



Azienda Agricola
RICCHI







Azienda Agricola
RICCHI

NEL SUGGESTIVO PANORAMA DELLE COLLINE MORENICHE, LA FAMIGLIA STEFANONI TRAMANDA DA GENERAZIONI UNA GRANDE PASSIONE: COLTIVARE, NEL MIGLIOR MODO, IL TALENTO DI VIGNETI CHE GODONO DI TERRENI E CONDIZIONI CLIMATICHE ECCEZIONALI.

GLI INVESTIMENTI IN TECNOLOGIE INNOVATIVE, LA SELEZIONE ACCURATA DELLE UVE ED IL RISPETTO DELLA TRADIZIONE, GARANTISCONO UNA PRODUZIONE DI ALTISSIMO LIVELLO.

UN PERCORSO CHE DALLA CANTINA DI VINIFICAZIONE DELLE UVE, ALLA SUGGESTIVA CANTINA PER LA PRODUZIONE DI SPUMANTE FINO ALL'AFFINAMENTO IN BOTTI DI LEGNO, È ESPRESSIONE DI RICERCA, DI EQUILIBRI E AUTENTICO RISPETTO DI PROFUMI E SAPORI INIMITABILI.

IN THE SUGGESTIVE SCENERY OF THE MORENIC HILLS, GENERATION AFTER GENERATION THE STEFANONIS HAVE CHERISHED A GREAT PASSION: GROWING IN THE BEST POSSIBLE WAY VINEYARDS GIFTED WITH EXCEPTIONAL SOIL AND CLIMATE CONDITIONS.

TOP QUALITY PRODUCTION IS ENSURED BY INVESTMENT IN TECHNOLOGICAL INNOVATIONS, CAREFUL SELECTION OF GRAPES AND RESPECT FOR TRADITION.

STARTING FROM THE VINIFICATION CELLAR THROUGH THE SUGGESTIVE CELLAR FOR THE PRODUCTION OF SPARKLING WINES TO THE AGEING IN WOODEN BARRELS, THE PROCESS OF WINE MAKING SHOWS A DESIRE FOR RESEARCH, BALANCE AND GENUINE RESPECT FOR INCOMPARABLE AROMAS AND FLAVOURS.

IN DER EINDRUCKSVOLLEN UMGEBUNG DER MORÄNEN-HÜGELN WIRD BEI DER FAMILIE STEFANONI SEIT GENERATIONEN EINE GROßE LEIDENSCHAFT ÜBERTRAGEN: AUF BESTER ART UND WEISE DEN TALENT DER WEINBERGE, DIE VON HERVORRAGEN BÖDEN UND OPTIMALEN KLIMATISCHEN BEDINGUNGEN GENIEßEN, ZU KULTIVIEREN. DIE INVESTITIONEN FÜR INNOVATIVE TECHNOLOGIEN, DIE SORGFÄLTIGE AUSLESE DER TRAUBEN UND DIE BEACHTUNG DER TRADITIONEN GARANTIEREN EINE HÖCHST QUALITATIVE PRODUKTION. EIN WEG DURCH DEN KELLER DER WEINBEREITUNG DER TRAUBEN ZU DEM EINDRUCKSVOLLEN KELLER FÜR DIE PRODUKTION DER SEKTE BIS ZUR VERFEINERUNG IN HOLZFÄSSERN, BRINGT DIE FORSCHUNG, DAS GLEICHGEWICHT UND DIE AUTHENTISCHE BEACHTUNG DER UNVERGLEICHLICHEN DÜFTE UND GESCHMÄCKE ZUM AUSDRUCK.

I RITMI DI CAMPAGNA:
DA METÀ NOVEMBRE SI ESEGUE
LA POTATURA INVERNALE E
CONTEMPORANEAMENTE, DOVE SI
PRESENTA LA NECESSITÀ, SI INTERRANO
I CONCIMI ESCLUSIVAMENTE A BASE
ORGANICA. MARZO È IL MESE DEL
GERMOGLIAMENTO, SI ESEGUONO
LA PULIZIA DELLE ERBACEE E TRA APRILE
E MAGGIO LA CIMATURA DEI GERMOGLI
PER MIGLIORARE L'ALLEGAGIONE
(EVOLUZIONE DEL FIORE IN FRUTTO),
SI PROSEGUE PERIODICAMENTE ALLA
POTATURA VERDE PER FAVORIRE UNA
MIGLIORE MATURAZIONE.



COUNTRYSIDE RHYTHM: STARTING FROM MID NOVEMBER WINTER PRUNING TAKES PLACE WHILE AT THE SAME TIME ORGANIC MANURES ARE FILLED IN WHERE NECESSARY. MARCH IS THE MONTH OF GERMINATION, WHEN HERBAGE IS CLEARED AND BETWEEN APRIL AND MAY BUDS ARE PRUNED SO AS TO IMPROVE SETTING (THE TRANSFORMATION OF FLOWER INTO FRUIT). GREEN PRUNING IS CARRIED OUT PERIODICALLY IN ORDER TO FACILITATE BETTER RIPENING.

DIE RHYTHMEN AUF DEM LAND AB MITTE NOVEMBER BEGINNT DIE WINTER-AUFASTUNG UND GLEICHZEITIG WERDEN, WO NOTWENDIG, DIE AUSSCHLIEßLICH ORGANISCHEN DÜNGER EINGEERDET. MÄRZ DAGEGEN IST DER MONAT DER SPROSSEN UND DER REINIGUNG, WO DAS UNKRAUT ENTFERNT WIRD UND ZWISCHEN APRIL UND MAI ERFOLGT DIE ABKAPPUNG DER KNUSPERN ZUR VERBESSERUNG DES FRUCHTANSATZES (EVOLUTION VON DER BLÜTE ZUR FRUCHT) ES WIRD PERIODISCH EINE GRÜNE AUFASTUNG DURCHGEFÜHRT, DIE EINE BESSERE REIFUNG BEGÜNSTIGT.



ENTITÀ AZIENDALE: 38 ETTARI E COMPRENDE L'AZIENDA RICCHI E CASINA.

ALTITUDINE: DA 30 A 220 SLM.

ESPOSIZIONE: NORD-OVEST.

I SUOLI: IL TERRENO DI TIPO MORENICO È COMPOSTO DA SCHELETRO (SASSI) E DA SOSTANZE DI MINOR DIMENSIONI (SABBIA-LIMO-ARGILLA) CHE PERMETTONO DI AVERE UN SUBSTRATO ARIEGGIATO E PERMEABILE.

IL CLIMA: MITE, DATO ANCHE DALL'INFI UENZA BENEVOLE DEL VICINO LAGO DI GARDA.

VINIFI CAZIONE:

VIENE EFFETTUATA NELL'APPOSITO LOCALE PRESSO L'AZIENDA RICCHI.

FARM SIZE: 38 HA (ABOUT 94 ACRES), INCLUDING BOTH FARMS RICCHI AND CASINA.

SEA LEVEL: 30 TO 220 M

EXPOSURE: NORTH-WEST.

SOIL: THE MORENIC SOIL IS MADE UP OF GRAVELS AND SMALLER MATERIALS (SAND, SILT, CLAY), WHICH MAKE THE SUBSTRATE AERED AND PERMEABLE.

CLIMATE: MILD, ALSO AS A RESULT OF THE BENEFICIAL INFLUENCE OF LAKE GARDA.

VINIFICATION:

CONDUCTED IN PROPER CELLAR ROOMS AT RICCHI.

BETRIEBSGRÖßE: 38 HA, DIE DEN BETRIEB RICCHI UND CASINA EINSCHLIESSEN

HÖHE: VON 30 BIS 220 M ÜBER DEM MEERESSPIEGEL.

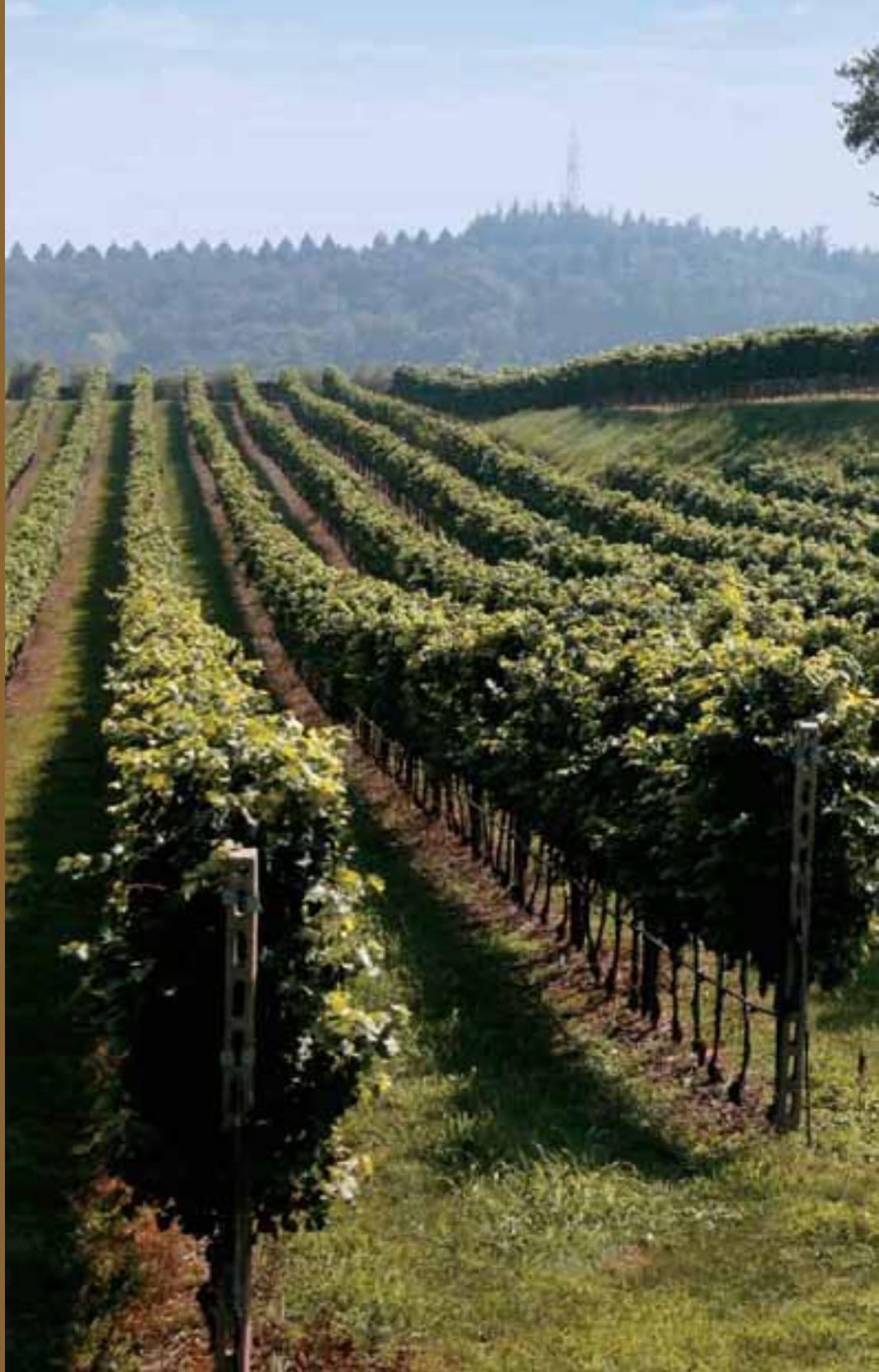
LAGE: NORD-WESTEN.

DIE BÖDEN: DER TYPISCHE MORÄNENBODEN BESTEHT AUS SKELETTEN (STEINEN) UND AUS KLEINEREN SUBSTANZEN (SAND - SCHLAMM UND LEHM), DIE IHM EINE LUFTIGE UND WASSERDURCHLÄSSIGE OBERSCHICHT VERLEIHEN.

DAS KLIMA: MILD, AUCH DANK DES GÜNSTIGEN EINFLUSSES DES NAHE LIEGENDEN GARDASEES.

WEINBEREITUNG:

ERFOLGT IN EINEM EIGENS DAFÜR BESTIMMTEN RAUM IM BETRIEB RICCHI,









Linea Garda

I VINI:

GARDA CHARDONNAY, GARDA
CHARDONNAY BRIOSO, GARDA MERLOT,
GARDA CABERNET, ROSSO CORNALINO.

I FONDI:

CAMPO CANOVA, CARPANI, TOSI, SPIGAROLI.
VIGNETI DI PRODUZIONE: 18 HA.

UVE COLTIVATE:

MERLOT, CABERNET SAUVIGNON,
CHARDONNAY.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT, CASARSA.

RESA PER ETTARO: MASSIMO 90 Q.LI.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 3800/4000 PIANTE HA.

SESTO D'IMPIANTO: 2.50 X 0.90.

RACCOLTA:

CHARDONNAY LA PRIMA SETTIMANA
DI SETTEMBRE, MERLOT LA TERZA DI
SETTEMBRE, CABERNET LA PRIMA DI
OTTOBRE.

LINEA GARDA

GARDA CHARDONNAY

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

TIPI DI UVE: Chardonnay 100%.

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta manuale delle uve, si procede alla pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene sottoposto ad una lenta fermentazione che permette di esprimere al meglio le caratteristiche varietali. Il vino, pulito subito dalle fecce, viene conservato in modo tale da evitare la fermentazione malolattica e poi imbottigliato nel mese di dicembre.

CARATTERE E PERSONALITÀ

Giallo paglierino, offre all'olfatto il sentore tipico varietale, piacevolmente fruttato con sentori di ananas, banana e acacia. Al palato conferma la sua delicata freschezza, la sua buona struttura e una gradevole persistenza gusto-olfattiva. Sensazioni dolci nei piatti in genere, pesce a gusto dolce, pasticci di verdure e risotti con verdure.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° - 10°

GRAPES: Chardonnay 100%

VINIFICATION

After manual picking, grapes are lightly crushed. Slow fermentation is used so as to enhance its varietal character. The dregs are immediately discarded and the wine is stored so as to prevent malolactic fermentation. It is bottled in December.

CHARACTER

This straw-yellow wine exhibits the flavours typical of its variety, agreeably fruity with hints of pineapple, banana and acacia. Delicate and fresh on the palate, it offers a moderate body and a likable length. Generally sweet when matched with different dishes such as delicate fish, vegetable pies and vegetables risotto.

ALCOHOL CONTENT: 12,5% vol.

BEST SERVED AT: 8° - 10°

REBSORTE: Chardonnay 100%.

WEINBEREITUNG

Nach der manuellen Traubenernte erfolgt eine weiche Pressung. Der Most so entstandene wird einer langsamen Gärung unterzogen, die die Varietätseigenschaften aufs Beste zum Ausdruck bringt. Der sofort vom Abschaum gereinigter Wein, wird so gelagert, dass eine Apfelmilchsäuregärung vermieden wird und dann im Dezember in Flaschen abgefüllt.

CHARAKTER UND PERSÖNLICHKEIT

Strohgelb, verleiht er dem Geruchssinn den für diesen Wein typischen Duft, angenehm fruchtig, mit einer Wahrnehmung von Ananas, Banane und Akazie. Im Geschmack bestätigt er seine delikate Frische, seinen guten Aufbau und angenehm anhaltend im Duft und Geschmack. Süße Wahrnehmungen bei den Gerichten im Allgemeinen, Fisch von süßem Geschmack, Gemüseauflauf und Risotti mit Gemüse.

ALKOHLGEGHALT: 12,5% vol.

SERVIERTEMPERATUR: 8° - 10°



LINEA GARDA

GARDA CHARDONNAY BRIOSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

TIPI DI UVE: Chardonnay 100%.

VINIFICAZIONE

Un vino che nasce dall'accurata selezione delle uve raccolte i primi giorni di settembre.

La vinificazione in bianco, con pressatura soffice, la separazione del mosto fiore e il controllo della temperatura in fermentazione, danno al prodotto tutte le caratteristiche del vitigno che lo compone. A prodotto ultimato, il vino viene lasciato qualche mese in botti d'acciaio per la maturazione.

CARATTERE E PERSONALITÀ

Il caratteristico colore giallo paglierino cristallino, evidenzia tutta la freschezza del prodotto. Spiccati profumi fruttati di mela acerba, banana con un gradevole sentore di fiori bianchi, in particolare l'acacia. Al gusto esprime una vivace freschezza data dalla buona acidità, ben condivisa con la percezione di sapidità. Versatile nell'utilizzo, è un vino ottimo come aperitivo e si esprime al meglio con pietanze a base di pesce o carni bianche.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° - 10°

GRAPES: Chardonnay 100%.

VINIFICATION

This wine is made from the careful selection of grapes picked in early September.

White vinification with soft crushing, the separation from skins and the control of the fermentation temperature provide the product with all the qualities of its vine. At the end of processing, the wine is stored in steel barrels for some months for ageing.

CHARACTER

The peculiar clear straw-yellow colour adds to the refreshing qualities of the product. It exhibits markedly fruity flavours of green apple and banana with a likable hint of white flowers, especially acacia. It is a lively and fresh wine, whose good acidity goes well together with its tastiness. Its uses are versatile: it is an ideal aperitif and marries magnificently with fish and white meat dishes.

ALCOHOL CONTENT: 12,5% VOL.

BEST SERVED AT: 8° - 10°

REBSORTE: Chardonnay 100%.

WEINBEREITUNG

Ein Wein, der von einer sorgfältigen in den ersten Septembertagen erfolgter Traubenernte stammt.

Die weiße Weinbereitung mit weicher Pressung, mit Trennung des Blumenmostes und die Kontrolle der Gärungstemperatur verleihen dem Produkt alle Eigenschaften der aus ihm bestehenden Rebsorten. Nach der Fertigung wird der Wein für einige Monate in Stahlfässern für die Reifung gelagert.

CHARAKTER UND PERSÖNLICHKEIT

Die charakteristische strohgelbe Kristallfarbe bringt die volle Frische des Produktes zum Vorschein. Vorherrschende fruchtige Düfte von saurem Apfel, Banane mit einer angenehmen Wahrnehmung von weißen Blumen, insbesondere der Akazie. Im Geschmack bringt er eine lebhaft Frische durch die gute Säure, die mit der Wahrnehmung der guten Schmackhaftigkeit geteilt wird, zum Ausdruck. Kann bei verschiedenen Gelegenheiten gekostet werden, ist ein guter Wein als Aperitif und äußert sich am Besten mit Fischgerichten oder Speisen mit weißem Fleisch.

ALCOHOLGEHALT: 12,5% VOL.

SERVIERTEMPERATUR: 8° - 10°





LINEA GARDA MERLOT GARDA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

TIPI DI UVE: Merlot 100%.

VINIFICAZIONE

L'alto mantovano è il sito ideale per questa varietà di uve raccolte la seconda settimana di settembre. Le uve prima vengono diraspate e poi vinificate in rosso per un periodo non molto lungo ma con frequenti rimontaggi per l'estrazione del colore e degli aromi. Dopo la svinatura si completa la fermentazione a temperatura controllata per procedere poi ai travasi. Il vino svolge completamente la fermentazione malolattica e viene lasciato a maturare in botti di acciaio per qualche mese.

CARATTERE E PERSONALITÀ

Dal colore rosso rubino intenso, sprigiona aromi vegetali fra cui spiccano profumi di frutti a bacca rossa, ribes e mora. Il sapore morbido e armonico sottolinea il fine tannino d'uva. Si sposa perfettamente con paste al ragù, pasticcini e con carni crude o bollite.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° - 20°

GRAPES: Merlot 100%.

VINIFICATION

The North of the Mantuan province is the ideal growing site for this grape variety, picked in the second week in September. First of all grapes are destemmed and undergo red vinification for a short time but with frequent repressing of must over the grape dregs to extract colour and flavour. After drawing off, fermentation is completed at a controlled temperature and after that the wine is racked. It completes malolactic fermentation and is stored in steel barrels for some months for ageing.

CHARACTER

This intense ruby red wine exhibits a fruity bouquet with brooding flavours of red berry fruits, currants and blackcurrants. The velvety harmonious flavour recalls the fine tannin of the grapes.

It marries magnificently with pasta with meat sauce, meat pies and raw or boiled meat.

ALCOHOL CONTENT: 12,5% vol.

BEST SERVED AT: 18° - 20°

REBSORTE: Merlot 100%.

WEINBEREITUNG

Das hoch liegende Gebiet von Mantova ist der ideale Ort für diese Traubensorte, die in der zweiten Septemberhälfte geerntet wird. Es erfolgt vorerst das Abbeeren der Trauben, die dann in rot für eine nicht sehr lange Zeit zum Wein bereitet werden, jedoch mit häufigem Umstechen und Auslaugungen der Farben und der Aromen. Nach dem Abstechen wird die Gärung bei kontrollierter Temperatur beendet und man beginnt mit den Abzügen. Der Wein wickelt vollständig die Apfelmilchsäuregärung ab und wird für einige Monate in Stahlfässern für die Reifung gelagert.

CHARAKTER UND PERSÖNLICHKEIT

Von intensiver rubinroter Farbe, strömt er Pflanzenaromen aus, darunter eindeutig die Fruchtdüfte der roten Beeren, Johannesbeere und Brombeere. Ein weicher, harmonischer Geschmack bringt am Ende die Traubentanninen zum Vorschein. Sehr geeignet für Nudeln mit Fleischsoße, Nudelaufläufe und mit rohem oder Suppenfleisch.

ALKOHOLGEHALT: 12,5% vol.

SERVIERTEMPERATUR: 18° - 20°



LINEA GARDA

CABERNET GARDA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

TIPI DI UVE: 75% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte l'ultima settimana di settembre e la prima di ottobre, dopo la diraspatura vengono vinificate in rosso e lasciate in macerazione per un periodo abbastanza lungo con frequenti rimontaggi per l'estrazione del colore e dei profumi caratteristici varietali. Effettuata la svinatura viene completata la fermentazione seguita dai vari travasi. Il vino viene lasciato maturare per qualche mese in botti d'acciaio.

CARATTERE E PERSONALITÀ

Rosso rubino, ha un impatto olfattivo intenso che evoca il profumo dell'erba appena falciata, evolvendo in note di peperone verde e aromi speziati. Equilibrato al gusto con spiccati tannini. Si rivela ottimo abbinato a secondi piatti di carne e con formaggi a pasta pressata.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° - 20°

GRAPES: 75% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc.

VINIFICATION

After picking, the grapes are destemmed and undergo separate red vinification for a relatively long period with frequent repressing of must over the grape dregs so as to extract the characteristic varietal colour and aroma. After drawing off, fermentation is completed at a controlled temperature and the bases are then blended. Before bottling, the wine is stored in big used wood barrels for a short time.

CHARACTER

This ruby red wine with an intense aroma conjures up memories of freshly mowed grass with hints of green peppers and spices in the finish. Balanced with marked tannins, it is best enjoyed with meat dishes and pressed curd cheeses.

ALCOHOL CONTENT: 12,5% VOL.

BEST SERVED AT: 18° - 20°

REBSORTE: 75% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc.

WEINBEREITUNG

Die in der letzten September- und erster Oktoberwoche geerntete Trauben werden, nach der Abbeerung, in rot zum Wein bereitet, man lässt sie für eine ziemlich lange Zeit mit häufigen Umstechen zur Auslaugung der Farben und der für diese Sorte charakteristischen Düften einmaischen. Nach dem Abstechen wird die Gärung beendet und es folgen dann die Abzüge. Der Wein wird für einige Monate in Stahlfässern für die Reifung gelagert.

CHARAKTER UND PERSÖNLICHKEIT

Rubinrot, er besitzt einen intensiven Duft von frisch gemähtem Gras mit darauf folgenden Andeutungen von grünen Paprikaschoten und würzigen Aromen. Im Geschmack ist er ausgleichend mit eindeutiger tanninhaltiger Grundlage. Ausgezeichneter Begleiter für Hauptgerichte mit Fleisch und für Käseteller mit gepresstem Teig.

ALKOHOLGEHALT: 12,5% VOL.

SERVIERTEMPERATUR: 18° - 20°



LINEA GARDA ROSSO CORNALINO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

TIPICI DI UVE: 50% Merlot,
50% Cabernet.

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta le uve diraspate vengono vinificate, separatamente, in rosso per un periodo abbastanza lungo e con frequenti rimontaggi per l'estrazione del colore e dei profumi caratteristici varietali. Dopo la svinatura si completa la fermentazione a temperatura controllata, si procede poi all'assemblamento delle basi. Prima dell'imbottigliamento il vino viene lasciato per un breve periodo in grandi botti di legno di secondo uso.

CARATTERE E PERSONALITÀ

Un taglio bordeaux ben riuscito per questo vino dal colore rosso rubino, dall'intenso profumo di spezie dolci e con gradevoli note di piccoli frutti rossi. Il sentore delle note vegetali è dato dall'apporto del Cabernet. Corposo, di buona struttura, armonico nell'equilibrio tra morbidezza e tannicità. Si abbina bene con i sapori decisi delle paste con ragù di selvaggina e con carni rosse alla griglia.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° - 20°

GRAPES: 50% Merlot,
50% Cabernet.

VINIFICATION

After picking, the grapes are destemmed and undergo separate red vinification for a relatively long period with frequent repressing of must over the grape dregs so as to extract the characteristic varietal colour and aroma. After drawing off, fermentation is completed at a controlled temperature and the bases are then blended. Before bottling, the wine is stored in big used wood barrels for a short time.

CHARACTER

This is a successful wine derived from Bordeaux. It has a ruby red colour with sweet spicy flavours and likable hints of small red fruits. The fruity flavours come from the blending with Cabernet. It is full-bodied, compact and well balanced between smoothness and acidity. It compliments the tasty flavours of pasta with game sauce and grilled red meats.

ALCOHOL CONTENT: 13% VOL.

BEST SERVED AT: 18° - 20°

REBSORTE: 50% Merlot,
50% Cabernet.

WEINBEREITUNG

Nach der Weinlese werden die abgebeerten Trauben, getrennt, in rot für eine ziemlich lange Zeit mit häufigem Umstechen für die Auslaugung der Farben und der für diese Sorte charakteristischen Düften zum Wein bereitet. Nach dem Abstechen wird die Gärung bei kontrollierter Temperatur beendet und dann erfolgt die Zusammensetzung der Grundlagen. Vor dem Abfüllen lässt man den Wein für kurze Zeit in großen gebrauchten Fässern ruhen.

CHARAKTER UND PERSÖNLICHKEIT

Eine für diesen rubinroten Wein gut gelungene Verbindung, von einem intensiven Duft von süßen Gewürzen mit einer angenehmen Wahrnehmung von kleinen roten Früchten. Die Andeutung der Pflanzenanklängen kommt von dem Beitrag des Cabernets. Vollmundig, von guter Struktur, harmonisch im Ausgleich zwischen Weiche und Tanninen. Er passt gut zu dem entschiedenen Geschmack der Nudelgerichte mit Wildfleischsaßen und mit rotem gegrilltem Fleisch.

ALKOHOLGEHALT: 13% VOL.

SERVIERTEMPERATUR: 18° - 20°







Colli Mantovani

I VINI:

GARDA COLLI BIANCO - CHIARETTO - ROSSO,
BIANCO MANDORLO, ROSSO NOVELLO.

I FONDI:

CAMPO LE PERGOLE, LA BASETTA, ROEI,
SOTTO IL MONVALTO.

VIGNETI IN PRODUZIONE: 5 HA.

UVE COLTIVATE:

TOCAI, GARGANEGA, TREBBIANO GIALLO,
CHARDONNAY, RONDINELLA, MERLOT,
CABERNET SAUVIGNON.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

CORDONE SPERONATO, CASARSA.

RESA PER ETTARO: 100 Q.LI.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 3000/3200 PIANTE HA.

SESTO D'IMPIANTO: 2.80 X 1.10

RACCOLTA:

LA PRIMA DI SETTEMBRE LE UVE A BACCA
BIANCA, LA SECONDA E LA TERZA DI
SETTEMBRE A BACCA ROSSA.

LINEA GARDA COLLI MANTOVANI BIANCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

TIPI DI UVE: 35% Trebbiano giallo, 35% Garganega, 30% Chardonnay.

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta manuale delle uve si procede all'immediata pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene fatto fermentare ad una temperatura controllata 18°/20° che aiuta ad esprimere al meglio le caratteristiche varietali dei vitigni. Dopo alcune settimane si procede ai travasi.

CARATTERE E PERSONALITÀ

Un vino dal colore giallo paglierino, all'olfatto presenta immediate sensazioni di agrumi e mela acerba che denotano una gradevole freschezza. Al palato si manifesta con accentuata freschezza. Si sposa perfettamente ad antipasti di pesce dolce, prosciutto, ortaggi grigliati e pasticci di verdure.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° - 10°

GRAPES: 35% Trebbiano giallo, 35% Garganega, 30% Chardonnay.

VINIFICATION

After hand picking, the grapes undergo soft crushing. The must is fermented at a controlled temperature of 18°/20°, which enhances the distinctive qualities of the vines. After some weeks the wine is racked.

CHARACTER

This straw-yellow wine exhibits immediate citrus and green apple flavours, which hint at an agreeable fresh sensation. The palate also detects these refreshing qualities. It marries magnificently with sweet fish hors d'oeuvres, ham, grilled vegetables and vegetable pies.

ALCOHOL CONTENT: 12,5% vol.

BEST SERVED AT: 8° - 10°

REBSORTE: 35% Trebbiano giallo, 35% Garganega, 30% Chardonnay.

WEINBEREITUNG

Nach der manuellen Weinlese der Trauben erfolgt sofort eine weiche Pressung. Der so entstandene Most wird bei einer kontrollierten Temperatur von 18°/20° gegärt, wodurch alle Eigenschaften der aus ihm bestehenden Rebsorten bestens zum Ausdruck kommen. Nach einigen Wochen werden die Abzüge durchgeführt.

CHARAKTER UND PERSÖNLICHKEIT

Ein Wein von strohgelber Farbe bietet der Nase sofortige Wahrnehmungen von Zitrusfrüchten und saurem Apfel, mit einer angenehmen Frische. Im Geschmack zeigt er sich mit einer vorwiegenden Frische. Er ist ein sehr guter Begleiter zu den Vorspeisen mit mildem Fisch, zu Schinken, gegrilltem Gemüse und Gemüseaufläufen.

ALKOHOLGEHALT: 12,5% vol.

SERVIERTEMPERATUR: 8° - 10°



LINEA GARDA COLLI MANTOVANI CHIARETTO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

TIPICI DI UVE: 45% Merlot,
40% Rondinella, 15% Cabernet.

VINIFICAZIONE

Ha lo stesso uvaggio del Garda Colli Mantovani rosso d.o.c. e si ottiene facendo fermentare le uve diraspate a temperatura ambiente per pochissime ore. Dopo la svinatura si completa la fermentazione a temperatura controllata di 18-20° procedendo poi ai travasi e alle filtrazioni.

L'imbottigliamento avviene generalmente nel mese di gennaio.

CARATTERE E PERSONALITÀ

È un vino del Garda di antica tradizione, dal bel colore rosa cerasuolo. Il breve contatto con la buccia conferisce un profumo vinoso ma delicato. Lascia in bocca una piacevole freschezza data dall'equilibrato sostegno dell'acidità. Ideale accompagnato a salumi e a piatti a base di pesce di lago.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° - 10°

GRAPES: 45% Merlot,
40% Rondinella, 15% Cabernet.

VINIFICATION

It contains the same grapes as Garda Colli Mantovani Rosso d.o.c. The grapes are destemmed and fermented at room temperature for a few hours. After drawing off, fermentation is completed at a controlled temperature of 18 to 20° and racking and filtering follow. The wine is generally bottled in January.

CHARACTER

It is an ancient traditional wine of Lake Garda with a lovely cherry red colour. The short contact with the skins provides it with an intense but delicate aroma. The mouth is left with an agreeable freshness due to the balanced acidity of the wine. It is best enjoyed with cold cuts and freshwater fish dishes.

ALCOHOL CONTENT: 12% vol.

BEST SERVED AT: 8° - 10°

REBSORTE: 45% Merlot,
40% Rondinella, 15% Cabernet.

WEINBEREITUNG

Dieser Wein hat die gleichen Traubensorten wie der Garda Colli Mantovani Rosso d.o.c. den man erhält, indem man die abgebeerten Trauben in einer Raumtemperatur für wenige Stunden gären lässt. Nach dem Abstechen wird die Gärung bei kontrollierter Temperatur von 18-20° beendet, dann erfolgen die Abzüge und Filterungen.

Die Abfüllung erfolgt normalerweise im Januar.

CHARAKTER UND PERSÖNLICHKEIT

Er ist ein Wein aus dem Garda von alten Traditionen, von einer schönen rosa Farbe. Die kurze Berührung mit der Schale verleiht ihm einen delikaten weinigen Duft. Er hinterlässt im Mund eine angenehme Frische, Dank des ausgeglichenen Säurebeitrags. Guter Begleiter für Wurstplatten und Fische aus dem See.

ALKOHOLGEHALT: 12% vol.

SERVIERTEMPERATUR: 8° - 10°





ALTO MINCIO

BIANCO MANDORLO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

TIPICI DI UVE: Tocai 100%.

VINIFICAZIONE

È ottenuto dalla vinificazione in bianco dell'omonima varietà con un rigoroso controllo della temperatura a 18-20°. Dopo 2 o 3 settimane dalla fermentazione controllata si procede ai travasi avendo cura di conservare il vino in modo tale da evitare la fermentazione malolattica. L'imbottigliamento viene effettuato nel mese di dicembre.

CARATTERE E PERSONALITÀ

La maggiore qualità di questo vino sta nel perfetto equilibrio sia all'olfatto che al palato. Si presenta con colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, il profumo, non eccessivo ma con marcate note di mandorla ed una sfumatura lontana di fiori di campo. Al gusto è pieno con buona freschezza ed emerge anche al palato la nota amarognola della mandorla. Perfetto con primi piatti in brodo e pietanze a base di carne o pesce leggeri.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° - 10°

GRAPES: Tocai 100%.

VINIFICATION

This wine is made from the white vinification of the grapes with the same name at a strictly controlled temperature of 18 to 20°. After 2 or 3 weeks of controlled fermentation the wine is racked and must be stored so as to prevent malolactic fermentation. It is bottled in December.

CHARACTER

The major feature of this wine is the perfect balance both in the aroma and in the flavour. It has a straw-yellow colour with paler tints and offers a delicate aroma with marked almond flavours and a hint of field flowers. On the palate it is full-bodied and fresh with slightly bitter almond hints. It is best enjoyed with soups and light meat and fish dishes.

ALCOHOL CONTENT: 12% vol.

BEST SERVED AT: 8° - 10°

REBSORTE: Tocai 100%.

WEINBEREITUNG

Er stammt aus einer weißen Weinbereitung der gleichnamigen Traubensorte mit einer strengen Temperaturkontrolle bei 18-20°. 2-3 Wochen nach der kontrollierten Gärung erfolgen die Abzüge unter Beachtung, dass der Wein so gelagert wird, dass eine Apfelmilchsäuregärung vermieden wird. Die Abfüllung erfolgt im Dezember.

CHARAKTER UND PERSÖNLICHKEIT

Die hauptsächliche Qualität dieses Weines liegt im perfekten Gleichgewicht sowohl im Geruch als auch im Geschmack. Er ist von einer strohgelben Farbe mit grünlichem Schimmer, ein nicht übermäßiger Duft, jedoch mit eindeutigen Mandelklängen und mit einem Hauch von Feldblumen. Im Geschmack ist er vollmundig mit einer guten Frische und im Mund kommt auch der etwas bittere Geschmack der Mandeln zum Vorschein. Sehr geeignet für Suppen und leichte Fleisch- oder Fischgerichte.

ALKOHOLGEHALT: 12% vol.

SERVIERTEMPERATUR: 8° - 10°



LINEA GARDA COLLI MANTOVANI ROSSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

TIPI DI UVE: 40% Merlot,
40% Rondinella, 20% Cabernet.

VINIFICAZIONE

L'uva diraspata viene fatta fermentare per alcuni giorni a temperatura controllata, al fine di ottenere estrazione del colore degli aromi e delle sostanze tanniche. Dopo la svinatura si completa il processo di fermentazione. A travasi ultimati, il vino viene lasciato qualche mese in botti d'acciaio per essere poi imbottigliato.

CARATTERE E PERSONALITÀ

Vino di facile approccio degustativo dal colore rosso porpora.

Delicato al profumo, con note vinose e sentori di piccoli frutti rossi come lampone, mora e ribes.

Secco, asciutto, con un equilibrato e armonico rapporto tra morbidezza e tannicità.

Si accosta perfettamente a salumi e a carni rosse non molto elaborate.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14° - 16°

GRAPES: 40% Merlot,
40% Rondinella, 20% Cabernet.

VINIFICATION

Destemmed grapes are fermented for some days at a controlled temperature so as to extract colour, flavour and tannin. After drawing off, fermentation is completed. Once the wine is racked, it is stored in steel barrels for some months and it is then bottled.

CHARACTER

It is an easy-tasting purple red wine having a delicate aroma with intense undercurrents and hints of small red fruits such as raspberry, blackberry and currant.

It is a dry wine offering a harmonious balance between smoothness and acidity.

It is best enjoyed with cold cuts and simple red meats.

ALCOHOL CONTENT: 12,5% VOL.

BEST SERVED AT: 14° - 16°

REBSORTE: 40% Merlot,
40% Rondinella, 20% Cabernet.

WEINBEREITUNG

Die abgebeerten Trauben lässt man für einige Tage bei kontrollierter Temperatur gären, damit die Auslaugung der Farbe, der Aromen und der Tanninensubstanzen erfolgen kann. Nach dem Abstechen wird der Gärungsprozess beendet. Nach den Abzügen lässt man den Wein einige Monate in Stahlfässern ruhen und dann erfolgt die Abfüllung.

CHARAKTER UND PERSÖNLICHKEIT

Ein Wein von leichter Geschmacksannäherung von purpurroter Farbe.

Delikater Duft, mit weinigen Anklängen und Andeutungen von kleinen roten Früchten, wie Himbeeren, Brombeeren und Johannesbeeren.

Herb, trocken, mit einem ausgeglichenen und harmonischen Verhältnis zwischen Weichheit und Tanninengehalt.

Passt sehr gut zu Wursttellern und zu nicht zu sehr verarbeiteten roten Fleischgerichten.

ALKOHOLGEHALT: 12,5% VOL.

SERVIERTEMPERATUR: 14° - 16°



ALTO MINCIO NOVELLO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

TIPICI DI UVE: Merlot, Sangiovese.

VINIFICAZIONE

L' uva viene raccolta e posta in cassette in modo molto delicato, cercando di non rompere gli acini. I grappoli interi vengono messi in botte chiusa ermeticamente, per un periodo che va da 7 a 20 giorni a temperatura di circa 30° previa saturazione con CO₂. Dopo la macerazione carbonica si procede alla svinatura, alla pressatura soffice e si completa poi la fermentazione a temperatura controllata.

Il vino novello per legge non può essere messo al consumo prima del 6 novembre.

CARATTERE E PERSONALITÀ

Sapore di primo autunno, anticipo di caratteri e colori della nuova vendemmia. Invitante per i suoi colori porpora dai riflessi violacei e per l'intensità dei profumi di fragola, lampone e mirtillo, vinoso da percepirne i profumi di cantina. Lascia in bocca una buona freschezza e gradevoli sensazioni gusto-olfattive. Si degusta giovane, non pretende molto, ma vale la pena gustarlo con salumi e pesci dal sapore intenso. Ottimo con caldarroste e dolci a base di castagne.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14° - 16°

GRAPES: Merlot, Sangiovese.

VINIFICATION

The grapes are picked and very carefully layered into boxes in order not to break any of the grapes. The bunches are layered into a hermetically sealed barrel for 7 to 20 days at a temperature of about 30° in a carbon dioxide enriched atmosphere. After carbonic maceration, the grapes are drawn off and lightly pressed and fermentation is completed at a controlled temperature. According to the law, novello wine cannot be consumed before 6th November.

CHARACTER

It is an early autumn flavour anticipating the colours and qualities of a new vintage. Enticing in its purple red colour with violet tints and with its intense strawberry, raspberry and blueberry flavours. Its strong aroma pervades the cellar itself. The mouth is left with a fresh and agreeable impression. It is non-demanding and to be tasted young but it is worth matching it with cold cuts and flavourful fish.

It is best enjoyed with roast chestnuts and chestnut sweets.

ALCOHOL CONTENT: 12% VOL.

BEST SERVED AT: 14° - 16°

REBSORTE: Merlot, Sangiovese.

WEINBEREITUNG

Die Weintrauben werden geerntet und vorsichtig in Kisten gelegt, damit sie nicht beschädigt werden. Die nicht abgebeerten Trauben werden in hermetisch geschlossenen Fässern für eine Zeit von 7 bis 20 Tagen bei einer Temperatur von 30° nach einer Sättigung mit CO₂ gegeben. Nach dem Kohlesäureeinmaischen erfolgt das Abstechen, die weiche Pressung und dann wird die Gärung bei kontrollierter Temperatur beendet.

Der Neuwein darf gesetzlich nicht vor dem 6. November im Handel gelangen.

CHARAKTER UND PERSÖNLICHKEIT

Geschmack der ersten Herbsttage, eine Verfrühung des Charakters und der Farben der neuen Weinlese. Einladend wegen seiner Purpurfarbe mit violetter Schimmer und wegen der Intensität seiner Düfte nach Erdbeere, Himbeere und Blaubeere, ist er so weinig, dass man die Düfte des Kellers erkennt. Er hinterlässt im Mund eine schöne Frische und angenehme Sensationen im Geschmack und im Duft. Er soll jung gekostet werden, ist nicht sehr anspruchsvoll, es lohnt sich aber ihn mit Wurstsorten und geschmackvollen Fischgerichten zu trinken. Sehr gut mit gerösteten Kastanien und Kastaniengebäck.

ALKOHOLGEHALT: 12% VOL.

SERVIERTEMPERATUR: 14° - 16°







Darrigue

I VINI:

GARDA CHARDONNAY MERIDIANO, GARDA CABERNET RIBÒ, GARDA MERLOT CARPINO, PASSITO LE CIME.

I FONDI:

CAMPO LA CASINA, LA CIMA, MONVALTO, LE GARGANEGHE.

VIGNETI DI PRODUZIONE: 13 HA.

UVE COLTIVATE:

CABERNET FRANC E SAUVIGNON, CHARDONNAY, MERLOT, GARGANEGA MOSCATO GIALLO.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

GUYOT, CORDONE SPERONATO.

RESA PER ETTARO: 70/90 Q.LI.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 3800/4000 PIANTE HA.

SESTO D'IMPIANTO: 2.50 X 0.90.

RACCOLTA:

LA PRIMA DI SETTEMBRE CHARDONNAY DIRETTAMENTE IN CASSETTINE PER L'APPASSIMENTO, POI SI PROCEDE CON LA SECONDA DI SETTEMBRE CON LE UVE DESTINATE ALLA PRODUZIONE DEL VINO PASSITO, MOSCATO E GARGANEGA LASCIATE APPASSIRE 90 GG, LA TERZA È IL MOMENTO PER LA RACCOLTA DEL MERLOT LASCIATO APPASSIRE DAI 20 AI 30 GG E INFINE LA PRIMA SETTIMANA DI OTTOBRE È GIUNTO IL MOMENTO IDEALE PER LA RACCOLTA DELLE UVE CABERNET.

LINEA BARRIQUE

GARDA CABERNET "RIB—"

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

TIPI DI UVE: 25% Cabernet Sauvignon, 75% Cabernet Franc.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte l'ultima settimana di settembre e la prima di ottobre, dopo la diraspatura, vengono vinificate in rosso e lasciate in macerazione per un periodo abbastanza lungo, con frequenti rimontaggi, per l'estrazione del colore e dei profumi caratteristici varietali. Effettuata la svinatura, viene completata la fermentazione a temperatura controllata. Dopo i travasi viene lasciato per un anno in barriques, a cui seguono 10 mesi in bottiglia, fondamentali per la maturazione.

CARATTERE E PERSONALITÀ

Il colore rosso granato, introduce a profumi di frutti rossi per poi cedere il passo a note speziate di cuoio e tabacco. Corposo, armonico ed equilibrato con eleganti note morbide e piene date dalla lunga permanenza in barrique.

Le carni preparate a media-lunga cottura e la selvaggina trovano in questo vino un accostamento ideale, perfetto anche per esaltare il gusto di formaggi stagionati.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° - 20°

GRAPES: 25% Cabernet Sauvignon, 75% Cabernet Franc.

VINIFICATION

The grapes are picked in the last week of September and in the first week of October. After destemming, they undergo red vinification and a rather long maceration with frequent repressing of must over the grape dregs so as to extract the colour and aroma typical for this variety.

After drawing off, fermentation is completed at a controlled temperature. Once racked, the wine is stored for a year in barriques, followed by 10 months in bottles, which is of fundamental importance for ageing.

CHARACTER

This garnet red wine exhibits red fruit flavours and later offers spicy leathery and tobacco flavours. It is full-bodied, harmonious and balanced with elegant smooth full flavours due to the long barrique ageing.

Game and meat with medium-long cooking time are complimented very well by this wine, which exalts the flavours of seasoned cheeses.

ALCOHOL CONTENT: 13,5% vol.

BEST SERVED AT: 18° - 20°

REBSORTE: 25% Cabernet Sauvignon, 75% Cabernet Franc.

WEINBEREITUNG

Die in der letzten September- und ersten Oktoberwoche geerntete Trauben, werden nach der Abbeerung in rot zum Wein bereitet und für eine ziemlich lange Zeit mit häufigem Umstechen für die Auslaugung der Farben und der für diese Sorte charakteristischen Düften eingemaischt. Nach dem Abstechen wird die Gärung bei kontrollierter Temperatur beendet. Nach den Abzügen wird der Wein in Barriques für ein Jahr aufbewahrt, danach folgen 10 Monate in der Flasche, die für seine Reifung wesentlich sind.

CHARAKTER UND PERSÖNLICHKEIT

Ein Granatrot führt zu den Düften von roten Früchten, die dann von den würzigen Anklängen von Leder und Tabak überwältigt werden. Vollmundig, harmonisch und ausgeglichen mit elegante weichen und vollen Tönen, Dank der langen Lagerung in den Barriques.

Die mittel-lang zubereiteten Fleischgerichte und Wildfleisch passen ausgezeichnet zu diesem Wein, ideal auch zur Hervorhebung von reifen Käsesorten.

ALKOHOLGEHALT: 13,5% vol.

SERVIERTEMPERATUR: 18° - 20°



LINEA BARRIQUE

GARDA MERLOT "CARPINO"

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

TIPI DI UVE: Merlot 100%.

VINIFICAZIONE

Un vino nobile nato dall'accurata selezione dei singoli grappoli, posti in piccole cassettoni della capienza di 4 kg e lasciati appassire per circa 30 giorni. Dopo questo periodo viene fatta la pigiadiraspatura delle uve con la conseguente macerazione per l'estrazione del colore e dei profumi. Vengono effettuati frequenti rimontaggi per la rottura del cappello, si procede dopo circa 10 giorni con la svinatura e al mosto ottenuto viene fatta ultimare la fermentazione a temperatura controllata. Terminati i travasi il vino viene lasciato maturare per 12 mesi in barrique e lasciato un anno in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERE E PERSONALITÀ

Il talento di un vino che nasce dal rispetto e dall'accuratezza di un metodo. Già dal colore, rosso granato, esprime la sua grande personalità. Un bouquet ampio che evoca sensazioni di confettura, prugna e con la pienezza dolce balsamica della frutta matura. Gusto in sintonia con i profumi, grande concentrazione nell'estratto, l'armonia equilibrata tra il tannino dolce e la morbidezza esalta ulteriormente le note vellutate. Condivide pienamente il sapore con le pietanze invernali come stracotti e carni elaborate con lunghe cotture.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 20° - 22°
Si consiglia di servirlo in ampi bicchieri per una migliore ossigenazione o stappando la bottiglia almeno un'ora prima.

GRAPES: Merlot 100%.

VINIFICATION

This is a noble wine made from the careful selection of every bunch of grapes, which are each put in small 4 kg. boxes and dried for about 30 days. After that the grapes are destemmed and crushed with subsequent maceration in order to extract colour and flavour. Repeated repressing is conducted in order to avoid the solidification of the cap. After approximately 10 days the drawing off is carried out and fermentation is completed at a controlled temperature. After racking, the wine is stored in barriques for 12 months for ageing and before entering the market it is left to improve for a year in bottles.

CHARACTER

The talent of this wine comes from the respect for method and its accuracy. Its great character is conveyed right from the start by its garnet red colour. The rich bouquet brings to mind the aromas of jam, plums and of sweet balsamic ripe fruit. The flavour matches the aromas since the high concentration and balanced harmony between sweet tannin and smoothness exalt its velvety qualities. It matches fully with winter dishes such as stew and meats requiring a long cooking time.

ALCOHOL CONTENT: 14,5% VOL.

BEST SERVED AT: 20° - 22°

It is best served in large glasses for better oxygenation or by uncorking the bottle at least one hour in advance.

REBSORTE: Merlot 100%.

WEINBEREITUNG

Ein edler Wein, der von einer sorgfältigen Auslese der einzelnen Trauben, die in kleinen Kisten von 4 Kg gelegt werden und nach einer etwa 30tägigen Antrocknung, entsteht. Danach erfolgt ein Abbeerungsmaischen der Trauben mit darauf folgendem Einmaischen für die Auslaugung der Farbe und Düfte. Es folgt ein häufiges Umstechen für den Hutbruch und nach ca. 10 Tagen setzt man mit dem Abstechen fort; danach wird die Gärung des Mosts bei kontrollierter Temperatur beendet. Nach den Abzügen wird der Wein für 12 Monate in Barriques zur Reifung und ein weiteres Jahr in der Flasche vor der Vermarktung aufbewahrt.

CHARAKTER UND PERSÖNLICHKEIT

Das Talent eines Weins, der Dank der Beachtung und Sorgfältigkeit einer Methode entsteht. Schon die granatrote Farbe bringt seine große Persönlichkeit zum Ausdruck. Ein weites Bouquet, das Sensationen von Konfitüren, Pflaumen, mit der süßen balsamischen Fülle des reifen Obstes zum Vorschein bringt. Ein Geschmack im Einklang mit den Düften, eine ausgeglichene Harmonie zwischen den süßen Tanninen und der Weichheit bringen weiterhin die samtigen Klänge zum Vorschein. Er teilt voll den Geschmack mit den Winterspeisen, wie langgekochtes Bratfleisch und andere für lange Zeit gekochte Fleischgerichte.

ALCOHOLGEHALT: 14,5% VOL.

SERVIERTEMPERATUR: 20° - 22°

Es wird empfohlen diesen Wein in weit offenen Kelchen für einen besseren Sauerstoffeintrag zu servieren oder die Flasche mindestens eine Stunde vorher zu entkorken.



LINEA BARRIQUE

GARDA CHARDONNAY "MERIDIANO"

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

TIPICI DI UVE: Chardonnay 100%.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte manualmente, poste direttamente in piccole cassette, vengono lasciate riposare brevemente per la concentrazione degli zuccheri. Dopo la pressatura soffice, il mosto ottenuto viene fatto fermentare con rigoroso controllo della temperatura a 18°. Alle operazioni di travaso segue la maturazione per 6 mesi in barrique di secondo uso.

CARATTERE E PERSONALITÀ

Con il breve appassimento delle uve e con la giusta permanenza in botti di legno di rovere abbiamo ottenuto un vino dal colore giallo paglierino con riflessi dorati. Sensazioni olfattive di grande intensità e persistenza, accentuate da note calde di frutta esotica matura, ananas, banana e miele. Corposo e armonico esprime anche in bocca sensazioni morbide, date dall'insieme di polialcoli e alcoli, sostenuto però da buona freschezza. Per eccellenza trova la giusta espressione con un bel piatto di tortelli di zucca, tipico piatto mantovano.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12° - 14°

GRAPES: Chardonnay 100%.

VINIFICATION

Grapes are picked manually and layered in small boxes where they are left for a short period of time to allow sugar concentration. After soft crushing, the must undergoes fermentation at a strictly controlled temperature of 18°. After racking, ageing takes 6 months in used barriques.

CHARACTER

This straw-yellow wine with golden tints is obtained from the short drying up of grapes and from the right ageing in oak barrels. The deep intense aroma is enhanced by warm exotic fruit flavours of ripe pineapple, banana and honey. In the mouth it exhibits full-bodied, harmonious and smooth impressions due to polyhydric alcohols and simple alcohols. It is though freshly balanced. It marries magnificently with a hearty dish of typically Mantuan tortelli di zucca (thin pasta filled with pumpkin).

ALCOHOL CONTENT: 13% vol.

BEST SERVED AT: 12° - 14°

REBSORTE: Chardonnay 100%.

WEINBEREITUNG

Die manuell geerntete Weintrauben werden direkt in kleinen Kisten gelegt und für die Zuckerkonzentration kurz gelagert. Nach der weichen Pressung, wird der so entstandene Most mit einer strengen Temperaturkontrolle bei 18° gegärt. Nach dem Abzug folgt eine Reifung von 6 Monaten in gebrauchten Barriques.

CHARAKTER UND PERSÖNLICHKEIT

Mit der kurzen Antrocknung der Trauben, bei einer korrekten Lagerung in Traubeneichenholzfassern haben wir einen Wein von strohgelber Farbe mit Goldschimmer erzielt. Intensive und langdauernde Geruchssensationen, mit hervorgehobenen warmen Anklängen von exotischen reifen Früchten, Ananas, Banane und Honig. Vollmundig und harmonisch gibt er auch im Mund weiche Sensationen zum Ausdruck, durch die Zusammenstellung von mehrwertigem Alkohol und Alkohole, die aber von einer schönen Frische unterstützt werden. Vortrefflich findet er seinen rechten Ausdruck bei einem schönen Teller Tortelli mit Kürbisfüllung, ein typisches Gericht aus dem Gebiet Mantova.

ALKOHOLGEHALT: 13% vol.

SERVIERTEMPERATUR: 12° - 14°



LINEA BARRIQUE

PASSITO "LE CIME"

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

TIPICI DI UVE: 50% Garganega, 50% Moscato giallo.

Il campo Le Cime da cui deriva il nome di questo vino è l'appezzamento posto sulla collina più alta della nostra azienda a circa 200/250 m sul livello del mare dove vengono coltivate le uve moscato e garganega.

VINIFICAZIONE

Questo vino è ottenuto dalla selezionata raccolta di singoli grappoli di uva moscato e garganega lasciati lentamente appassire per circa 90 giorni in piccole cassetine dalla capienza di 4 Kg in fruttate ben areate. Le uve cariche di concentrazione vengono pressate e il mosto ottenuto viene lasciato fermentare in botti. Il vino poi sosta in affinamento per 15/20 mesi in piccole botti di rovere di media tostatura.

Messo poi in bottiglie dalla capienza di 500 ml riposa per qualche mese prima della commercializzazione.

CARATTERE E PERSONALITÀ

Profondità e personalità sin dal colore, giallo dorato. Complesso, con sentori dolci di uva passa e fichi secchi, di confettura di pesca e albicocca. Perfettamente equilibrato in dolcezza, acidità e morbidezza, restituisce al palato la sua complessità in calde e avvolgenti note. Si accosta a dolci a pasta secca e a formaggi erborinati. Questo grande vino da meditazione trova la sua massima espressione degustato da solo con meditata pazienza, per farsi coinvolgere dalle esaltanti note aromatiche.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12° - 14°

GRAPES: 50% Garganega, 50% Moscato giallo.

This wine is named after our highest vineyard "Le Cime", 200/250 m above sea level, where the moscato and garganega grapes are grown.

VINIFICATION

This wine is obtained from the selected picking of single bunches of moscato and garganega grapes, which are dried slowly for about 90 days each in small 4 Kg boxes in well-aired lofts. The high concentration grapes are crushed and the must is fermented in barrels. The wine is then kept for refining in small durmast barrels at middle toasting for 15 to 20 months. It is then bottled in 500 ml bottles for a few months before entering the market.

CHARACTER

The golden yellow colour immediately promises depth and character. It is a complex wine with sweet hints of raisins, dried figs and peach and apricot jam. It is perfectly balanced in sweetness, acidity and smoothness and offers the palate its complexity through warm and fascinating flavours. It matches with cakes and cheeses with blue-green marbling. This great meditation wine is best enjoyed by itself, in patient meditation, so as to be fascinated by its exalting aroma.

ALCOHOL CONTENT: 14,5% vol.

BEST SERVED AT: 12° - 14°

REBSORTE: 50% Garganega, 50% Moscato giallo.

Das Feld „Le Cime“ woher der Name dieses Weins stammt, ist das höchstliegende Grundstück unseres Betriebs, auf einer Höhe von etwa 200/250 m über dem Meeresspiegel, wo die Trauben Moscato und Garganega angebaut werden.

WEINBEREITUNG

Dieser Wein wird Dank einer sorgfältigen Weinlese der einzelnen Moscato- und Garganega-Trauben, die langsam in einem Zeitraum von 90 Tagen in kleinen Kisten von je 4 Kg in einer gut gelüfteten Umgebung getrocknet werden, erzielt. Die konzentrationsvollen Trauben werden gepresst und der so entstandene Most wird in Fässern gegärt. Der Wein weilt dann zur Verfeinerung in kleinen Fässern aus Traubeneiche von mittlerer Röstung 15/20 Monate lang. Er wird dann in Flaschen von 500 ml aufgefüllt und ruht dann noch einige Monate, bevor er in den Handel gelangt.

CHARAKTER UND PERSÖNLICHKEIT

Tiefe und Persönlichkeit, schon angefangen mit seiner goldgelben Farbe. Süße Düfte von Rosinen und Trockenfeigen, von Pfirsich- und Aprikosenkonfitüre. Perfekt ausgeglichen zwischen Süße, Säure und Weichheit, verleiht er dem Mund seine warmen und umhüllenden Klänge. Passt sehr gut zu Trockengebäck und gewürzttem Käse. Dieser große Meditationswein findet seinen höchsten Ausdruck auch wenn er allein, mit einer meditierten Geduld, gekostet wird, wobei die hervorragenden aromatischen Anklänge zum Vorschein kommen

ALCOHOLGEHALT: 14,5% vol.

SERVIERTEMPERATUR: 12° - 14°







Spumanti

I VINI:

SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO,
SPUMANTE DOLCE ARMONIA METODO
CLASSICO.

I FONDI:

CAMPO CASA, LE MANDOLE, I TOSI,
LA CHIESINA.

VIGNETI IN PRODUZIONE: 2 HA.

UVE COLTIVATE:

CHARDONNAY, PINOT NERO, MOSCATO
GIALLO.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

CORDONE SPERONATO, CASARSA, GUYOT.

RESA PER ETTARO: 80/90 Q.LI.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 3500.

SESTO D'IMPIANTO: 2,50 X 0,90.

RACCOLTA:

A FINE AGOSTO VIENE RACCOLTO LO
CHARDONNAY ANCORA NON A COMPLETA
MATURAZIONE, IDEALE PER LA PRODUZIONE
DELLO SPUMANTE, SUBITO DOPO IL
PINOT NERO. LA SECONDA SETTIMANA DI
SETTEMBRE VIENE RACCOLTO IL MOSCATO.

LINEA SPUMANTI SPUMANTE BRUT RICCHI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

TIPICI DI UVE: 85% Chardonnay,
15% Pinot nero.

VINIFICAZIONE

Nasce dalla selezione delle migliori uve raccolte a fine agosto al giusto punto di acidità e di zuccheri. Il metodo classico è un sistema di lavorazione del vino particolare: prima viene preparata la base spumante con vinificazione in bianco e dopo qualche mese il mosto ottenuto viene imbottigliato con aggiunta di lieviti e zuccheri per la rifermentazione in bottiglia con tappo a corona. Viene lasciato riposare per 36 mesi in appositi locali, con giusta temperatura e in assenza di luce. Si procede poi all'eliminazione delle fecce dalla bottiglia prima con odierno remouage sulle pupitres e poi con degorgement per procedere alla tappatura finale con tappo di sughero.

CARATTERE E PERSONALITÀ

Produrre spumanti di qualità è possibile anche in assenza di radicata tradizione quando la rigidità di produzione diventa priorità. In nostro spumante brut si presenta di color giallo paglierino brillante, con perlage fine e persistente. Intenso e fragrante nel profumo con immediata percezione di note biscottate e sentori di lieviti e crosta di pane per condurre poi a quelle di nocciola. Elegante, al palato gode di buona morbidezza sostenuta da una vivace freschezza. Ottimo come aperitivo anche se trova il suo giusto abbinamento a tutto pasto con pietanze a base di pesce.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6° - 8°

GRAPES: 85% Chardonnay,
15% Pinot nero.

VINIFICATION

This wine is made from the selection of the best grapes picked at the end of August, the right moment for acidity and sugar content. The traditional method involves a peculiar processing. First of all, the sparkling basis is prepared with white vinification and after some months the must is bottled with the addition of yeasts and sugars so as to allow refermentation in bottles with crown cap. The wine is kept for 36 months in suitable dark rooms at the right temperature. The grape dregs are discarded first by riddling and after that by disgorging. Last, the bottle is corked.

CHARACTER

Producing high quality sparkling wines is possible even without a long tradition provided that accurate and strict production becomes priority. Our dry sparkling wine has a bright straw-yellow colour with a fine and persistent perlage. Close nose shows immediately an intense fragrant flavour with hints of biscuits, yeasts and bread crusts, later replaced by hazelnut. On the palate it is elegant and agreeably smooth as well as lively and fresh. It is best enjoyed as aperitif and matches magnificently with fish meals.

ALCOHOL CONTENT: 12,5% vol.

BEST SERVED AT: 6° - 8°

REBSORTE: 85% Chardonnay,
15% Pinot Nero.

WEINBEREITUNG

Er entsteht von der Auswahl der besten Ende August geernteten Trauben mit einem richtigen Säure- und Zuckergehalt. Die klassische Methode beruht sich auf ein besonderes Weinverarbeitungssystem: Zuerst wird die Sektbasis mit weißer Weinbereitung vorbereitet und, nach ein paar Monaten, wird der entstandene Most in Flaschen mit Kronenverschluss abgefüllt und Hefe und Zucker für die nochmalige Gärung zugegeben. Dann lässt man ihn für 36 Monate in dafür bestimmte Räume, bei einer geeigneten Temperatur ohne Licht ruhen, man führt dann mit der Beseitigung der Schlempe aus den Flaschen vorerst mit dem Remuage auf Rüttelpulte und dann durch Degorgieren fort, und dann wird die Flasche mit dem Korken endgültig verschlossen.

CHARAKTER UND PERSÖNLICHKEIT

Qualitative Sekte herzustellen ist auch ohne eine eingewurzelte Tradition möglich, wenn die Produktionsstrenge an erster Stelle steht. Unser Brut-Sekt präsentiert sich mit einer glänzenden goldgelben Farbe, mit feinen und anhaltenden Perlen. Intensiver Duft mit einer sofortigen Wahrnehmung von Biskuit und Brotkruste, die dann zur Haselnuss übergeht. Elegant, verleiht er im Geschmack eine gute Weichheit mit einer lebhaften Frische. Hervorragend als Aperitif, findet aber auch die richtige Verbindung über die ganze Mahlzeit, die auf Fischgerichte beruht.

ALCOHOLGEHALT: 14,5% vol.

SERVIERTEMPERATUR: 6° - 8°



LINEA SPUMANTI

SPUMANTE DOLCE ARMONIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

TIPICI DI UVE: Moscato giallo 100%.
La particolarità di questo vino è che viene prodotto con il metodo classico. Solo con tecniche sperimentate con anni di lavoro siamo riusciti a controllare la pressione della fermentazione in bottiglia, un'oggettiva difficoltà di produzione che riconosce questa capacità a rarissime aziende.

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta, con scrupolosa selezione delle uve a giusta maturazione, si procede alla vinificazione in bianco. Il mosto ottenuto viene imbottigliato dopo qualche mese in rifermentazione seguendo poi tutte le varie fasi per la produzione del metodo classico: presa di spuma per alcuni mesi, remuage sulle pupitre per la decantazione del sedimento di rifermentazione, degorgement, tappatura definitiva con tappo di sughero.

CARATTERE E PERSONALITÀ

Giallo paglierino brillante, si dischiude in evidenti sentori floreali che sfumano dalla salvia alla rosa, introducendo note fruttate di pesca e albicocca. Il perlage fine e persistente regala al palato dolcezza non stucchevole perchè ben temperata dalla freschezza. Splendidi profumi ritornano con elegante ed equilibrata interpretazione anche in bocca. Si sposa bene con i dolci e in particolare con quelli farciti.

GRADAZIONE ALCOLICA: 8% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6° - 8°

GRAPES: Moscato giallo 100%.

VINIFICATION

This wine is particular because it is produced using the traditional method. Only after years of work and experimenting different techniques have we succeeded in controlling the pressure of bottle fermentation, which is a major difficulty in this kind of production and which can be managed by very few wineries.

CHARACTER

This straw-yellow wine exhibits clear floral aromas ranging from the sage to the rose, then introducing fruity flavours of peach and apricot. The fine and persistent perlage offers the palate a non sickening sweetness because it is well-balanced by its freshness. The impressive elegant balanced aromas are detected in the mouth too. It is enjoyable with sweets, especially filled sweets.

ALCOHOL CONTENT: 8% VOL.

BEST SERVED AT: 6° - 8°

REBSORTE: Moscato giallo 100%.

Die Besonderheit dieses Weins ist, dass er mit der klassischen Methode hergestellt wird. Nur mit langjährig geprüften Techniken haben wir den Gärungsdruck in der Flasche kontrollieren können, eine objektive Produktionsschwierigkeit, die diese Kapazität nur wenigen Betrieben anerkannt wird.

WEINBEREITUNG

Nach der Ernte, mit skrupulöser Auswahl der Trauben bei richtiger Reife, erfolgt die weiße Weinbereitung. Der so entstandene Most wird nach einigen Monaten in Flaschen abgefüllt und folgt dann die verschiedenen Produktionsphasen der klassischen Methode: Abschäumung für einige Monate, Remuage auf Rüttelpulte für die Absetzung der Gärung, Degorgieren, endgültiger Flaschenverschluss mit Korken.

CHARAKTER UND PERSÖNLICHKEIT

Glänzendes Goldgelb, äußert er sich mit einem Blumenduft von Salbei bis zur Rose, zusammen mit Wahrnehmungen von fruchtigen Anklängen von dem Pfirsich zur Aprikose. Die feinen und andauernden Perlen verleihen dem Mund eine nicht unangenehme Süße, da diese gut von der Frische ausgeglichen wird. Herrliche Düfte kehren auch mit einer eleganten und ausgeglichenen Interpretation in den Mund zurück. Ein guter Begleiter zum besonders gefüllten Gebäck.

ALCOHOLGEHALT: 8% VOL.

SERVIERTEMPERATUR: 6° - 8°



A close-up photograph of a grapevine branch with several large, green, serrated leaves. The leaves are illuminated from the side, creating a strong contrast and highlighting their intricate vein structure. A dark, woody stem runs vertically through the center of the frame. The background is a plain, bright white, which makes the green leaves stand out prominently.

Distillati

LINEA DISTILLATI

GRAPPA DEI RICCHI

DISTILLATO DI VINACCE SELEZIONATE

VITIGNO: Cabernet 100%.

CARATTERE E PERSONALITÀ

Distillato di vinacce selezionate di uve Cabernet, particolarmente aromatica dal gusto morbido. E' curioso come nel mantovano, la tipica torta sbrisolona venga assaporata bagnandola con la grappa. Sprigiona i suoi aromi se degustata in particolari bicchieri di cristallo aperti a corolla di tulipano.

GRADAZIONE ALCOLICA: 40% VOL.

BOTTIGLIE: capienza 50 cl.

GRAPES: Cabernet 100%.

CHARACTER

It is a distillation of marcs from selected Cabernet grapes, particularly aromatic with a smooth taste. It is worth knowing that in the Mantuan province the typical sbrisolona cake is enjoyed with grappa. Its aromas are expanded if it is tasted in particular crystal glasses shaped like a tulip corolla.

ALCOHOL CONTENT: 40% VOL.

BOTTLES: 50 cl.

REBSORTE: Cabernet 100%.

CHARAKTER UND PERSÖNLICHKEIT

Destilliert von ausgewählten Cabernet-Trauben, besonders aromatisch von weichem Geschmack. Es ist kurios, wie in dem Gebiet von Mantova die typische „Torta Sbrisolona“ gekostet wird, indem sie mit Grappa bespritzt wird. Der Grappa strömt sein Aroma aus, wenn er in besonderen Kristallgläsern mit einer Tulpenöffnung gekostet wird.

ALKOHOLGEHALT: 40% VOL.

SERVIERTEMPERATUR: inhalt 50 cl.



Il vino
nel bicchiere



VINI BIANCHI

PER I VINI BIANCHI GIOVANI SARÀ PERFETTO UN CALICE PIÙ CORTO APPENA ARROTONDATO, CON UNA LEGGERA SVASATURA SULLIMBOCCATURA, DALLA CLASSICA FORMA A TULIPANO.

WHITE YOUNG WINES ARE PERFECT IN A SHORT, BARELY ROUNDED STEM GLASS, WITH A LIGHT FLARE ON THE MOUTH, AND A CLASSIC TULIP SHAPE.

DIE JUNGEN WEIß WEINE SIND PERFEKT IN EINEM KURZEN, ETWAS ABGERUNDETEN WEINKELCH, MIT EINER LEICHTEN AUSWEITUNG AM RAND, VON DER KLASSISCHEN TULPENFORM.



VINI ROSSI

I VINI ROSSI GIOVANI E A MEDIO INVECCHIAMENTO RAGGIUNGONO LA MASSIMA ESALTAZIONE SE SERVITI IN UN AMPIO CALICE CHE SPRIGIONI ED ESALTI LA LORO FRESCHEZZA FRUTTATA.

YOUNG RED AND MEDIUM AGEING WINES REACH THEIR BEST ENHANCEMENT WHEN SERVED IN A LARGE STEM GLASS WHICH RELEASES AND ENHANCES THEIR FRUITY FRESHNESS.

DIE JUNGEN UND MITTELGEALTERTEN ROTWEINE KOMMEN BESTENS ZUR GELTUNG, WENN SIE IN EINEM GROß EN ROTWEINKELCH SERVIERT WERDEN, DER DIE FRUCHTIGE FRISCHE ENTFALTET UND HERVORHEBT.



VINI ROSSI IMPORTANTI

I ROSSI IMPORTANTI A LUNGO INVECCHIAMENTO RICHIEDONO BALLON, UN CALICE DI GRANDI DIMENSIONI DAL CARATTERISTICO ASPETTO ARROTONDATO PERFETTO PER ACCOGLIERE LA COMPLESSITÀ DEI PROFUMI.

IMPORTANT LONG AGEING RED WINES, REQUIRE A BALLOON, A LARGE STEM GLASS WITH ITS TYPICAL ROUNDED SHAPE PERFECT TO WELCOME THE COMPLEXITIES OF PERFUMES.

DIE WICHTIGEN ROTWEINE VON LANGER LAGERUNG ERFORDERN EIN BALLON-GLAS, EIN GROß ER ROTWEINKELCH VON DER CHARAKTERISTISCHEN RUNDEN FORM, PERFEKT GEEIGNET ZUR AUFNAHME DES BOUQUETS DER DÜFTE.



VINI SPUMANTI SECCHI

I VINI SPUMANTI SECCHI VANNO SERVITI CON UN ELEGANTI fi ŪTE, DALLA FORMA AFFUSOLATA E SLANCIATA CHE TRATTIENE PIŪ A LUNGO IL DELICATO PROFUMO E LO SVILUPPO DEL PERLAGE. IL LUNGO STELO EVITA CHE LA TEMPERATURA DEL VINO VENGA ALTERATA DAL CALORE DELLE DITA.

DRY SPARKLING WINES SHOULD BE SERVED IN AN ELEGANT fi ŪTE, WITH A TAPERED AND SLENDER SHAPE WHICH KEEPS THE DELICATE PERFUME LONGER AND THE DEVELOPMENT OF THE PERLAGE. THE LONG STEM PREVENTS THE WINE TEMPERATURE FROM BEING ALTERED BY THE HEAT OF fi NGERS.

DIE TROCKENEN SEKTWEINE SOLLEN IN ELEGANTEN SEKTKELCHEN, VON SCHMALER, SCHLANKER FORM SERVIERT WERDEN, DIE LÄNGER DEN DELIKATEN DUFT UND DIE PERLAGEENTWICKLUNG ZURÜCKHALTEN. DER LANGE STIL VERMEIDET, DASS DIE WEINTEMPERATUR VON DER FINGERWÄRME VERÄNDERT WIRD.



VINI SPUMANTI DOLCI

GLI SPUMANTI DOLCI AROMATICI DEVONO ESSERE SERVITI IN COPPE DALLA FORMA LARGA E SVASATA, PER PERMETTERE AGLI AROMI PIÙ INTENSI DI ESPANDERSI SENZA DISTURBARE IL NASO.

SWEET AND AROMATIC SPARKLING WINES SHOULD BE SERVED IN LARGE FLARED GOBLET, TO LET THE MOST INTENSE AROMAS EXPAND WITHOUT DISTURBING THE NOSE.

DIE SÜßEN UND AROMATISCHEN SCHAUMWEINE SOLLEN IN AUSGEWEITETEN SCHALENGLÄSERN SERVIERT WERDEN, DAMIT SICH DIE INTENSIVEN AROMEN ENTFALTEN KÖNNEN, OHNE DASS DIE NASE GESTÖRT WIRD.

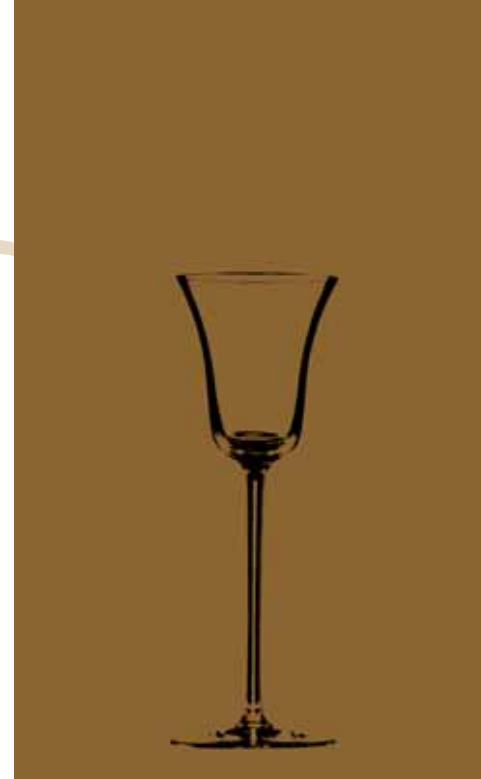


VINI DA DESSERT

I VINI DA DESSERT E DA MEDITAZIONE, PASSITI O LIQUOROSI, CONCENTRANO AL MEGLIO I LORO PROFUMI IN CALICI PICCOLI E RISTRETTI VERSO L'ALTO, CHE ACCOMPAGNANO GLI AROMI DIRETTI VERSO IL NASO.

DESSERT AND MEDITATION WINES, EITHER PASSITO OR FORTIFIED, BETTER CONCENTRATE THEIR PERFUMES IN SMALL GLASSES WHICH NARROW TOWARDS THE TOP STEM, WHICH TAKE THE AROMAS DIRECTLY TO THE NOSE.

DIE DESSERT- UND MEDITATIONSWEINE, OB PASSITO ODER LIKÖRWEIN, KONZENTRIEREN IHRE DÜFTE AM BESTEN IN KLEINEN NACH OBEN VERENGTE KELCHEN, DIE DIE AROMEN DIREKT ZUR NASE BEGLEITEN.



GRAPPE

A GIUSTA ESALTAZIONE DELLE GRAPPE VIENE USATO UN BICCHIERE DAL DISEGNO APERTO A COROLLA DI TULIPANO CHE LASCIA SCOPRIRE LENTAMENTE TUTTE LE CARATTERISTICHE.

TO RIGHTLY ENHANCE GRAPPA (BRANDY DISTILLED FROM WINE OR MUST) A GLASS IS USED WITH AN OPEN TULIP COROLLA DESIGN THAT SLOWLY ALLOW THE OF ALL THE CHARACTERISTICS OF THE DISTILLATE.

ZUR RICHTIGEN HERVORHEBUNG DER GRAPPA-SORTEN WIRD EIN GLAS MIT TULPENFÖRMIGER ÖFFNUNG BENUTZT, DAS LANGSAM ALLE CHARAKTERISTIKEN DES DESTILLATES ENTFALTET.





Azienda Agricola
RICCHI

AZIENDA AGRICOLA RICCHI F.LLI STEFANONI S.S.
46040 MONZAMBANO (MN) - STRADA FESTONI, 13/D
TEL. 0376 800238 - FAX 0376 807007
info@cantinaricchi.it - www.cantinaricchi.it