

MONTEFALCO ROSSO

D.O.C. Montefalco

NOTE DI PRODUZIONE

VITIGNO	60/ 65% Sangiovese, 20% Merlot e 15/20% Sagrantino
VINIFICAZIONE	In rosso
VENDEMMIA	Tra la fine di Settembre e la prima quindicina di ottobre, a mano e in cassetta, seguita da attenta selezione di banchi cernita in linea
FERMENTAZIONE	In acciaio inox a temperatura controllata dai 28 - 30°C per circa due settimane
AFFINAMENTO	6 mesi in bottiglia
INVECCHIAMENTO	12 mesi in legno francese
GRADAZIONE ALCOLICA	13,5% Vol
VIGNA	In località Pietrauta, Montefalco (Pg), 400m s.l.m., cordone speronato. Esposizione est - ovest, impianto di circa 8/15 anni, con 4000 piante/ha
TERRENO	Medio impasto, calcareo - argilloso e ghiaioso, con una produzione di 70 q/ha
ANNI DI CONSERVAZIONE	Per oltre 8 anni
FORMATO BOTTIGLIA	750 ml
SOLFITI	Contiene solfiti
PRODUZIONE	Prodotto in Italia

NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE	Evidenzia un bel colore rosso rubino, alquanto luminoso
AROMA	Bouquet molto intenso, con profumi puliti ed una fragranza delicata. Marcata presenza di frutta matura a bacca nera come more e ribes insieme a note speziate e floreali
GUSTO	Esprime una grande piacevolezza, pur essendo caldo ed austero ed una perfetta armonia tra i sentori di caffè tostato e di tabacco.

NOTE DI SERVIZIO

TEMPERATURA DI SERVIZIO	18-20°C
--------------------------------	---------

Stappare qualche ora prima di servire, ottimo se decantato



MONTEFALCO SAGRANTINO

D.O.C.G. Montefalco Sagrantino

NOTE DI PRODUZIONE

VITIGNO	100% uve Sagrantino (uva autoctona)
VINIFICAZIONE	In rosso
VENDEMMIA	Prima quindicina di ottobre, a mano e in cassetta, seguita da attenta selezione in banchi cernita in linea
FERMENTAZIONE	In acciaio inox a temperatura controllata
AFFINAMENTO	Almeno 6 mesi in bottiglia
MATURAZIONE	Minimo di 30 mesi
INVECCHIAMENTO	18 mesi in legno francese
GRADAZIONE ALCOLICA	15% - 15,5% Vol
VIGNA	In località Pietrauta, Montefalco (Pg), 400m s.l.m., cordone speronato. Esposizione est-ovest, impianto di 15 anni, con 4000 piante/ha
TERRENO	Medio impasto, calcareo - argilloso e ghiaioso, con una produzione di 60 q/ha
ANNI DI CONSERVAZIONE	Per oltre 15 anni
FORMATO BOTTIGLIA	750 ml, 1,5L
SOLFITI	Contiene solfiti
PRODUZIONE	Prodotto in Italia

NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE	Rosso rubino scuro con riflessi intensi violacei e bordo granato se invecchiato
AROMA	Complesso, avvolgente con note di frutta scura e spezie.
GUSTO	Vino dal gusto intenso e complesso dotato di grande lunghezza gustativa, la presenza di tannini fitti e sapori ne garantisce una ottima evoluzione nel tempo.

NOTE DI SERVIZIO

TEMPERATURA DI SERVIZIO	18-20°C
--------------------------------	---------

Stappare qualche ora prima di servire, ottimo se decantato



L'ARRINGATORE

D.O.C. Colli Perugini

NOTE DI PRODUZIONE

VITIGNO VINIFICAZIONE	60% Sangiovese , 30% Merlot e 10% Cilieggiolo
VENDEMMIA	-
FERMENTAZIONE	Metà settembre, manuale e in cassetta
AFFINAMENTO	Fermentazione controllata e macerazione
MATURAZIONE	Circa 12/14 mesi in bottiglia
GRADAZIONE ALCOLICA	Circa 14/16 mesi in legno
	14,5% Vol
VIGNA	Località Trebbio, 300m s.l.m., cordone speronato. Esposizione est - ovest, impianto di circa 15 anni, con 4000 piante/ha
TERRENO	Medio impasto, calcareo - argilloso, con una produzione di 80q/ha
ANNI DI CONSERVAZIONE	Qualità crescente garantita per 10 anni, poi si stabilizza raggiungendo l'equilibrio
FORMATO BOTTIGLIA	750 ml, 1,5 L, 3 L
SOLFITI	Contiene solfiti
PRODUZIONE	Prodotto in Italia

NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE	Rosso rubino scuro e intenso con riflessi violacei
AROMA	Al naso offre un bouquet ampio, complesso, intenso; con note di frutta matura , soprattutto di ciliegia, ma anche mirtillo e mora
GUSTO	Pieno, di buona struttura con tannini morbidi ben integrati. Aromatico, con note eleganti e raffinate. Sentori di frutta rossa matura con note speziate di cuoio, tabacco e liquirizia

NOTE DI SERVIZIO

ABBINAMENTO	Molto versatile, consigliato con carne in arrosto o grigliate e selvaggina, ideale anche con caccagione, brasati, formaggi stagionati e cioccolato fondente.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	14-16°C

Stappare qualche ora prima di servire, ottimo se decantato



IL MOGGIO

I.G.T Umbria

NOTE DI PRODUZIONE

VITIGNO	100% uve grechetto (vitigno autoctono)
VINIFICAZIONE	In bianco
VENDEMMIA	Tardiva, prima quindicina di ottobre, manuale e cassetta
FERMENTAZIONE	Fermentazione alcolica in barrique
AFFINAMENTO	Circa 8/10 mesi in bottiglia
MATURAZIONE	Circa 2/3 mesi in legno
GRADAZIONE ALCOLICA	13,5% Vol
VIGNA	Località Trebbio 330m s.l.m. Esposizione est - ovest, impianto di circa 8 anni, con 4.000 piante/ha
TERRENO	Medio impasto, calcareo-argilloso, con una produzione di 70 q/ha .
ANNI DI CONSERVAZIONE	Anche 3/4 anni
FORMATO BOTTIGLIA	750 ml
SOLFITI	Contiene solfiti
PRODUZIONE	Prodotto in Italia

NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE	Giallo paglierino con riflessi verdognoli e dorati allo stesso tempo
AROMA	Al naso è complesso e ricco, intrigante e fragrante, fruttato nei sentori esotici, ricorda il miele
GUSTO	Aromatico, elegante e raffinato nei suoi tratti, lascia una splendida piacevolezza in bocca

NOTE DI SERVIZIO

ABBINAMENTO	Eccellente con formaggi serviti con marmellata, miele, con piatti di pesce, carni bianche e pasta
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12-13°C

Stappare qualche ora prima di servire

Curiosità

ETICHETTA TERMOSENSIBILE

Cambia il colore delle formelle da bianco, a rosa, a rosso in base alla temperatura del servizio del vino.



GRECHETTO

D.O.C. Colli Perugini

NOTE DI PRODUZIONE

VITIGNO	100% uve grechetto (vitigno autoctono)
VINIFICAZIONE	In bianco
VENDEMMIA	All'inizio di settembre, a mano e in cassetta
FERMENTAZIONE	In acciaio inox a temperatura controllata
AFFINAMENTO	Circa 1/2 mesi in bottiglia
GRADAZIONE ALCOLICA	12.5% - 13% Vol
VIGNA	Località Trebbio e Fontanella, 330m s.l.m. Esposizione est - ovest, impianto di circa 8 anni, con 4000 piante/ha
TERRENO	Medio impasto, calcareo - argilloso, 75 q/ha
ANNI DI CONSERVAZIONE	Se pur bianco, può essere conservato anche per 2/3 anni
FORMATO BOTTIGLIA	750 ml
SOLFITI	Contiene solfiti
PRODUZIONE	Prodotto in Italia

NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
AROMA	Profondo ed elegante con sentori di frutta fra cui spicca ananas, banana, pesca gialla, pera Williams, fiori di ginestra e mandorlo
GUSTO	Piacevole binomio freschezza-sapidità, persistente. Equilibrato, ricco e vellutato con spiccata finezza e personalità

NOTE DI SERVIZIO

ABBINAMENTO	Ideale come aperitivo, con antipasti e piatti di carni bianche e pesce
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10°C

Curiosità

ETICHETTA TERMOSENSIBILE

Cambia il colore delle formelle da bianco, a rosa, a rosso in base alla temperatura del servizio del vino.



PINOT GRIGIO

I.G.P.

NOTE DI PRODUZIONE

VITIGNO VINIFICAZIONE	100% Pinot Grigio
VENDEMMIA	In bianco
FERMENTAZIONE	All'inizio di settembre, a mano
AFFINAMENTO	In acciaio inox a temperatura controllata
MATURAZIONE	Circa 1 mese in bottiglia
GRADAZIONE ALCOLICA	Circa 14/16 mesi
	12,5% - 13% Vol a seconda dell'annata
VIGNA	Località Trebbio, 330m s.l.m., cordone speronato. Esposizione est - ovest, impianto di circa 8 anni, con 4000 piante/ha
TERRENO	Medio impasto, calcareo - argilloso, 80q/ha
ANNI DI CONSERVAZIONE	Se pur bianco, può essere conservato anche per 2/3 anni
FORMATO BOTTIGLIA	750 ml
SOLFITI	Contiene solfiti
PRODUZIONE	Prodotto in Italia

NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
AROMA	Profumi delicati e di fiori bianchi, con sentori di frutta fra cui spicca ananas, banana, pesca gialla, pera Williams e Kaiser, profondo ed elegante
GUSTO	In bocca tende a prevalere la componente sapida, rinfrancata da un buon supporto glicerico

NOTE DI SERVIZIO

ABBINAMENTO	Con pesce e patate, crostacei e molluschi e carni bianche.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10°C

Curiosità

ETICHETTA TERMOSENSIBILE

Cambia il colore delle formelle da bianco, a rosa, a rosso in base alla temperatura del servizio del vino.



CHARDONNAY

D.O.C Colli Perugini

NOTE DI PRODUZIONE

VITIGNO	100% uve chardonnay
VINIFICAZIONE	In bianco
VENDEMMIA	Fine di agosto, a mano e in cassetta
FERMENTAZIONE	In acciaio inox a temperatura controllata
AFFINAMENTO	1/2 mesi in bottiglia
GRADAZIONE ALCOLICA	13%- 13,5% Vol
VIGNA	Località Fontanella, 330 m s.l.m., cordone speronato. Esposizione est - ovest, impianto di circa 15/20 anni, di 3500 piante/ha
TERRENO	Medio impasto, calcareo - argilloso, con una produzione di 70 q/ha
ANNI DI CONSERVAZIONE	Se pur bianco, può essere conservato anche per 2/3 anni
FORMATO BOTTIGLIA	750 ml
SOLFITI	Contiene solfiti
PRODUZIONE	Prodotto in Italia

NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
AROMA	Fresco e fruttato, con un gusto ampio ed equilibrato
GUSTO	Elegante e raffinato nei suoi tratti, lascia una splendida piacevolezza in bocca

NOTE DI SERVIZIO

ABBINAMENTO	Si consiglia di accostarlo a piatti di pesce, ideale con minestre e primi piatti delicati
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10°C

Curiosità

ETICHETTA TERMOSENSIBILE

Cambia il colore delle formelle da bianco, a rosa, a rosso in base alla temperatura del servizio del vino.



LA TORRE

I.G.T. Umbria

NOTE DI PRODUZIONE

VITIGNO	90% Sangiovese 10% Sagrantino
VINIFICAZIONE	In rosso
VENDEMMIA	Raccolta manuale in cassetta delle uve ad inizio ottobre.
FERMENTAZIONE	In acciaio inox a temperatura controllata
GRADAZIONE ALCOLICA	14% Vol
VIGNA	Località Trebbio, 320m s.l.m., cordone speronato. Esposizione sud, impianto di circa 4 anni, con 5000 piante/ha
TERRENO	Medio impasto, calcareo - argilloso, 75 q/ha
FORMATO BOTTIGLIA	750 ml
AFFINAMENTO	5 mesi in contenitori di cemento da 50 hl sulle fecce fini effettuando vari travasi per eliminare le fecce grossolane. Affinamento circa 2/3 mesi in bottiglia.
VINIFICAZIONE E FERMENTAZIONE	La temperatura viene portata intorno ai 22°C per i primi 3 giorni di fermentazione. Per i successivi 7/8 giorni a 28°C facendo un solo rimontaggio al giorno per mantenere fresche le vinacce. Il fiore viene separato dalle bucce. In un contenitore di cemento manteniamo il vino a temperatura non al di sotto di 22° per effettuare la fermentazione malolattica.
SOLFITI	Contiene solfiti
PRODUZIONE	Prodotto in Italia

NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE	Vino rosso rubino intenso con riflessi violacei.
AROMA	Al naso sentori di frutti di bosco, delicati profumi di ribes e more, con leggero sentore di spezie.
GUSTO	Vino rosso di buona struttura, notevole concentrazione e di buona sapidità, si svela immediatamente. Grande espressione del territorio.

NOTE DI SERVIZIO

ABBINAMENTO	Ideale con primi piatti, tartare di carne.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10°C



IL TREBBIO

I.G.T. Umbria

NOTE DI PRODUZIONE

VITIGNO	100% Trebbiano Spoletino
VINIFICAZIONE	In bianco
VENDEMMIA	Raccolta manuale in cassetta delle uve ad inizio ottobre.
FERMENTAZIONE	In acciaio inox a temperatura controllata
GRADAZIONE ALCOLICA	14% Vol
VIGNA	Località Fontanella, 320m s.l.m., cordone speronato. Esposizione nord - ovest, impianto di circa 4 anni, con 5000 piante/ha
TERRENO	Medio impasto, calcareo - argilloso, 65 q/ha
FORMATO BOTTIGLIA	750 ml
AFFINAMENTO	5 mesi in acciaio sulle fecce fini con rimontaggio tramite agitatore (non viene utilizzata la pompa per evitare arieggiamento e possibili ossidazioni).
VINIFICAZIONE E FERMENTAZIONE	La temperatura viene portata intorno ai 10°C (crio-macerazione) per circa 12h sulle bucce. Senza pressatura è stato estratto il mosto fiore, successivamente decantato staticamente, potato a circa 5°C ed effettuata la stabulazione dello stesso per 4 gg, viene travasato il limpido. Avviene la fermentazione per 15°C per circa 10-15 giorni.
SOLFITI	Contiene solfiti
PRODUZIONE	Prodotto in Italia

NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE	Giallo paglierino con sfumature verdognole.
AROMA	Al naso la presenza di frutti bianchi e agrumi è arricchita da raffinate note minerali. Fresco, profondo e con spiccata complessità tipica del vitigno.
GUSTO	Vino Bianco dai profumi di erbe aromatiche e con note retro-olfattive agrumate, con una spiccata freschezza e sapidità. Equilibrato, longevo ed elegante.

NOTE DI SERVIZIO

ABBINAMENTO	Antipasti, primi piatti e pesce o carni bianche.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10-11°C



FONTANELLA BIANCO

I.G.T. Umbria

NOTE DI PRODUZIONE

VITIGNO	50% Trebbiano, 50% Grechetto (uva autoctona)
VINIFICAZIONE	In bianco
VENDEMMIA	All'inizio di settembre, a mano
FERMENTAZIONE	In acciaio inox a temperatura controllata
AFFINAMENTO	Circa 1 mese in bottiglia
GRADAZIONE ALCOLICA	12,5% - 13% a seconda dell'annata
VIGNA	Località Fontanella, 330m s.l.m., cordone speronato. Esposizione est - ovest, impianto di circa 8/15 anni, con 4000 piante/ha
TERRENO	Medio impasto, calcareo - argilloso, 75 q/ha
ANNI DI CONSERVAZIONE	Se pur bianco, può essere conservato anche per 2/3 anni
FORMATO BOTTIGLIA	750 ml
SOLFITI	Contiene solfiti
PRODUZIONE	Prodotto in Italia

NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
AROMA	Fruttato e floreale, con netti sentori di ananas, banana e pesca gialla intrecciati a biancospino
GUSTO	Fresco e persistente, lascia una splendida piacevolezza in bocca

NOTE DI SERVIZIO

TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10°C
--------------------------------	--------



FONTANELLA ROSATO

I.G.T. Umbria

NOTE DI PRODUZIONE

VITIGNO	50% Sangiovese, 50% Merlot
VINIFICAZIONE	In bianco
VENDEMMIA	All'inizio di settembre, a mano
FERMENTAZIONE	In acciaio inox a temperatura controllata
AFFINAMENTO	Circa 1 mese in bottiglia
GRADAZIONE ALCOLICA	12,5% - 13% Vol a seconda dell'annata
VIGNA	Località Fontanella, 330m s.l.m., cordone speronato. Esposizione est - ovest, impianto di circa 8 anni, con 4000 piante/ha
TERRENO	Medio impasto, calcareo - argilloso, 75 q/ha
ANNI DI CONSERVAZIONE	Può essere conservato anche per 2/3 anni
FORMATO BOTTIGLIA	750 ml
SOLFITI	Contiene solfiti
PRODUZIONE	Prodotto in Italia

NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE	Rosato brillante con sfumature cardinalizie
AROMA	Iniziale timbro fruttato seguito dalle tipiche caratteristiche del Merlot
GUSTO	Aromatico, elegante e raffinato, lascia una splendida piacevolezza in bocca

NOTE DI SERVIZIO

TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10°C
--------------------------------	--------



FONTANELLA ROSSO

I.G.T. Umbria

NOTE DI PRODUZIONE

VITIGNO	85% Sangiovese, 15% Merlot
VINIFICAZIONE	In rosso
FERMENTAZIONE	In acciaio inox a temperatura controllata
AFFINAMENTO	Circa 3/5 mesi in bottiglia
GRADAZIONE ALCOLICA	12,5% - 13% a seconda dell'annata
VIGNA	Località Trebbio, 330m s.l.m., cordone speronato. Esposizione est - ovest, impianto di circa 8/15 anni , con 4000 piante/ha
TERRENO	Medio impasto, calcareo - argilloso, 75 q/ha
FORMATO BOTTIGLIA	750 ml
SOLFITI	Contiene solfiti
PRODUZIONE	Prodotto in Italia

NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE	Rosso rubino intenso e vivo con unghia porpora sgargiante
AROMA	Delicato e fruttato
GUSTO	Conferma in bocca la propria giovinezza e sapidità, tannini piuttosto morbidi sostenuti da una giusta acidità, asciutto e armonico

NOTE DI SERVIZIO

TEMPERATURA DI SERVIZIO	14°C
ABBINAMENTO	Affettati e formaggi freschi; tutti i primi piatti conditi con ragù



DIVINITUS

Chardonnay I.G.T Umbria

NOTE DI PRODUZIONE

VINO BIANCO SEMI - FRIZZANTE

VITIGNO	100% Chardonnay
VINIFICAZIONE	In bianco
VENDEMMIA	A settembre, manuale e in cassetta
FERMENTAZIONE	In acciaio inox a temperatura controllata
SPUMANTIZZAZIONE	In autoclave
AFFINAMENTO	Circa 1 mese in bottiglia
GRADAZIONE ALCOLICA	11% Vol
VIGNA	330m s.l.m., cordone speronato. Esposizione est - ovest, impianto di circa 15 anni, con 3500 piante/ha
TERRENO	Medio impasto, calcareo - argilloso, 90 q/ha
ANNI DI CONSERVAZIONE	Se pur bianco, può essere conservato anche per 2/3 anni
FORMATO BOTTIGLIA	750 ml
SOLFITI	Contiene solfiti
PRODUZIONE	Prodotto in Italia

NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE	Giallo paglierino, con riflessi verdognoli, con perlage a grana molto fine e persistente
AROMA	Al naso offre un bouquet ampio, intenso e avvolgente. Fruttato, molto riconoscibile è la frutta esotica
GUSTO	Il sapore gradevole, fresco, elegante d'incantevole armonia. Nel finale un tocco fruttato con acidità fresca e pulita

NOTE DI SERVIZIO

TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10°C
ABBINAMENTO	Perfetto come aperitivo. Si abbina egregiamente anche a tutto pasto, dato che è una scelta felice anche con antipasti, primi piatti delicati, secondi di pesce, uova, verdure e carni bianche



ALCHÉMIA

Brut Nature

NOTE DI PRODUZIONE

VITIGNO	Grechetto 100%
VINIFICAZIONE	In bianco
VENDEMMIA	Raccolta manuale delle uve agosto.
FERMENTAZIONE	In acciaio inox a temperatura controllata
MATURAZIONE E AFFINAMENTO	In acciaio inox 6 mesi. Seconda fermentazione primaverile in bottiglia senza sboccatura
METODO IMPIEGATO	Pressatura delle uve in maniera soffice in modo da conservare i lieviti autoctoni presenti sulle bucce, chiarifica naturale statica a freddo, fermentazione a temperatura controllata a 16 °C
GRADAZIONE ALCOLICA	11% Vol
VIGNA	330m s.l.m., cordone speronato, con 3500 piante/ha
TERRENO	Medio impasto, calcareo - argilloso, 60 q/ha
FORMATO BOTTIGLIA	750 ml
SOLFITI	Contiene solfiti
PRODUZIONE	Prodotto in Italia

NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE	Vino dalle tonalità giallo paglierino tenue
GUSTO	Fresco, profondo e cremoso con perlage fino e persistente

NOTE DI SERVIZIO

TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-11°C
ABBINAMENTO	Ideale abbinamento ad antipasti, primi piatti e preparazioni a base di pesce e carni bianche



LADIES

Vino spumante dolce

NOTE DI PRODUZIONE

VITIGNO	Malvasia e Moscato
VENDEMMIA	Alla fine di agosto, manuale e in cassetta
METODO IMPIEGATO	Charmat lungo
GRADAZIONE ALCOLICA	8,5% Vol
VIGNA	330m s.l.m., cordone speronato, con 3500 piante/ha
TERRENO	Medio impasto, calcareo - argilloso
PRODUZIONE	75 q/ha
FORMATO BOTTIGLIA	750 ml
SOLFITI	Contiene solfiti
PRODUZIONE	Prodotto in Italia

DESCRIZIONE

Spumante dolce prodotto dalle **migliori uve** di Malvasia e Moscato. Nato per celebrare importanti momenti, dedicato alla **Signora Marcella**, presidente della cantina Goretti. Eccellente e contemporaneo spumante italiano limpido e brillante. Dal gusto fine e persistente, **floreale** e caratterizzato da **aromi fruttati**. Finemente dolce con carattere deciso.

NOTE DI SERVIZIO

TEMPERATURA DI SERVIZIO	6-8°C
ABBINAMENTO	Idealmente abbinato con pasticceria e frutta



GENTLEMAN

Vino spumante extra dry

NOTE DI PRODUZIONE

VITIGNO	Chardonnay e Glera
VENDEMMIA	Alla fine di agosto, manuale e in cassetta
METODO IMPIEGATO	Charmat lungo
GRADAZIONE ALCOLICA	8,5% Vol
VIGNA	330m s.l.m., cordone speronato, con 3500 piante/ha
FORMATO BOTTIGLIA	750 ml
TERRENO	Medio impasto, calcareo - argilloso
PRODUZIONE	75 q/ha
SOLFITI	Contiene solfiti
PRODUZIONE	Prodotto in Italia

DESCRIZIONE

Spumante Secco prodotto dalla selezione delle **migliori uve** di Chardonnay e Glera. Nato per celebrare importanti momenti, dedicato dalla famiglia al **Signor Gisberto** Goretti, uno dei capostipiti dell'omonima Cantina. Spumante italiano con aromi freschi e di buona intensità. **Minerale e vibrante**, dal perlage elegante.

NOTE DI SERVIZIO

TEMPERATURA DI SERVIZIO	6-8°C
ABBINAMENTO	Ottimo come aperitivo, ideale anche con piatti a base di formaggio, pesce e riso.



SANCTUS

Vino dolce liquoroso

NOTE DI PRODUZIONE

VITIGNO	100% uve grechetto (vitigno autoctono)
VINIFICAZIONE	-
VENDEMMIA	Tardiva, le uve vengono raccolte manualmente in cassetta, quando hanno raggiunto un buon grado di maturità mantenendo un' elevata acidità.
APPASSIMENTO	Le uve vengono appassite sulla pianta e/o su graticci
AFFINAMENTO	Circa 10 mesi in bottiglia
GRADAZIONE ALCOLICA	16% Vol
VIGNA	Località Fontanella, 330m s.l.m., cordone speronato. Esposizione est - ovest, impianto di circa 15/20 anni, con 3500 piante/ha
TERRENO	Medio impasto, calcareo - argilloso, 80 q/ha
ANNI DI CONSERVAZIONE	Anche 8/10 anni
FORMATO BOTTIGLIA	750 ml
SOLFITI	Contiene solfiti
PRODUZIONE	Prodotto in Italia

NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE	Ambrato con riflessi dorati
AROMA	odore pieno. Intenso e persistente si apre in degustazione con sentori di albicocca, frutta molto matura, crema pasticcera e fiori odorosi. Ricorda il miele.
GUSTO	Aromatico, elegante e raffinato nei suoi tratti, lascia unasplendida piacevolezza in bocca. Di ottima persistenza gustativa, ha buona acidità e residuo zuccherino

NOTE DI SERVIZIO

TEMPERATURA DI SERVIZIO	6-8°C
ABBINAMENTO	Vino da dessert. Ideale con pasticceria secca, come tozzetti (biscotti locali)

