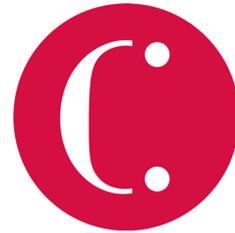




# Bartali



## Chianti



### **DENOMINAZIONE / DENOMINATION:**

Chianti DOCG.

### **VITIGNI / GRAPE VARIETY:**

Sangiovese 80% Canaiolo 20%.

### **TECNICHE PRODUTTIVE / PRODUCTION**

#### **TECHNIQUES:**

Raccolta nel mese di settembre, vinificazione con 2 rimontaggi al giorno a temperatura controllata di 28°C e macerazione di 2 settimane. Dopo la svinatura e la successiva malolattica il vino viene tenuto sulle fecce per 1-2 mesi. Imbottigliamento dopo 6 mesi dalla vendemmia.

*Harvest in the month of September, vinification with 2 daily pumpings over at a controlled temperature of 28°C.*

*After racking and subsequent malolactic fermentation, the wine is kept on the lees for 1-2 months. Bottling 6 months after harvesting.*

### **COLORE / COLOUR:**

Rosso rubino vivace e brillante.

*Bright, brilliant ruby red.*

### **PROFUMO / BOUQUET**

Fine e fragrante con note di frutta fresca

*Fine and fragrant with notes of fresh fruit..*

### **GUSTO / TASTE:**

Armonico, rotondo e molto elegante.

*Harmonious, round and very elegant.*

### **ABBINAMENTI GASTRONOMICI / SERVING**

#### **SUGGESTIONS:**

Arrosti, brasati, carni bianche e rosse.

*Roasts, braised meats, white and red meats.*

### **SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE:**

Aprire mezz'ora prima di servire, ad una temperatura di 18-20°

*Serve at 18-20°C, uncork half an hour before serving*



# Bartali



## Chianti Classico



**DENOMINAZIONE / DENOMINATION:**

Chianti Classico DOCG.

**VITIGNI / GRAPE VARIETY:**

Sangiovese 100%

**TECNICHE PRODUTTIVE / PRODUCTION TECHNIQUES:**

Raccolta seconda metà di settembre, vinificazione con 3 rimontaggi al giorno a temperatura controllata di 28°C e macerazione di 3 settimane. Dopo la svinatura e la successiva malolattica il vino viene tenuto sulle fecce per 4-6 mesi. Imbottigliamento dopo 16-18 mesi dalla vendemmia

*Harvest in the second half of September, vinification with 3 daily pumpings over at a controlled temperature of 28°C and 3 weeks of maceration. After racking and subsequent malolactic fermentation, the wine is kept on the lees for 4-6 months. Bottling from 16 to 18 months after harvesting.*

**COLORE / COLOUR:**

Rosso rubino carico.

*Intense ruby red.*

**PROFUMO / BOUQUET:**

Intenso e fruttato con note di frutta matura e spezie.

*Intense and fruity, with notes of ripe fruit and spices.*

**GUSTO / TASTE:**

Asciutto, di grande spessore ed eleganza

*Dry, of great quality and elegance.*

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI / SERVING SUGGESTIONS:**

Arrosti, brasati, carni bianche e rosse.

*Roasts, braised meats, white and red meats.*

**SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE:**

Aprire mezz'ora prima di servire, ad una temperatura di 18-20°

*Serve at 18-20°C, uncork half an hour before serving.*



# Bartali



## CHIANTI ORGANIC

### Terraiolo



#### DENOMINAZIONE / DENOMINATION:

Chianti DOCG Biologico.

#### VITIGNI / GRAPE VARIETY:

Sangiovese 100%.

#### TECNICHE PRODUTTIVE / PRODUCTION TECHNIQUES:

*Le uve provengono da vigneti coltivati senza l'aiuto di sostanze chimiche di sintesi e senza l'impiego di organismi geneticamente modificati. La raccolta viene eseguita nel mese di settembre, la vinificazione prevede 2 rimontaggi al giorno a temperatura controllata di 28°C e una macerazione di 2 settimane. Dopo la svinatura e la successiva malolattica il vino viene tenuto sulle fecce per 1-2 mesi. Imbottigliamento dopo 6 mesi dalla vendemmia.*

*Grapes from our vineyards are grown without the use of chemicals and GMO (genetically modified organisms)*

*Harvest in the month of September, vinification with 2 daily pumpings over at a controlled temperature of 28°C. After racking and subsequent malolactic fermentation, the wine is kept on the lees for 1-2 months.*

*Bottling 6 months after harvesting.*

#### COLORE / COLOUR:

*Rosso rubino vivace e brillante.*

*Bright, brilliant ruby red.*

#### PROFUMO / BOUQUET:

*Fine e fragrante con note di frutta fresca*

*Fine and fragrant with notes of fresh fruit.*

#### GUSTO / TASTE:

*Armonico, rotondo e molto elegante.*

*Harmonious, round and very elegant.*

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI / SERVING SUGGESTIONS:

*Arrosti, brasati, carni bianche e rosse.*

*Roasts, braised meats, white and red meats.*

#### SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE:

*Aprire mezz'ora prima di servire, ad una temperatura di 18-20°.*

*Serve at 18-20°C, uncork half an hour before serving.*



# Bartali



## Brunello di Montalcino

**DENOMINAZIONE / DENOMINATION:**

Brunello di Montalcino DOCG.

**VARIETA' / GRAPE VARIETY:**

Sangiovese 100%.

**TECNICHE PRODUTTIVE / PRODUCTION TECHNIQUES:**

Raccolta tra la fine di settembre e i primi di ottobre. È totalmente manuale con estrema attenzione alla selezione dei grappoli. La vinificazione è fatta controllando la temperatura e con 3 rimontaggi al giorno, dopo una macerazione di 3-4 settimane il vino viene messo in botti di rovere per almeno 24 mesi ed imbottigliato almeno 6 mesi prima della commercializzazione, che avviene dopo 5 anni dalla vendemmia.

*The grapes are harvested between the end of September and early October. The bunches are picked by hand and very carefully selected. Vinification takes place at controlled temperature and with 3 daily pumpings over; after a maceration of 3-4 weeks the wine is kept in oak casks for at least 24 months and bottled at least 6 months before being put on the market, which takes place 5 years after harvesting.*

**COLORE / COLOUR:**

Rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento. *Deep ruby red, verging on garnet with ageing.*

**PROFUMO / BOUQUET:**

Lievemente etereo, poi intenso.

*Slightly ethereal, then intense.*

**GUSTO / TASTE:**

Asciutto, caldo, robusto e vivace.

*Dry, warm, robust and lively.*

## Rosso Di Montalcino

**DENOMINAZIONE / DENOMINATION:**

Rosso Di Montalcino DOC

**VARIETA' / GRAPE VARIETY:**

Sangiovese 100%

**TECNICHE PRODUTTIVE / PRODUCTION TECHNIQUES:**

Raccolta seconda/terza decade di settembre, vinificazione con 3 rimontaggi al giorno a temperatura controllata di 28°C e macerazione di 2-3 settimane. Dopo la svinatura il vino si affina per circa 12 mesi in botti di rovere e successivamente affinato per 2-3 mesi in bottiglia prima di essere immesso al consumo.

*Harvest in the second/third decade of September, vinification with 3 daily pumpings over at a controlled temperature of 28°C and 2-3 weeks of maceration. After racking the wine matures for about 12 months in oak casks and then for another 2-3 months in the bottle before being put on the market.*

**COLORE / COLOUR:**

Rosso rubino intenso.

*Deep ruby red.*

**PROFUMO / BOUQUET:**

Caratteristico e intensamente fruttato con note di ciliegia e mora.

*Characteristic and intensely fruity with notes of cherry and blackberry.*

**GUSTO / TASTE:**

Asciutto, caldo, un po' tannico.

*Dry, warm and slightly tannic.*

## Vino Nobile di Montepulciano

**DENOMINAZIONE / DENOMINATION:**

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

**VARIETA' / GRAPE VARIETY:**

Sangiovese 100%. (prugnolo gentile)

**TECNICHE PRODUTTIVE / PRODUCTION TECHNIQUES:**

Raccolta seconda metà di settembre, vinificazione con 3 rimontaggi al giorno a temperatura controllata di 28°C e macerazione di 2 settimane.

Dopo la svinatura e la successiva malolattica il vino viene messo ad affinare in botti di rovere di Slavonia per 12-18 mesi e quindi imbottigliato per un ulteriore affinamento in questo recipiente per almeno 6 mesi.

*Harvest in the second half of September, vinification with 3 daily pumpings over at a controlled temperature of 28°C and 2 weeks of maceration. After racking and subsequent malolactic fermentation, the wine is matured in Slavonia oak casks for 12-18 months and then further matured in the bottle for at least 6 months.*

**COLORE / COLOUR:**

Rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento.

*Ruby red, verging on garnet with ageing.*

**PROFUMO / BOUQUET:**

Fine e fragrante con note di frutta fresca.

*Delicate, intense, with notes of marasca cherry and dry fruit.*

**GUSTO / TASTE:**

.Delicato, intenso, con note di marasca e frutta secca.

*Dry, balanced and persistent, slightly tannic.*

## Bolgheri

**DENOMINAZIONE / DENOMINATION:**

Bolgheri Doc.

**VARIETA' / GRAPE VARIETY:**

60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Cabernet Franc

**TECNICHE PRODUTTIVE / PRODUCTION TECHNIQUES:**

Raccolta meccanica dalla seconda decade di Settembre. Pigiatura e diraspatura. Breve macerazione a freddo di 36 ore all'interno di piccoli serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

Temperature di fermentazione tra 28/30°C. Durata della macerazione 15/20 giorni.

Frequenti rimontaggi ad alcuni delestages. Svinatura a fine macerazione. Fermentazione malolattica in acciaio. L'invecchiamento è di 12 mesi in barriques di rovere francese di secondo e terzo passaggio e 3 mesi di affinamento in bottiglia.

*Mechanical harvesting starting around mid september. Pressing and destemming. Short cold maceration in small steel tanks at controlled temperature for 26 hours. Fermentation temperatures range between 28/30°C. Maceration lasts for 15/20 days. Racking at the end of maceration. Malolactic fermentation in steel. The ageing is 12 months in repeatedly used French oak barrique and 3 months in the bottle.*

**COLORE / COLOUR:**

Rosso rubino brillante con riflessi violacei.

*Bright ruby red with purple hues.*

**PROFUMO / BOUQUET:**

Profumi di sottobosco e ciliegia con note di vaniglia.

*Earthy and cherry aromas with hints of vanilla.*

**GUSTO / TASTE:**

In bocca pieno, morbido e minerale, finale sapido e persistente.

*Rich, soft and mineral mouthfeel, lengthy and sapid finish.*

## Morellino di Scansano

**DENOMINAZIONE / DENOMINATION:**

Morellino di Scansano DOCG

**VARIETA' / GRAPE VARIETY:**

Sangiovese 100%

**TECNICHE PRODUTTIVE / PRODUCTION TECHNIQUES:**

Raccolta ultime due settimane di settembre e prima settimana di ottobre, vinificazione con 2 rimontaggi al giorno a temperatura controllata per un periodo di macerazione di 15 giorni. Dopo la svinatura il vino viene fatto maturare per 4 mesi in botti di rovere e successivamente affinato in bottiglia per almeno 2 mesi.

*Harvest in the last two weeks of September and the first week of October, vinification with 2 daily pumpings over at controlled temperature for a maceration period of 15 days. After racking the wine is matured for 4 months in oak casks and then further matured in the bottle for at least 2 months.*

**COLORE / COLOUR:**

Rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento.

*Deep ruby red, verging on garnet with ageing.*

**PROFUMO / BOUQUET:**

Vinoso, intenso, fine con sentori di frutti rossi maturi.

*Winy, intense, fine, with scents of ripe red fruits.*

**GUSTO / TASTE:**

Asciutto, austero, caldo, leggermente tannico.

*Dry, austere, warm, slightly tannic.*

## Grappa

**DENOMINAZIONE / DENOMINATION:**

Grappa di Brunello di Montalcino.

**VARIETA' / GRAPE VARIETY:**

Vinacce di Sangiovese 100%

**TECNICHE PRODUTTIVE / PRODUCTION TECHNIQUES:**

Distillazione delle vinacce da uve atte a produrre Brunello di Montalcino in corrente di vapore con alambicco in rame.

*Distillation of the marc from grapes suitable for the production of Brunello di Montalcino with steam current in copper stills.*

**COLORE / COLOUR:**

Limpido e cristallino in trasparenza.

*Crystal clear against the light.*

**PROFUMO / BOUQUET:**

Fresco e delicato.

*Fresh and delicate.*

**GUSTO / TASTE:**

Decisamente armonico, morbido, caldo e persistente ma senza aggressione alcolica.

*Decisively harmonious, smooth, warm and persistent but with no alcoholic aggression.*



# Bartali



## Aster

### DENOMINAZIONE / DENOMINATION:

Veneto Igt

### VITIGNI / GRAPE VARIETY:

Cabernet 60% Merlot 40%.

### TECNICHE PRODUTTIVE / PRODUCTION TECHNIQUES:

La vendemmia inizia con il Merlot la seconda settimana di Settembre, poi con il Cabernet ad inizio Ottobre. La fermentazione delle uve avviene a temperatura controllata assieme alle bucce per 15 giorni, una volta separato il vino matura in barriques e tonneau per 12 mesi.  
*Merlot harvested in the second week of September and Cabernet harvested in the first week of October. Vinification takes place at controlled temperature and with 3 daily pumpings over; after a maceration of 2 weeks the wine is kept in oak casks for 12 months.*

### COLORE / COLOUR:

Rosso intenso dai riflessi inizialmente violacei, che virano al granato con la maturazione in bottiglia.

*Deep ruby red with purple hues, brownish edges as the wine matures in bottle.*

### PROFUMO / BOUQUET

Note intense di frutta rossa matura con delicate sfumature tostate.

*Ripe fruits, plums and spicy notes.*

### GUSTO / TASTE:

Morbido, con sensazioni vellutate e note di frutta matura Smooth, silky, ripe red fruits.



## Kymera

### DENOMINAZIONE / DENOMINATION:

Vino d' Italia rosso.

### VITIGNI / GRAPE VARIETY:

Montepulciano 50% Primitivo 50%.

### TECNICHE PRODUTTIVE / PRODUCTION TECHNIQUES:

Raccolta nel mese di settembre, vinificazione con 2 rimontaggi al giorno a temperatura controllata di 28°C e macerazione di 2 settimane. Dopo la svinatura e la successiva malolattica il vino viene tenuto sulle fecce per 1-2 mesi. Imbottigliamento dopo 6 mesi dalla vendemmia.

*Harvest in the month of September, 48 hours of pre-maceration at 6°C, vinification with 2 daily pumpings over at a controlled temperature of 28°C. After racking and subsequent malolactic fermentation, the wine is kept on the lees for 1-2 months.*

### COLORE / COLOUR:

Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

*Deep ruby red with purplish hues*

### PROFUMO / BOUQUET

Frutta matura, prugna e note speziate

*Ripe fruits, plums and spicy notes.*

### GUSTO / TASTE:

Pieno, armonico con tannino rotondo e persistente Full, harmonious with round tannins, persistent.

## Montepulciano d'Abruzzo

### DENOMINAZIONE / DENOMINATION:

Montepulciano D'Abruzzo Doc

Linea Classica / Classic Line

### VARIETA' / GRAPE VARIETY:

100% Montepulciano d'Abruzzo

### TECNICHE PRODUTTIVE / PRODUCTION TECHNIQUES:

La raccolta viene eseguita a fine Settembre, la vinificazione è classica con tre rimontaggi al giorno a temperatura controllata di 28°C. La macerazione dura 15 giorni e successivamente avviene la malolattica spontanea. L'imbottigliamento viene eseguito 10-12 mesi dalla vendemmia.

*Harvest at the end of the month of September, classic vinification with 3 daily pumpings over at a controlled temperature of 28°C. Maceration lasts for 15 days and then there is a spontaneous malolactic fermentation. Bottling 10-12 months after harvesting.*

### COLORE / COLOUR:

Rosso rubino intenso con lievi riflessi violacei.

*Intense ruby red with a shade of purple.*

### PROFUMO / BOUQUET:

Fruttato intenso che evolve nello speziato nel tempo.

*Intense fruitiness that evolves into spicy in time.*

### GUSTO / TASTE:

Pieno e di gran corpo, con tannini morbidi e persistenti. Round and well bodied with soft and pleasant tannins.



## Sangiovese di Toscana

### DENOMINAZIONE / DENOMINATION:

Sangiovese di Toscana IGT

### VARIETA' / GRAPE VARIETY:

100% Sangiovese

### TECNICHE PRODUTTIVE / PRODUCTION TECHNIQUES:

Raccolta a fine settembre, vinificazione classica con due rimontaggi al giorno a temperatura controllata a 28°C. Macerazione di 10 giorni e malolattica spontanea. Imbottigliamento dopo 10-12 mesi dalla vendemmia.

*Harvest at the end of the month of September, classic vinification with 2 daily pumpings over at a controlled temperature of 28°C and 10 days of maceration. After racking and subsequent malolactic fermentation, the wine is prepared for bottling, which takes place 10-12 months after harvesting.*

### COLORE / COLOUR:

Rosso Rubino

*Ruby red.*

### PROFUMO / BOUQUET:

Note di frutti rossi e violetta, freschi e intensi.

*Delicate scent of violets and red berries, fresh and intense.*

### GUSTO / TASTE:

Piacevolmente fresco e leggermente tannico con finale pulito ed elegante.

*Pleasantly fresh with soft tannins and a clean and elegant finish.*

## Toscana Rosso

### DENOMINAZIONE / DENOMINATION:

Toscana Rosso IGT

### VARIETA' / GRAPE VARIETY:

Sangiovese 80% Canaiolo 20%.

### TECNICHE PRODUTTIVE / PRODUCTION TECHNIQUES:

Raccolta mese di settembre, vinificazione con 2 rimontaggi al giorno a temperatura controllata di 28°C e macerazione di una settimana. Dopo la svinatura e la successiva malolattica il vino è preparato per l'imbottigliamento che avviene a 6 mesi dalla vendemmia.

*Harvest in the month of September, vinification with 2 daily pumpings over at a controlled temperature of 28°C and one week of maceration. After racking and subsequent malolactic fermentation, the wine is prepared for bottling, which takes place 6 months after harvesting.*

### COLORE / COLOUR:

Rosso rubino brillante.

*Brilliant ruby red.*

### PROFUMO / BOUQUET:

Persistente con lievi sentori di viola e frutta fresca.

*Persistent, with a delicate scent of violets and fresh fruit.*

### GUSTO / TASTE:

Rotondo e armonico, buon corpo e tannini morbidi. Round and harmonious, good body and soft tannins.



## Antico Blasone Rosso

### DENOMINAZIONE / DENOMINATION:

Vino d' Italia rosso

### VARIETA' / GRAPE VARIETY:

Sangiovese 80% canaiolo 20%

### TECNICHE PRODUTTIVE / PRODUCTION TECHNIQUES:

Raccolta mese di settembre, vinificazione con 2 rimontaggi al giorno a temperatura controllata di 28°C e macerazione di una settimana. Dopo la svinatura e la malolattica il vino è preparato per l'imbottigliamento che avviene a 4 mesi dalla vendemmia.

*Harvest in the month of September, vinification with 2 daily pumpings over at a controlled temperature of 28°C and one week of maceration. After racking and subsequent malolactic fermentation, the wine is prepared for bottling, which occurs 4 months after harvesting.*

### COLORE / COLOUR:

Rosso rubino brillante.

*Brilliant ruby red.*

### PROFUMO / BOUQUET:

Vinoso e maturo.

*Winy and ripe.*

### GUSTO / TASTE:

Rotondo e armonico, di grande piacevolezza, ma non eccessivamente impegnativo.

*Round and harmonious, very pleasant, but not excessively demanding.*



# Bartali



## Vernaccia di San Gimignano

**DENOMINAZIONE / DENOMINATION:**

Vernaccia di San Gimignano DOCG

**VARIETA' / GRAPE VARIETY:**

Vernaccia di San Gimignano 100%

**TECNICHE PRODUTTIVE / PRODUCTION TECHNIQUES:**

La vendemmia avviene la seconda settimana di settembre. Le uve raccolte vengono pressate in maniera molto soffice, la vinificazione avviene a temperatura controllata di 16°C in vasche di acciaio inox, dopo un affinamento di 3-4 mesi sulle fecce fini si stabilizza e si procede all'imbottigliamento.

*The grapes harvested in the second week of September are pressed very softly. Vinification takes place at a controlled temperature of 16°C in stainless steel vats. After maturing 3-4 months on fine lees the wine is stabilised and then bottled.*

**COLORE / COLOUR:**

Giallo paglierino scarico.

*Light straw yellow.***PROFUMO / BOUQUET:**

Intenso, floreale e fruttato.

*Intense, floral and fruity.***GUSTO / TASTE:**

Asciutto, fresco e di buona persistenza, armonico, con caratteristico retrogusto amarognolo (mandorla amara).  
*Dry, fresh and with good persistence, harmonious, with a characteristic bitter aftertaste (bitter almond).*

## Orvieto

**DENOMINAZIONE / DENOMINATION:**

Orvieto DOC

**VARIETA' / GRAPE VARIETY:**

Trebiano Toscano 60% Canaiolo Bianco 20% Grechetto 20%.

**TECNICHE PRODUTTIVE / PRODUCTION TECHNIQUES:**

Raccolte nel mese di settembre, le uve vengono pressate delicatamente e la vinificazione è effettuata a temperatura controllata di 18°. Dopo la svinatura, il vino termina la maturazione sulle fecce fini in botti in acciaio inox per 2 mesi, e quindi in bottiglia.

*The grapes are harvested in the month of September and pressed softly. Vinification takes place at a controlled temperature of 18°C. After racking the wine is kept in stainless steel vats for 2 months to complete its maturation process on fine lees and is then bottled.*

**COLORE / COLOUR:**

Giallo dorato chiaro.

*Light golden yellow.***PROFUMO / BOUQUET:**

Delicato, gradevole con sentori di frutta fresca.

*Delicate, pleasant, with scents of fresh fruit.***GUSTO / TASTE:**

Secco, fresco, leggermente amarognolo, pieno e vellutato.  
*Dry, fresh, slightly bitter, full and velvety.*

## Toscana Bianco

**DENOMINAZIONE / DENOMINATION:**

Toscana Bianco IGT

**VARIETA' / GRAPE VARIETY:**

Trebiano 80% Malvasia 20%.

**TECNICHE PRODUTTIVE / PRODUCTION TECHNIQUES:**

Le uve raccolte nel mese di settembre vengono pressate in maniera molto soffice, la vinificazione avviene a temperatura controllata di 18°C ed a fine fermentazione si procede alla stabilizzazione ad al successivo imbottigliamento.

*The grapes harvested in the month of September are pressed very softly. Vinification takes place at a controlled temperature of 18°C and, once fermentation is over, the wine is stabilised and then bottled.*

**COLORE / COLOUR:**

Giallo paglierino scarico.

*Light straw yellow.***PROFUMO / BOUQUET:**

Intenso con note di fiori bianchi.

*Intense, with notes of white flowers.***GUSTO / TASTE:**

Fresco e morbido, di buona persistenza aromatica.  
*Fresh and smooth, with a good aromatic persistence.*

## Antico blasone Bianco

**DENOMINAZIONE / DENOMINATION:**

Vino d'Italia bianco

**VARIETA' / GRAPE VARIETY:**

Trebiano 80% Malvasia 20%

**TECNICHE PRODUTTIVE / PRODUCTION TECHNIQUES:**

Le uve raccolte nel mese di settembre vengono pressate in maniera molto soffice, la vinificazione avviene a temperatura controllata di 18°C e l'imbottigliamento avviene a circa 4 mesi dalla vendemmia.

*The grapes harvested in the month of September are pressed very softly. Vinification takes place at a controlled temperature of 18°C and the wine is bottled approx. 4 months after harvesting.*

**COLORE / COLOUR:**

Giallo paglierino scarico.

*Light straw yellow+w.***PROFUMO / BOUQUET:**

Di buona intensità con note di fiori bianchi.

*Good intensity with notes of white flowers.***GUSTO / TASTE:**

Fresco e morbido, di buona persistenza aromatica.  
*Harmonious, round and very elegant.*

## Vino da dessert

**DENOMINAZIONE / DENOMINATION:**

Vino da Dessert

**VARIETA' / GRAPE VARIETY:**

Malvasia 100%

**TECNICHE PRODUTTIVE / PRODUCTION TECHNIQUES:**

Il mosto proveniente da uve appassite si affina per 4 mesi in botti di legno.

*The must obtained from raisins is matured for 4 months in wooden casks.*

**COLORE / COLOUR:**

Giallo oro antico con riflessi ambrati.

*Antique golden yellow with amber hues.***PROFUMO / BOUQUET:**

Di frutta secca e note finali di miele.

*Of dry fruit with final notes of honey.***GUSTO / TASTE:**

Dolce e avvolgente con grande corposità e armonia.  
*Sweet and embracing with great body and harmony.*

## Frugorà

**DENOMINAZIONE / DENOMINATION:**

Vino Spumante Extra Dry

**VITIGNI / GRAPE VARIETY:**

Chardonnay 50% Glera 50%

**TECNICHE PRODUTTIVE / PRODUCTION TECHNIQUES:**

Lo Spumante viene prodotto seguendo il metodo Martinotti-Charmat e utilizzando uve coltivate nei territori veneti. Il vino base viene assemblato all'interno delle classiche autoclavi in acciaio inox che permettono di controllare la temperatura e la pressione che si svilupperà nel corso della spumantizzazione. La presa di Spuma dura circa 10/15 giorni ad una temperatura di 16°C arricchendo il vino di aromi e di un buon perlage. La sosta sui lieviti invece dura 15/20, questo passaggio migliora le caratteristiche organolettiche e la stabilizzazione tartarica.

*This sparkling wine has been produced with the Martinotti-Charmat method from grapes grown in Veneto region. The wine is mixed in stainless steel tanks that allow control over temperature and pressure during the sparkling producing process. Thanks to the Charmat method the wine appears fragrant to the palate and full of fresh and fruity notes, typical of this cuvée.*

**COLORE / COLOUR:**

Paglierino con riflessi verdolini; la soffice spumosità accompagna il perlage fine e persistente.

*Straw-coloured with lively greenish highlights; a soft mousse accompany a lingering and delicate perlage.***PROFUMO / BOUQUET**

Il bouquet è delicato e avvolgente, con fragranti note fruttate.

*Elegant and caressing bouquet, with fragrant and fruity hints.***GUSTO / TASTE:**

Al palato risulta vivace, fresco sono con note di pera, mela, pesca.  
*On the palate, a charming caress and a vivid freshness are gracefully accompanied by refined pear, apple, and peach hints.*

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI / SERVING SUGGESTIONS:**

Ideale come aperitivo accompagnato da stuzzichini salati. Si abbina squisitamente a crudité di scampi e a crostini di salmone. Ottimo con piatti leggeri a base di pesce e di crostacei e con primi piatti di verdure.  
*Ideal as aperitif paired with canapé. It goes exquisitely with prawn crudités and salmon crostini. Perfect with fish and shellfish light courses and with vegetable first dishes.*