

Catalogo Prodotti



WINE, DRINKS & SPIRITS

Linee e Aziende Commercializzate

- **Podere Adriano**



- **Antica Pietra**



- **Cantine MORANDO**



- **Cantine BIVAL**



- **Cantine MORASCHI**



FRIZZANTINO

Pignoletto dell' Emilia PODERE ADRIANO

**Pignoletto 100%
IGT Emilia
Vendemmia 2022
11,50 % Vol.
0,75 litri**



**Giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Perlage minuto e persistente. Al naso aromi di frutti e
fiori bianchi, con sentore di biancospino, fine
emandorla.**

**Al palato secco e fresco di acidita', morbido e
abbastanza caldo, con un finale agrumato. Di corpo,
equilibrato, abbastanza armonico.**

**Ottimo come Aperitivo e con antipasti, brodo, carni
bianche, culatello e formaggi.**

**Da servire tra 12 e 14 gradi.
Da stappare al momento**

ANTICA PIETRA

Pignoletto Emilia Fermo

Zona di Produzione: Imola, dalle uve ononime

Uve: 100% Pignoletto Emilia

Dalle omonime uve imolesi presenta colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini.

Profumo caratteristico floreale, delicato, fruttato, intenso dei fiori di biancospino.

Sapore secco e asciutto, abbastanza persistente.

Grado alcolico: 11,50%

Servire Freddo, 8-10°, stappato al momento.



CABERNET SAUVIGNON

Rubicone

ANTICA PIETRA

Cabernet Sauvignon 100%
IGT Emilia
Vendemmia 2022
12,00 % Vol.
0,75 litri

Rosso Rubino

Dalle omonime uve imolesi, di rosso rubino, presenta un profumo intenso ed erbaceo, con sentori di frutti di bosco. Di sapore pieno e vellutato, secco, levigato, con un finale affumicato, equilibrato.

Da servire tra 12 e 14 gradi.
Da stappare al momento



ANTICA PIETRA

Sangiovese Rubicone I.g.t.

Zona di Produzione: Imola, dalle uve ononime

Uve: 100% Sangiovese

Caratteristiche Organolettiche:

Colore: Rosso Rubino

Presenta un profumo intenso, con sentori di frutti rossi.

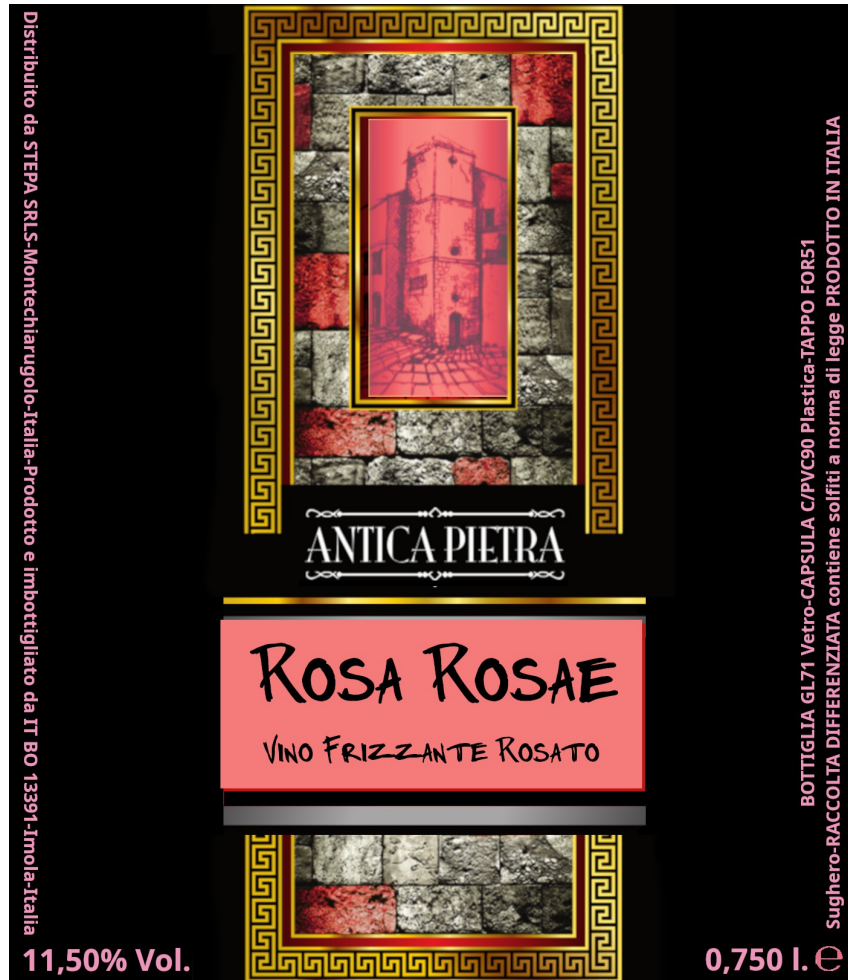
Di sapore pieno e vellutato, equilibrato, leggermente tannico, manifesta un retrogusto affumicato.

Grado alcolico: 12,00%

Da servire tra 12 e 14°, da stappare al momento.



ANTICA PIETRA



Rosa Rosae

Zona di Produzione: Imola

Caratteristiche Organolettiche:

Di colore rosa cerasuolo scarico, bollicine piccole ed abbastanza persistenti, al naso piacevole bouquet floreale e fruttato con note di lampone e frutti di bosco rossi. Al palato secco, fine, morbido, abbastanza caldo e fresco, equilibrato, pronto e con un finale sapido.

Grado alcolico: 11,50%

Da servirsi freddo, tra gli 8 ed i 10 gradi.

Da stappare al momento.

Ideale con antipasti di crostacei e carni delicate, gradevolissimo come aperitivo.

Cantine Morando





BRANDÈ' Spumante Brut

**Glera e Trebbiano
Methode Martinotti/Charmat**

**Vendemmia 2022
12,00 % Vol.
0,75 litri**

**Colore giallo paglierino pallido, profumo di
fiori e frutti bianchi, fine.**

**Gusto fresco e delicato, abbastanza morbido,
secco, asciutto, vellutato, gradevole.**

**Ideale come aperitivo o piatti a base di pesce e
per Mixology**

**Da servire tra 6 e 8 gradi.
Da stappare al momento**

MORANDO TRADIZIONE

Spumante Extra Dry

MORANDO

90% Glera e 10% Trebbiano

Metodo Martinotti/Charmat

Vendemmia 2022

11,00 % Vol.

0,75 litri

Colore giallo paglierino, profumo di frutti e fiori bianchi, fine, gradevole

Gusto fresco e delicato. Asciutto e vellutato.

Ideale come Aperitivo o con piatti a base di pesce.

Da servire a 8 gradi.

Da stappare al momento



Cantine BIVAL



Fieri di essere Valdobbiadene



BIVAL Brut

VALDOBBIADENE D.O.C.G.

Area di produzione Colline di Valdobbiadene, in particolare nella frazione di Guia, dove sono situati i vigneti di nostra proprietà.

Varietà 100% Glera.

Tecnica di vinificazione

Pressatura soffice delle uve intere con successiva separazione del mosto fiore, mediante decantazione statica a freddo. La prima fermentazione viene svolta in acciaio a temperatura controllata (20 °C) con lieviti selezionati.

Il vino ha poi un periodo di maturazione sulle fecce fini di 4-5 mesi, quindi viene sottoposto a filtrazione.

La presa di spuma avviene in autoclave secondo il metodo Martinotti-Charmat. Il ciclo di lavorazione è di circa 60 giorni. Al termine della presa di spuma il vino matura a freddo (0-3 °C) con i propri lieviti; questo conferisce al prodotto finale una maggiore complessità e fragranza.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto visivo

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Spuma cremosa, con perlage fine e persistente.

Aroma

A primo impatto escono le note fruttate di mela verde e pesca bianca, in un secondo momento escono le note floreali di fiori d'acacia e sambuco. Bouquet complesso e fresco che invita alla beva.

Gusto

Presenta una piacevole freschezza, data da una acidità ben bilanciata. Ben evidenti sono poi le note "saline" tipiche delle terre dei nostri vigneti di Valdobbiadene. Queste caratteristiche conferiscono al vino una lunga persistenza al palato.

Abbinamenti

Ideale sia come aperitivo, ma anche per accompagnare primi piatti leggeri e delicati, in particolare a base di pesce.



Cantine MORASCHI



BRUT DONNA ELISABETTA



Denominazione: Franciacorta D.O.C.G.

Vigneto d'origine: Zona pedecollinare, Comune di Capriolo, Franciacorta, Italia

Caratteristiche del terreno: Medio impasto, di origine morenica

Sistema di allevamento: Guyot

Uvaggio: Uve biologiche blanc de blancs 100% Chardonnay

Periodo di vendemmia: Dalla terza decade di agosto alla prima decade di settembre. Raccolta manuale in cassette, con cernita delle uve sulla vite

Vinificazione: Pressatura soffice, fermentazione in vasche d'acciaio inox termocontrollate

Tiraggio: Da maggio a giugno dell'anno successivo alla vendemmia

Affinamento sui lieviti: Durata media 45 mesi

Dosaggio alla sboccatura: Apporto in zuccheri pari a 5,0 g/l

Note di degustazione: La spuma è fine e intensa, il profumo è ricco di note fruttate (ananas, mela, pesca) e floreali (giglio, gelsomino, biancospino), la bocca è sapida, fresca e raffinata, con un finale persistente molto piacevole

Abbinamenti: Ideale all'aperitivo e a tutto pasto, ottimo accompagnamento per antipasti e delicati piatti di pesce e carni bianche

Temperatura di servizio: 6-8°C

Gradazione alcolica: 13% Vol

Pressione: 6 atmosfere

SATÈN MORASCHI



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

Vigneto d'origine: Zona Pedecollinare, Comune di Capriolo, Franciacorta, Italia

Caratteristiche del terreno: Medio impasto, di origine morenica

Sistema di allevamento: Guyot

Uvaggio: Uve Biologiche blanc de blancs 100% Chardonnay

Periodo di vendemmia: Dalla terza decade di agosto alla prima decade di settembre. Raccolta manuale in cassette, con cernita delle uve sulla vite

Vinificazione: Pressatura soffice, fermentazione in vasche d'acciaio inox termocontrollate

Tiraggio: Da maggio a giugno dell'anno successivo alla vendemmia

Affinamento sui lieviti: Durata media 45 mesi

Dosaggio alla sboccatura: Apporto in zuccheri pari a 6,0 g/l

Note di degustazione: L'effervescenza è dinamica, al gusto spicca la freschezza ben supportata dalla morbidezza e dal corpo del vino, con coerenti richiami gustativi di frutta secca su scia minerale. All'olfatto presenta note di frutta tropicale e vaniglia, agrumi e fragrante pasticceria nel finale

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, si consiglia con salumi e formaggi non troppo stagionati, nonché per accompagnare piatti a base di pesce

Temperatura di servizio: 6-8°C

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Pressione: 4 atmosfere

ROSÉ MORASCHI



Denominazione: Franciacorta Rosé D.O.C.G.

Vigneto d'origine: Zona pedecollinare, Comune di Capriolo, Franciacorta, Italia

Caratteristiche del terreno: Medio impasto, di origine morenica

Sistema di allevamento: Guyot

Uvaggio: Uve biologiche 100% Pinot Nero

Periodo di vendemmia: Dalla terza decade di agosto alla prima decade di settembre. Raccolta manuale in cassette, con cernita delle uve sulla vite

Vinificazione: Pressatura soffice, fermentazione in vasche d'acciaio inox termocontrollate

Tiraggio: Da maggio a giugno dell'anno successivo alla vendemmia

Affinamento sui lieviti: In media 45 mesi

Dosaggio alla sboccatura: Apporto in zuccheri pari a 7 g/l

Note di degustazione: Di eccellente struttura e persistenza presenta una componente olfattiva fragrante e complessa caratterizzata da note floreali (fiori d'arancio, rose e violetta), vegetali (tè nero e tabacco) e fruttate (more e frutti di bosco), mentre al palato si rivela morbido ed equilibrato

Abbinamenti: Ideale con i risotti, esalta ed impreziosisce la sua struttura abbinato a ricercati antipasti di pesce a base di crostacei

Temperatura di servizio: 6-8°C

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Pressione: 5 atmosfere

PAS DOSÉ MORASCHI



Denominazione: Franciacorta Millesimato D.O.C.G.

Vigneto d'origine: Zona pedecollinare, Comune di Capriolo, Franciacorta, Italia

Caratteristiche del terreno: Medio impasto, di origine morenica

Sistema di allevamento: Guyot

Uvaggio: Uve biologiche blanc de blancs 100% Chardonnay

Periodo di vendemmia: Dalla terza decade di agosto alla prima decade di settembre. Raccolta manuale in cassette, con cernita delle uve sulla vite

Vinificazione: Pressatura soffice, fermentazione in vasche d'acciaio inox termocontrollate

Tiraggio: Da maggio a giugno dell'anno successivo alla vendemmia

Affinamento sui lieviti: In media 60 mesi

Dosaggio alla sboccatura: 1 g/l, nessuna aggiunta di liqueur d'expédition

Note di degustazione: Al naso giungono intensi profumi di frutta esotica matura (mango e ananas), aromi terziari e note vanigliate, sfuma in chiusura con una lieve nota di alga marina. Al palato regala una piacevole sensazione di freschezza e persistenza minerale, il sapore è sapido, intenso, pieno e armonico

Abbinamenti: Ideale a tutto pasto, con piatti ricercati

Temperatura di servizio: 6-8°C

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Pressione: 5,5 atmosfere

CURTEFRANCA BIANCO MORASCHI



Vigneto d'origine: Zona pedecollinare, Comune di Capriolo, Franciacorta, Italia

Caratteristiche del terreno: Medio impasto, di origine morenica

Sistema di allevamento: Guyot

Uvaggio: Uve biologiche 100% Chardonnay

Periodo di vendemmia: Metà settembre. Raccolta manuale in cassette, con cernita delle uve sulla vite

Vinificazione: Pressatura soffice, fermentazione alcolica a temperatura controllata, affinamento in vasche d'acciaio inox per circa 10 mesi

Note di degustazione: Di colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli, all'olfatto è delicato e floreale, al palato si presenta asciutto, morbido, sapido e armonico. Si consiglia con i primi piatti, carni bianche e pesce

Temperatura di servizio: 8°-10° C

Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

Formato: 0,75 L

CURTEFRANCA ROSSO MORASCHI



Curtefranca Rosso D.O.C.

Un vino dal colore rosso rubino e dai riflessi violacei. Presenta una buona struttura, è avvolgente, morbido ed equilibrato.

Vigneto d'origine: Zona pedecollinare, Comune di Capriolo, Franciacorta, Italia

Caratteristiche del terreno: Medio impasto, di origine morenica

Sistema di allevamento: Guyot

Uvaggio: 50% cabernet e 50% merlot

Periodo di vendemmia: Metà ottobre. Raccolta manuale in cassette, con cernita delle uve sulla vite

Vinificazione: le uve vengono sottoposte a una macerazione a contatto con le bucce, a cui segue un successivo affinamento in vasche d'acciaio inox per un periodo di 10-15 mesi

Note di degustazione: Dal colore rosso rubino, con riflessi violacei, regala profumi di frutta rossa (ciliegie, lamponi, mora, fragola e ribes nero). Ottimo con primi piatti, carni rosse, salumi e formaggi

Temperatura di servizio: 16°-18°C

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Aziende Rappresentate

- **Cantine FIETRI**



- **Cantine FERRARIS**



Cantine FIETRI



FIETRI Hic et Nunc 2020 IGT Biologico

Denominazione: IGT Colli Toscana Centrale

Comune di Produzione: gaiole in Chianti (SI)

Altitudine dei Vigneti: 560-580 m. s.l.m.

Tipo di Terreno: tessitura franco argilloso sabbiosa con abbondante presenza di scheletro (galestro)

Sistema di allevamento: "guyot"

Resa in uva: 35 quintali per ettaro

Anno di vendemmia: 2020

Uve: 40 % Chardonnay, 60 % Viogner

Fermentazione malo-lattica: Chardonnay parzialmente svolta in barriques - Viogner non svolta

Affinamento in barrique: minimo 6 mesi

Affinamento in bottiglia: minimo 8 mesi

Grado alcolico: 14,5 % vol

Acidità totale: 6.33 g/l



FIETRI Chianti Classico *DOCG Biologico*



Denominazione: Chianti Classico DOCG

Comune di Produzione: gaiole in Chianti (SI)

Altitudine dei Vigneti: 460-580 m. s.l.m.

Tipo di Terreno: tessitura franco argilloso sabbiosa con abbondante presenza di scheletro (galestro)

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Resa in uva: 45 quintali per ettaro

Anno di Vendemmia : 2020

Vinificazione: in tini di acciaio a temperatura controllata

Fermentazione malo-lattica: 40 giorni

Invecchiamento: in botti di rovere da 18 hl per 18 mesi e Tonneaux 7hl per 18 mesi.

Affinamento in bottiglia: 4 mesi minimo

Grado alcolico: 14 % vol

Acidità totale: 5.40 g/l

FIETRI Chianti Classico *Riserva*

Denominazione: Chianti Classico DOCG

Comune di Produzione: gaiole in Chianti (SI)

Altitudine dei Vigneti: 460-580 m. s.l.m.

Tipo di Terreno: tessitura franco argilloso sabbiosa con abbondante presenza di scheletro (galestro)

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Resa in uva: 35 quintali per ettaro

Vinificazione: in tini di acciaio a temperatura controllata

Fermentazione malo-lattica: 20 giorni in Tonneaux di rovere

Invecchiamento: 18 mesi 50% in Tonneaux di rovere e 50% in botte ovale 18 hl rovere Allier

Affinamento in bottiglia: 15 mesi

Grado alcolico: 13 % vol

Acidità totale: 5.92 g/l



FIETRI Dedicato a Benedetta 2018 Biologico



Denominazione: IGT Rosso Toscana

Comune di Produzione: gaiole in Chianti (SI)

Altitudine dei Vigneti: 460-580 m. s.l.m.

Tipo di Terreno: tessitura franco argilloso sabbiosa con abbondante presenza di scheletro (galestro)

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Resa in uva: 50 quintali per ettaro

Anno di vendemmia: 2018

Uve: Sangiovese, da selezione Vigna Carletti

Vinificazione: in tini di acciaio a temperatura controllata

Fermentazione malo-lattica: 28 giorni

Invecchiamento: in botti di rovere da 5 hl per 18 mesi

Affinamento in bottiglia: minimo 8 mesi

Grado alcolico: 14,5 % vol

Acidità totale: 5.60 g/l

FIETRI *Alius et Idem* 2011

Denominazione: IGT Rosso Toscana

Comune di Produzione: gaiole in Chianti (SI)

Altitudine dei Vigneti: 460-580 m. s.l.m.

Tipo di Terreno: tessitura franco argilloso sabbiosa con abbondante presenza di scheletro (galestro)

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Resa in uva: 30 quintali per ettaro

Anno di vendemmia: 2011

Uve: 34% Sangiovese, 33% Merlot, 33% Alicante Bouschet

Vinificazione: in tini di acciaio a temperatura controllata

Fermentazione malo-lattica: 30 giorni

Invecchiamento: in botti di rovere da 7 hl per 15 mesi

Affinamento in bottiglia: minimo 6 mesi

Grado alcolico: 13,5 % vol

Acidità totale: 5.89 g/l



FIETRI Rosato di Sangiovese 2020 IGT Biologico

Denominazione: IGT Toscana vino rosato

Comune di Produzione: gaiole in Chianti (SI)

Altitudine dei Vigneti: 460-580 m. s.l.m.

Tipo di Terreno: tessitura franco argilloso sabbiosa con abbondante presenza di scheletro (galestro)

Sistema di allevamento: "cordone speronato"

Resa in uva: 55 quintali per ettaro

Anno di vendemmia: 2020

Uve: 100 % Sangiovese

Fermentazione malo-lattica: non svolta

Affinamento in bottiglia: minimo 2 mesi

Grado alcolico: 13,5 % vol

Acidità totale: 6.17 g/l



FIETRI Kallisté - Rosè sparkling wine V.S.Q. Classic method

Denominazione: Spumante Rosato – V.S.Q. Metodo Classico

Comune di Produzione: gaiole in Chianti (SI)

Altitudine dei Vigneti: 580 m. s.l.m.

Tipo di Terreno: galestro

Sistema di allevamento: “cordone speronato”

Resa in uva: 40 quintali per ettaro

Anno di vendemmia: 2011

Uve: 100 % Sangiovese

Vinificazione: in acciaio a temperatura controllata

Affinamento in bottiglia sui lieviti: 48 mesi

Grado alcolico: 13 % vol

Acidità totale: 6.70 g/l



Cantine FERRARIS



SENSAZIONI



PIEMONTE VIOGNIER DOC

Uvaggio: Viognier 100%

Zona di produzione: Castagnole Monferrato, Asti

Tipologia di terreno: Mix argilla, sabbia rossa

Sistema di allevamento: Guyot singolo

Resa: 110 q/ha – 150 metri s.l.m.

Fermentazione alcolica: In acciaio fino a 3 settimane a temperatura controllata di 18°C

Invecchiamento: Batonnage settimanale per 2 mesi in acciaio

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Alcool: 13,5%

Residuo zuccherino: 3,63 g/l

Acidità totale: 5,60 g/l

Colore: Colore giallo intenso con riflessi verdognoli

Profumo: Intensi aroma di frutta esotica, pera, banana.

Sapore: Delicato, di buon corpo e buona acidità.

Abbinamento: Sushi, pesce, crostacei, carni bianche, formaggi, curry

Temperatura di servizio: 16-18°C

BISOU



PIEMONTE VIOGNIER DOC

Uvaggio: Viognier 100%

Zona di produzione: Castagnole Monferrato, Asti

Tipologia di terreno: Mix argilla, sabbia rossa

Sistema di allevamento: Guyot singolo

Resa: 50 q/ha – 250 metri s.l.m.

Fermentazione alcolica: 1/3 legno e 2/3 acciaio

Invecchiamento: 12 mesi 1/3 legno e 2/3 acciaio con batonnage settimanali per evitare l'ossidazione

Affinamento: 18 mesi in bottiglia

Alcool: 15 %

Residuo zuccherino: 1,61 g/l

Acidità totale: 5,64 g/l

Abbinamento: Piatti a base di pesce, crostacei, carni bianche, formaggi di media stagionatura

Temperatura di servizio: 10-12°C

Ca' Mongross DEL MARTIN



BARBERA D'ASTI DOCG

Uvaggio: Barbera 100%

Zona di produzione: Montegrosso d'Asti (AT)

Suoli: Mix calcareo, argilloso, marnoso

Sistema di allevamento: Guyot singolo

Resa: 70-90 q/ha – 200-230 metri s.l.m.

Fermentazione alcolica: In acciaio

Fermentazione malolattica: In acciaio

Invecchiamento: In acciaio

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Alcool: 14%

Residuo zuccherino: 3 g/l

Acidità totale: 5,25 g/l

Abbinamento: Salumi, formaggi, carni brasate, arrostiti, bolliti misti, pasta ripiena

Temperatura di servizio: 16-18°C

Ca' Mongross LA REGINA



BARBERA D'ASTI DOCG Superiore

Uvaggio: Barbera 100%

Zona di produzione: Montegrosso d'Asti (AT)

Suoli: Mix calcareo, argilloso, marnoso

Sistema di allevamento: Guyot singolo

Resa: 50 q/ha – 200-230 metri s.l.m.

Fermentazione alcolica: In botte grande di rovere francese da 54 hl

Fermentazione malolattica: In tonneau di rovere francese da 500 litri

Invecchiamento: 18 mesi in tonneau di rovere francese da 500 litri

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Alcool: 15,5%

Residuo zuccherino: 1,5 g/l

Acidità totale: 5,8 g/l

Abbinamento: Carni rosse, carni brasate e stufate, arrosti, bolliti misti, formaggi

Temperatura di servizio: 16-18°C

Ca' Mongross VITI CENTENARIE



BARBERA D'ASTI DOCG Superiore

Uvaggio: Barbera 100%

Zona di produzione: Montegrosso d'Asti (AT)

Tipologia di terreno: Calcareo, marnoso

Sistema di allevamento: Guyot singolo

Resa: 50 q/ha – 200-230 metri s.l.m.

Fermentazione alcolica: In botte grande di rovere francese da 54 hl

Fermentazione malolattica: In tonneaux di rovere francese da 500 litri

Invecchiamento: 18 mesi in tonneaux di rovere francese da 500 litri

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Alcool: 16%

Residuo zuccherino: 0,6 g/l

Acidità totale: 6 g/l

Abbinamento: Carni rosse, carni brasate e stufate, arrosti, bolliti misti, formaggi di media stagionatura

Temperatura di servizio: 18-20°C

SANT'EUFEMIA

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG



Uvaggio: Ruchè 100%

Zona di produzione: Castagnole Monferrato, Asti

Tipologia di terreno: Mix calcareo, argilloso, marnoso

Sistema di allevamento: Guyot singolo

Resa: 90 q/ha – 260 metri s.l.m.

Età dei vigneti: 5-10 anni

Fermentazione alcolica: In acciaio dai 10-15 giorni a temperatura controllata

Fermentazione malolattica: In acciaio

Invecchiamento: In acciaio

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Alcool: 14%

Residuo zuccherino: 2,5 g/l

Acidità totale: 5,3 g/l

Abbinamento: Carni bianche e rosse, primi, formaggi freschi e di media stagionatura, salumi.

Temperatura di servizio: 16-18°C

VIGNA DEL PARROCO



RUCHE DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG

Uvaggio: Ruchè 100%

Zona di produzione: Castagnole Monferrato, Asti

Tipologia di terreno: Mix calcareo, argilloso, marnoso

Sistema di allevamento: Guyot singolo

Resa: 80 q/ha

Età dei vigneti: impianto del 1964

Fermentazione alcolica: A temperatura controllata con rimontaggi come da tradizione

Fermentazione malolattica: 80% in acciaio – 20% in tonneaux

Invecchiamento: 20% in tonneaux per 9 mesi

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Alcool: 15,5%

Residuo zuccherino: 0,5 g/l

Acidità totale: 5,3 g/l

Abbinamento: Tartufo, cacciagione, formaggi di media stagionatura, carni rosse

Temperatura di servizio: 18-20°C

OPERA PRIMA



RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG *Riserva*

Uvaggio: Ruchè 100%

Zona di produzione: Castagnole Monferrato, Asti

Tipologia di terreno: Mix calcareo, argilloso, marnoso

Sistema di allevamento: Guyot singolo

Resa: 40 q/ha – 285 metri s.l.m.

Età dei vigneti: 20 anni

Fermentazione alcolica: In rotofermentatori in acciaio a temperatura controllata per 20-25 giorni, successivamente rimane a contatto con le bucce per altri 20-25 gg secondo la tecnica del “cappello sommerso”

Fermentazione malolattica: In acciaio

Invecchiamento: 36 mesi in tonneau di rovere francese da 500

Affinamento: minimo 12 mesi in bottiglia

Alcool: 16%

Residuo zuccherino: <1 g/l

Acidità totale: 5,00 g/l

Abbinamento: Tartufo, selvaggina, formaggi stagionati, carni stufate e brasate

Temperatura di servizio: 18-20°C

IL GIAJ



MOSCATO D'ASTI DOCG

Uvaggio: Moscato 100%

Zona di produzione: Castiglione Tinella, Provincia di Cuneo

Tipologia di terreno: Mix argilloso, calcareo, sabbioso

Sistema di allevamento: Guyot

Resa: 50 q/ha

Eta' dei vigneti: Eta' media 10 anni

Fermentazione alcolica: In autoclave con presa di spuma secondo il metodo Charmat

Affinamento: In bottiglia per un paio di mesi

Alcool: 5,5 %

Zuccheri: 120 g/l

Acidità totale: 5,70 g/l

Colore: Giallo paglierino di media intensità con delicati riflessi verdognoli

Profumo: Intenso, persistente, fragrante. Sentori floreali di pesco e di miele accompagnano il caratteristico aroma.

Sapore: Gusto dolce, fresco per l'acidità, vivo in bocca, mai stucchevole.

Abbinamento: E' un vino dalle mille occasioni, adatto anche come bevanda rinfrescante per via del basso grado alcolico, che si distingue nell'accompagnamento ai dolci di ogni tipo, dalla piccola pasticceria, alle torte di nocciola tipiche del territorio

Temperatura di servizio: 6-7°C