il vino attraverso membrane sufficientemente serrate da trattenere le parti solide in sospensione. Questa tecnica permette di ottenere vini limpidi e brillanti, con effetti più radicali che non attuando le semplici operazioni di travaso.

FINE Un vino al profumo può essere: molto fine - fine - abbastanza fine - comune - grossolano.

FIORITURA Alterazione che colpisce i vini poveri di alcol. Detta anche fiore o fioretta di vino, è causata da microrganismi anaerobi che determinano l'ossidazione dell'alcol etilico; si presenta come un velo bianco alla superficie del vino; per evitarla occorre colmare i recipienti con olio mentre per eliminarla è necessario praticare una filtratura amicrobica.

FOLLATURA Procedimento consistente nel sommergere il cosiddetto cappello comprendente bucce e grappoli venuti in superficie, per evitare l'acetificazione del liquido a essi commisto.

Si realizza con aste di legno, recanti un disco forato all'estremità, con le quali viene mescolato il liquido in fermentazione.

FRUTTATO Quando un vino, abbastanza giovane, è caratterizzato da un'insieme di note di frutta.

GIOVANE Stato evolutivo del vino, può essere: giovane, pronto, maturo, leggermente vecchio, decrepito.

GIRATO Si dice di vino che ha subito un'alterazione per attacco microbico a carico dell'acido tartarico e delle sostanze azotate, favorito dalla calda temperatura estiva che provoca l'acidimento o alterazione del gusto. Per evitarla occorre pastorizzare il vino a 63 °C per mezz'ora aggiungendo anidride solforosa nella quantità di 7 g per quintale.

GRANATO Il rosso granato del vino è il colore che sfuma verso il rosso sanguigno, un'altro riferimento potrebbe essere il colore della melagrana.

GRASSO Quando l'indice di morbidezza in un vino è alto, si dice pastoso, grasso.

GUYOT È uno dei sistemi di allevamento più diffusi nella viticoltura di qualità, nel fusto, alto 50-80 cm, viene lasciato uno sperone di due gemme e un capo a frutto: per questo viene definito un sistema a potatura mista. È uno dei sistemi di allevamento più diffusi nella viticoltura di qualità.

GRECO Vitigno diffuso specialmente nelle regioni meridionali dell'Italia, a uva rossa, nera e soprattutto bianca. Se ne ricavano buoni vini liquorosi da fuori pasto e da dessert, dal profumo aromatico, tipico dell'uva appassita.

GRILLO Vitigno da uva bianca, coltivato in Sicilia, soprattutto nella zona di Trapani.

GRUMA Incrostazione lasciata dal vino sulle pareti delle botti.

INTENSITA' Del colore di un vino si osserva anche l'intensità, che risulta facilmente riconoscibile: il colore potrà essere chiaro, pallido, leggero, debole; oppure carico, intenso, coperto, fino ad essere scuro, denso e cupo.

IMBOTTARE Mettere il vino nelle botti utilizzando un grosso imbuto di latta detto imbottatoio.

INSOLIA Vitigni molto diffusi soprattutto in Sicilia, ma coltivati anche in altre regioni specie in Toscana (Ansonica). A eccezione di uno, che la produce nera, danno uva bianca, apprezzata anche per la tavola ma impiegata prevalentemente nella vinificazione.

INVECCHIAMENTO Processo di conservazione, che può variare da un periodo di pochi mesi fino a quattro anni, cui vengono sottoposti i vini e le acquisite. Durante l'invecchiamento avvengono processi di natura chimico-fisica e biologica: i primi comprendono l'evaporazione dell'acqua e dell'alcol, le reazioni a carico del bitartrato di potassio, del tartrato di calcio, delle sostanze colloidi di natura proteica e dei polifenoli contenuti nei liquidi; i fenomeni biologici comprendono la fermentazione malolattica, l'autolisi e l'autofermentazione delle cellule di lievito.

LIMPIDO Limpido è un vino senza depositi, chiaro, corretto come limpidezza ma senza particolare luminosità.

LIQUOROSO La sensazione del dolce vero e proprio è legata alla presenza degli zuccheri residui ed è caratteristica di precise tipologie (vini liquorosi, vini dolci naturali, certi spumanti) in cui il dolce predomina su altri gusti.

MACERAZIONE Periodo di contatto del mosto con le bucce, variabile da poche ore ad alcuni giorni per facilitare la dissoluzione delle sostanze polifenoliche prevalentemente concentrate nella buccia degli acini. Durante la macerazione le sostanze coloranti vengono gradualmente cedute alla massa in fermentazione, periodicamente rimescolata tramite le follature; le vinacce vengono quindi eliminate per evitare la cessione di sostanze tanniche e astringenti.

MAGRO Vino piuttosto carente di materie estrattive.

MALVASIA Vitigni con uva per lo più bianca e di norma utilizzata per la vinificazione. Esistono vitigni di malvasia a sapore aromatico utilizzati per lo più per vini aromatici e vitigni a sapore semplice come la malvasia lunga o di Toscana, che viene mescolata con uve rosse per produrre alcuni dei migliori vini da pasto della regione.

MAMMOLO Vitigno coltivato soprattutto in Toscana, dove entra nella preparazione del chianti; il nome gli deriva dal profumo di violetta che comunica ai vini. È vitigno robusto e rustico; dà vino non molto alcolico, ma ricco di corpo e di colore.

MARZEMINO Vitigno rosso, coltivato in vaste zone dell'Italia nord-orientale, che dà il nome a diversi vini dalle caratteristiche abbastanza varie.

MERLOT Vitigno francese, tipico della zona del Bordolese, coltivato in Italia in diverse regioni (Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Trentino-Alto Adige, Lombardia, Emilia-Romagna, Lazio, Sicilia) origine a numerosi vini di notevole pregio.

MOSCATO Nome attribuito a un gran numero di vitigni con uva di vario colore, da tavola o da vino, dotata di un caratteristico aroma muschiato che si trasmette ai relativi vini.

MOSCATELLO Vitigno della varietà moscato diffuso sulle colline della Riviera Ligure di Ponente.

MOSTO Primo prodotto del ciclo di trasformazione dell'uva in vino, ottenuto mediante la pigiatura dei grappoli e la conseguente rottura degli acini. La resa in mosto si aggira intorno all'80-85% di uva ammestrata. La composizione chimica del mosto è influenzata dalla pigiatura in quanto il mosto che scola dai tessuti esterni della polpa è più ricco di zucchero di quello ottenuto dalla zona centrale della polpa, molto più ricca di acidi organici.

NERO D'AVOLA Importante vitigno siciliano a bacca rossa.

NETTO Profumo particolarmente marcato e pulito, ben individuabile all'interno di una serie.

NEUTRO Profumo senza particolari caratterizzazioni.

ORGANOLETTRICO Le proprietà organolettiche di una sostanza, sono i caratteri percepiti dagli organi di senso.

OSSIDATO Odore di cotto, di bruciato, di marsalato o maderizzato dovuto all'eccessiva ossigenazione.

OSSIDAZIONE Processo di ossidazione, l'ossigeno dell'aria che viene a contatto con il vino in occasione di travasi e trattamenti.

PAGLIERINO Il colore dei vini bianchi varia di diverse tonalità, bianco carta- verdolino- giallo paglierino- giallo dorato - giallo ambrato.

PASTOSO Quando l'indice di morbidezza in un vino è alto, si dice pastoso, grasso.

PERLAGE Definizione francese per indicare l'effervescenza degli spumanti. PH acido Il pH acido determina in un vino l'ambiente acido, in relazione sia alla quantità sia alla forza degli acidi: la sua determinazione permette quindi di avere una vera e propria carta d'identità relativa all'acidità reale del vino, che non è solo la somma quantitativa degli acidi presenti.

PIENO Pieno è quando un vino è ben strutturato e riempie la bocca; si dice anche che è robusto, polposo, carnoso.

PIGIATURA Consiste nel comprimere i grappoli di uva.

PINOT Gruppo di vitigni originari della Francia.

PORTAINNESTO Porzione della vite, provvista di apparato radicale, su cui si innesta un tralcio. È costituito da specie americane resistenti alla fillossera.

PROSECCO Vitigno da uva bianca coltivato soprattutto nel Veneto, nel Trevisano in particolare, che dà grappoli di media grandezza, con acini rotondi, a buccia gialla e polpa dolce. R.

REMUJAGE Le bottiglie, prelevate dal luogo di stoccaggio, vengono scosse per smuovere il deposito e poste, con il collo rivolto verso il basso, in speciali supporti, questa operazione ha lo scopo di fare scendere il deposito di lieviti sino all'apposito tappo in plastica: a questo scopo si ruotano periodicamente le bottiglie, si fanno oscillare e se ne aumenta progressivamente l'inclinazione.

RETROGUSTO Sensazioni avvertite in bocca dopo l'espulsione del vino, è di solito usato con una connotazione negativa.

RISERVA Denominazione data a vini di pregio particolare in funzione dell'annata, della cantina di provenienza e dell'invecchiamento.

ROSATO Tipo di vino il cui colore occupa la gamma che va dal rosa pallido all'aranciato chiaro e i cui caratteri sia chimici sia organolettici, sono intermedi tra quelli dei vini bianchi e dei vini rossi. I rosati si ottengono utilizzando uve di colore rosso chiaro o rosa (grignolino), uve bianche e uve rosse assieme, o uve rosse in modo da estrarne poco colore. In quest'ultimo caso si separano le bucce ricche di colore dal resto del mosto quando questo ha raggiunto la colorazione voluta.

SANGIOVESE Importante vitigno da uva rossa originario della zona del Chianti in Toscana e assai diffuso in tutta la penisola, soprattutto in Toscana, Romagna e Marche.

SAUVIGNON Vitigno da uva bianca originario della Francia ampiamente coltivato anche in Italia, specie nel Friuli, nel Trentino e in Emilia.

SCOLAFECCIA Sacco a punta in cui si mette a scolare la feccia del vino.

SFEMMINELLATURA È un'operazione che fa parte dell'operazione di potatura verde e comprende dal mese di maggio, l'eliminazione dei germogli sterili sul tronco e sui tralci.

STRUTTURATO Vino di spessore, con consistenza volumetrica, ed una sua architettura.

SVINATURA Operazione di separazione del vino dalle vinacce effettuata dopo la fermentazione del mosto.

TAGLIO Operazione intermedia nella produzione industriale del vino e che consiste nel mescolare dei prodotti con caratteristiche differenti.

TEROLDEGO Vitigno da uva rossa con grappoli compatti e acini con buccia spessa, di colore blu-nero.

TORBIDO È il vino decisamente offuscato da numerose e consistenti sospensioni, privo del tutto di limpidezza.

TORCHIATURA Operazione di spremitura delle vinacce eseguita con torchi. La torchiatura delle vinacce serve a ottenere un prodotto che viene utilizzato in aggiunta al vino di pigiatura (prima torchiatura) oppure per tagliare altri vini (seconda e terza torchiatura). Sottoponendo le vinacce a una torchiatura spinta e ripetuta si influisce negativamente sulle caratteristiche organolettiche finali del vino che risulta di gusto più aspro.

TREBBIANO Vitigno a uva bianca da vino coltivato nell'Italia centro-sett., a maturazione tardiva. Presenta grappoli grandi con acini sferici verdastri, succosi e dolci.

VELATO È un vino offuscato da una leggerissima nebulosità, dovuta a sospensioni molto fini.

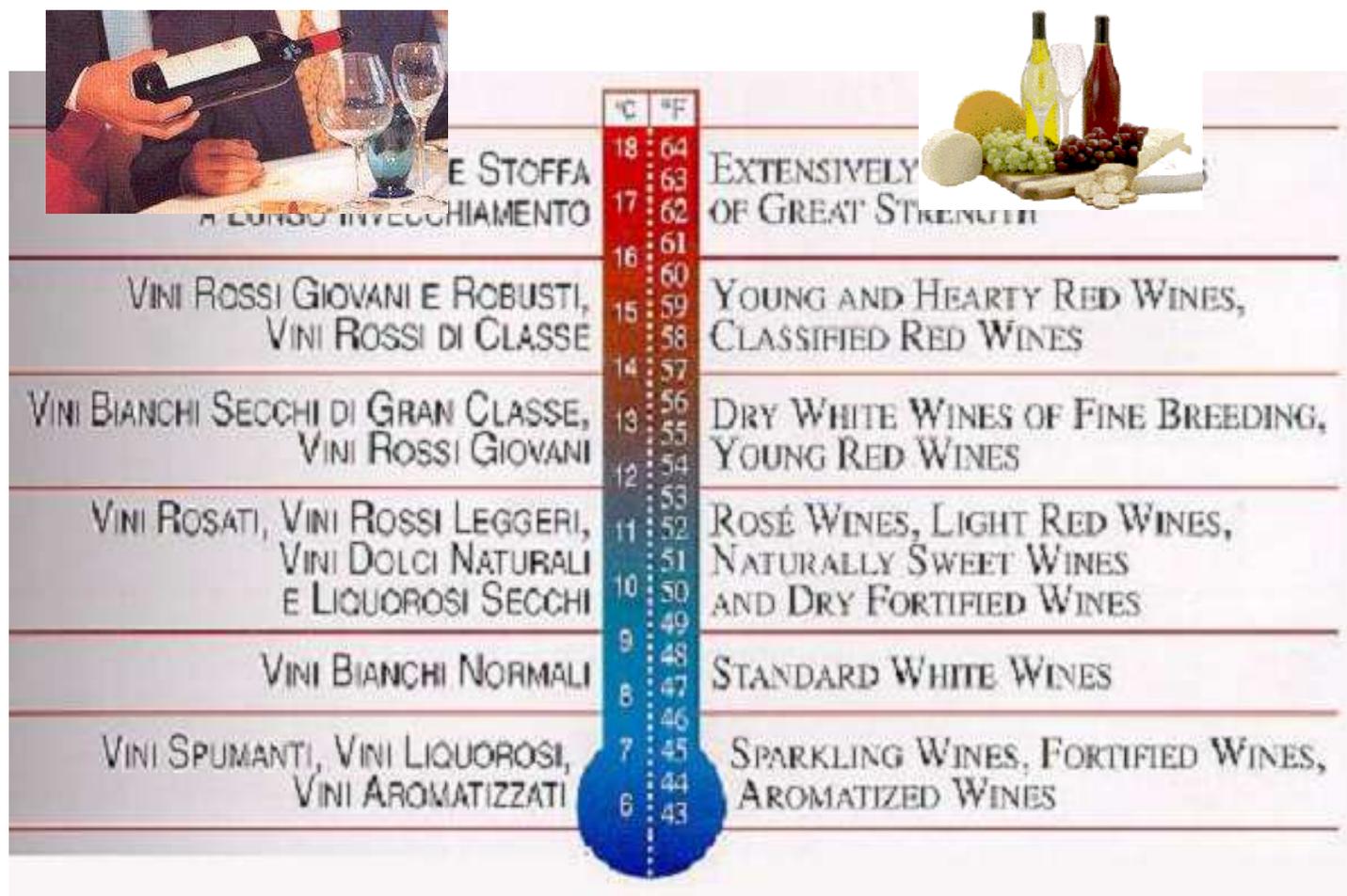
VENDEMMIA Si compie, a seconda delle zone e delle varietà, tra la fine di luglio e di ottobre. Il giusto grado di maturazione è accertato con l'analisi del mosto.

VINOSO Quando, in un vino giovane, predominano profumi che richiamano anche il mosto.

VITIGNO Varietà di vite coltivate.

ZUCCHERI Le sostanze zuccherine che appartengono al vino si dividono in due categorie chimiche: gli zuccheri, che provengono dall'uva e gli alcoli. Gli zuccheri provenienti dall'uva (glucosio, fruttosio, arabinosio, xilosio) sono presenti in quantità abbastanza elevate e non fermentati nei vini dolci e liquorosi; ma rimangono in piccola quantità (zuccheri residui) anche nei vini secchi.

PER LA MIGLIOR DEGUSTAZIONE



Abbinamento per contrapposizione e concordanza di sapori -L'abbinamento più piacevole si ha quando il vino esprime caratteristiche opposte a quelle del cibo. Quando un piatto è particolarmente grasso (lo zampone ad esempio) sarà bene abbinarlo ad un vino rosso fresco (inteso come acidità del vino), sapido che contrastando l'untuosità del cibo ripulisca la bocca e alleggerisca la pesantezza del piatto. Il sapore dolce di un cibo tende a prevalere, soprattutto nel caso dei dessert. Poiché non esistono vini secchi che possano reggere il confronto con il carattere dolce di un dessert è decisamente meglio assecondare il contenuto zuccherino del piatto e **abbinare un vino dolce** (concordanza piatto dolce vino dolce). Tendenzialmente il corpo del vino deve essere proporzionale alla struttura del piatto e quindi un piatto piuttosto complesso che necessita di una preparazione elaborata dovuta al tipo di cottura, alla quantità o preziosità degli ingredienti, va abbinato ad un vino altrettanto complesso e robusto, di buon invecchiamento, che possa cioè non essere sovrastato dalla personalità del cibo. Un piatto leggero e delicato di conseguenza non dovrà essere "coperto" da vini troppo importanti o dotati di una pronunciata componente aromatica, ma si sposerà ad un vino schietto, leggero e giovane. Ogni piatto dovrebbe essere accompagnato idealmente da un vino diverso, e quindi al variare delle portate andrebbe variato il vino, perché ogni piatto presenta proprie caratteristiche gustative.

ALCUNI ESEMPI

Stuzzichini	Spumante secco di ogni metodo (1-4 anni, 7°C)
Antipasti magri a base di pesce, insalata di pollo	Bianco secco a vena acida, anche leggermente frizzante(1-2 anni, 10°C)
Antipasti all'italiana di salumi crudi (senza sottaceti)	Rosato fresco o rosso giovane brioso (1-2 anni, 12-14°C)
Verdure crude in pinzimonio	Bianco morbido leggermente profumato (1 anno, 10°C)
Uova al prosciutto e formaggio	Bianco di carattere o rosato leggero (1-2 anni, 10°C)
Frittate e omelette	Rosato di buon corpo (2 anni, 12-14°C)
Consommé e minestre in brodo	Continuare con il vino servito durante l'antipasto
Minestrone di verdure e pasta e fagioli	Rosato leggero e sapido (1 anno, 13°C)
Risotto con i funghi	Rosso leggero e brioso (1-2 anni,14°C)
Risotto alle verdure	Bianco secco morbido (1-2 anni,10°C)
Risotto al pesce	Bianco secco strutturato (1-2 anni,12°C)
Risotto con salsiccia	Rosso giovane (1-2 anni)
Pasta asciutta a base di pescato	Bianco morbido, secco o leggermente abboccato (1-2 anni,10-12°C)
Pastasciutta a base di verdure	Bianco secco morbido (1-2 anni, 12°C)
Pastasciutta con il pomodoro	Bianco secco fresco di acidità (1-2 anni,10°C)
Pastasciutta a base di carne	Rosato o rosso giovane e vivace (1-2 anni,12-16°C)
Torte vegetali	Bianco di buona struttura o rosso giovanissimo e vinoso(1-2 anni,12-16°C)
Frutti di mare cotti	Bianchi non troppo secchi e fruttati (2-3 anni,10°C)
Pesci alla griglia e frittore	Bianco secco di carattere o rosato leggero (1-3 anni,10-14°C)
Carni bianche di pollo	Bianco secco di carattere o rosato (1-2 anni,10-14°C)
Carni di coniglio	Rosso moderatamente giovane, leggero di corpo e fresco
Carne di vitello	Rosso giovane leggero (1-2 anni, 14°C)
Carne di maiale	Rosso secco di medio corpo (2 anni, 16°C)
Fegato	Rosso di buon corpo o rosso giovane (1-3 anni 12-16°C)
Carni rosse alla griglia	Rosso vigoroso a medio invecchiamento (2-5 anni, 18°C)
Stracotti di carni rosse	Rosso di buona stoffa e invecchiamento (2-5 anni, 18°C)
Bolliti misti e salumi cotti	Rosso giovane e generoso anche vivace (1-3 anni, 16-18°C)
Grossa Cacciagione	Grande rosso di eccellente armonia (5 anni in poi, 18-20°C)
Formaggi a pasta fresca	Bianco, morbido (1-2 anni 10°C)
Torta mimosa	Bianco dolce leggermente aromatico (1 anno, 7-8°C)
Crostata di frutta	Bianco o rosso semisecco o dolce, aromatico o fruttato; spumante (1-2 anni, 7-8°C)
Dolci al cucchiaio	Bianco dolce e spumante (1-2 anni, 7-10°C)
Crema Crude o cotte	Bianco o liquoroso d'invecchiamento (2 anni in poi, 7-8°C)
Frutta fresca	Bianco abboccato aromatico e fruttato (1-2 anni, 7-8°C)

TERMINOLOGIA PER LA DEGUSTAZIONE DEL VINO

ESAME VISIVO

COLORE

- Giallo verdolino
- Giallo paglierino
- Giallo dorato
- Giallo ambrato
- Rosa tenue
- Rosa cerasuolo
- Rosa chiareto
- Rosso porpora
- Rosso rubino
- Rosso granato
- Rosso aranciato

LIMPIDITÀ

- Velato
- Abbastanza limpido
- Limpido
- Cristallino
- Brillante

FLUIDITÀ (Consistenza)

- Fluida
- Poco consistente
- Abbastanza consistente
- Consistente
- Viscoso

EFFERESCENZA

GRANA BOLLICINE

- Grossolane
- Abbastanza fini
- Fini

NUMERO BOLLICINE

- Scarse
- Abbastanza numerose
- Numerose

PERSISTENZA

- Evanescenti
- Abbastanza persistenti
- Persistenti

ESAME OLFATTIVO

INTENSITÀ

- Carente
- Poco intenso
- Abbastanza intenso
- Intenso
- Molto intenso

PERSISTENZA

- Carente
- Poco persistente
- Abbastanza persistente
- Persistente
- Molto persistente

QUALITÀ

- Comune
- Poco fine
- Abbastanza fine
- Fine
- Eccellente

DESCRIZIONE

- Aromatico
- Vinoso
- Floreale
- Fruttato
- Fragrante
- Erbaceo
- Franco
- Speziato
- Ampio
- Etereo

SENTORI PERCEPITI

FLOREALE: acacia - biancospino - iris - ginestra - sambuco - crisantemo - rosa - violetta...
FRUTTATI: frutti di bosco (ribes - lampone - mirtillo...) - ciliegia - prugna - mela...
FRUTTI SECCHI E CONFETTURE: prugna secca - fico secco - frutta cotta - noce - mandorle...
ERBACEI E VEGETALI: erba - foglie - fieno - mallo di noce - sottobosco - fungo - tartufo...
ERBE AROMATICHE: salvia - aneto - finocchio - alloro - origano - timo - basilico...
SPEZIATI: pepe nero - pepe verde - pepe rosa - anice - anice stellato - chiodi di garofano...
TOSTATI: caffè - cacao - caucci - caramello - pane tostato - cioccolato - mandorla tostata...
ANIMALI: cuoio - pelliccia - pipi di gatto - ambra - selvaggina - sudore - foxy...
ETEREI: cera - sapone - smalto - ceramica - caramella inglese - acidi grassi...
SENTORI DIVERSI: miele - tabacco - crosta di pane - farina - lievito - burro - formaggio...

ESAME GUSTATIVO

ZUCCHERI

- Secco
- Abboccato
- Amabile
- Dolce
- Stucchevole

ALCOOLI

- Leggero
- Poco caldo
- Abbastanza caldo
- Caldo
- Alcoolico

POLIALCOOLI

- Spigoloso
- Poco morbido
- Abbastanza morbido
- Morbido
- Pastoso

ACIDI

- Piatto
- Poco fresco
- Abbastanza fresco
- Fresco
- Acidulo

TANNINI

- Molle
- Poco tannico
- Abbastanza tannico
- Tannico
- Astringente

SALI MINERALI

- Scipito
- Poco sapido
- Abbastanza sapido
- Sapido
- Salato

MORBIDEZZA

DUREZZA

STRUTTURA GENERALE O CORPO DEL VINO

- Magro
- Debole
- di Corpo
- Robusto
- Pesante

EQUILIBRIO

- Poco equilibrato
- Abbastanza equilibrato
- Equilibrato

INTENSITÀ

- Carente
- Poco intenso
- Abbastanza intenso
- Intenso
- Molto intenso

PERSISTENZA

- Corto
- Poco persistente
- Abbastanza persistente
- Persistente
- Molto persistente

QUALITÀ

- Comune
- Poco fine
- Abbastanza fine
- Fine
- Eccellente

CONSIDERAZIONI FINALI

ARMONIA

- Poco armonico
- Abbastanza armonico
- Armonico

STATO EVOLUTIVO

- Immaturo
- Giovane
- Pronto
- Maturo
- Vecchio

idea bicchiere giusto

