

**Genki**

**SUSHI  
BOUTIQUE**

**SALSOMAGGIORE TERME**



# Francia



# Dom Pérignon®



Disponibilità limitata

Dom Pérignon è solo raro e Millesimato. Ogni bottiglia è un autentico atto di creazione, ottenuto dalle migliori uve di Pinot Noir e Chardonnay di una singola vendemmia.

Dom Pérignon si reinventa ad ogni annata e rifiuta i compromessi, rinunciando alla creazione del Millesimato quando il raccolto non è all'altezza. Si ispira all'eredità creativa di Dom Pierre Pérignon, giovane monaco benedettino che nel 1668 fu nominato cantiniere dell'Abbazia di Hautvillers, la sua passione per l'eccellenza enologica lo spinse a voler creare il "miglior vino nel mondo" per servire la sua comunità e la gloria di Dio. Ogni Millesimato Dom Pérignon evolve gradualmente e, durante il suo percorso di maturazione, attraversa dei momenti di "Plénitude", finestre temporali in cui lo Champagne esprime nuovi e sorprendenti aspetti dell'annata. La prima Plénitude si raggiunge dopo non meno di otto anni di elaborazione in cantina..

€ 350,00



Disponibilità limitata

**KRUG**  
CHAMPAGNE

Krug Grande Cuvée nasce dal sogno di un uomo, Joseph Krug, quello di offrire ogni anno il migliore Champagne di sempre, indipendentemente dalle variazioni climatiche. Fin dal 1843, la Maison Krug onora questa missione con ogni nuova edizione di Krug Grande Cuvée: la massima espressione dello Champagne.

Krug Grande Cuvée viene ricreata ogni anno, spingendosi oltre il concetto di annata, sempre a partire da un blend di oltre 120 vini di oltre 10 annate diverse. La ricchezza dei sentori e degli aromi ottenuti da questo sapiente assemblaggio sarebbe impossibile da esprimere con i vini di una singola annata.

€ 350,00

BUY

  
CHAMPAGNE  
**DRAPPIER**  
DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1808  
URVILLE - FRANCE



## **BLANC DE BLANCS**

**CHAMPAGNE DRAPPIER**

**BLANC DE BLANCS**

**95% CHARDONNAY, 5% BLANC VRAI**

**DOSAGGIO: 8 g / l.**

**DOPO L'IMBOTTIGLIAMENTO, LA CUVÉE**

**MATURA 3 ANNI SUI LIEVITI.**

**ELEGANTE , FLOREALE, UN TOCCO DI BIANCO VERO NEL FRUTTATO, GRANDE EQUILIBRIO...**

Come dice il nome stesso, questo Champagne è fatto esclusivamente con uve bianche.

Allo Chardonnay, per l'originalità della Maison Drappier, viene aggiunto un tocco di Pinot Bianco o 'Blanc Vrai' che in Champagne, spesso viene aggiunto per aumentare la complessità e la rotondità.

Il naso evoca pesca bianca, pera ma anche un po' di note floreali come la peonia.

In bocca, uno champagne minerale, con leggero sapore di biscotto, cremoso.

€ 50,00



## **BRUT NATURE ROSE'**

**CHAMPAGNE DRAPPIER**

**BRUT NATURE ROSE' 100% PINOT NERO**

**DOSAGE ZÉRO**

**L'ESPRESSIONE PIU' PURA DI UN ROSE' IN CHAMPAGNE...**

100% Pinot Nero, vinificato in rosé da sanguinamento, Zero Dosaggio, senza alcuna filtrazione, il Brut Nature

Rosé e una cuvée che delizia i fan della freschezza, della mineralità e della purezza.

Vi troviamo delle note di petali di rosa, di frutti rossi, di agrumi, di mandarino o ancora di pepe bianco.

Il Brut Nature Rosé rivela una nuova sfaccettatura dello Champagne Rosé.

€ 50,00



*BENJAMIN LEROUX È CONSIDERATO DA MOLTI IL SUCCESSORE DI HENRI JAYER (VOSNEE-ROMANÉE 1922 - DIGIONE 2006)  
PER LA SUA CONOSCENZA PROFONDA DEL VINO E SOPRATTUTTO DI OGNI CARATTERISTICA DEL TERROIR.*



Disponibilità limitata

## **BOURGOGNE BLANC**

### **APPELLATION BOURGOGNE CONTRÔLÉE**

**Dimensioni:** 2,5 ha

**Varietà:** Chardonnay

**Terroir:** Come nelle annate precedenti, questo proviene principalmente da viti di 60 anni radicate in un unico sito a Meursault chiamato Les Millerands (così chiamato per i piccoli grappoli e bacche che danno origine a questo terroir).

Millerands si trova sul lato Puligny di Meursault. Note di pesca bianca e lime, floreale, leggera affumicatura.

**Viticultura:** Lutte raisonnée

**Vinificazione:** diraspatura al 100%, macerazione di 6 giorni, fermentazione alcolica con lieviti indigeni.

**Affinamento:** Invecchiamento di 1 anno in vecchie botti di rovere, non raffinato, non filtrato.

€ 40,00



Disponibilità limitata

## **BOURGOGNE ROUGE**

### **APPELLATION BOURGOGNE CONTRÔLÉE**

**Dimensioni:** 3 ha

**Varietà:** Pinot Noir

**Terroir:** Blend di diverse denominazioni a seconda della vendemmia, ma solitamente denominazioni a livello di villaggio tra cui Santenay, Beaune, Ladoix, Savigny-lès-Beaune e Fixin

**Viticultura:** Lutte raisonnée

**Vinificazione:** tutti i terroir vinificati insieme, diraspatura al 100%, macerazione di 10 giorni, fermentazione alcolica con lieviti indigeni.

**Affinamento:** Invecchiamento di 1 anno in vecchie botti di rovere, non raffinato, non filtrato.

€ 40,00



Disponibilità limitata

## MERSAULT 1ER CRU GENEVRIÈRES-DESSOUS APPELLATION MERSAULT 1ER CRU CONTROLÉE

**Dimensioni:** 1 ha

**Varietà:** Chardonnay

**Età del vigneto:** Tre diverse età dei vigneti con impianti a partire dal 1940 fino al 1990

**Terroir:** Terreni calcarei ghiaiosi soprattutto nella porzione inferiore

**Viticultura:** Lutte raisonnée

**Vinificazione:** pre-fermentazione a pressatura leggera con lieviti indigeni.

**Affinamento:** Invecchiamento per 16 mesi in botti di rovere (15-20% nuovo), nessun batonnage. Non filtrato.

€150,00



Disponibilità limitata



## CHABLIS VIELLES VIGNES AOC

100% CHARDONNAY

AFFINAMENTO IN TONNEAU

**Colore:** giallo dorato brillante con riflessi verdognoli.

**Profumo:** iodato e floreale (fiori bianchi in primavera)

**Gusto:** Rotondo e minerale con un tocco speziato (pepe bianco), menta verde tenue, buona lunghezza con un accenno di grassezza.

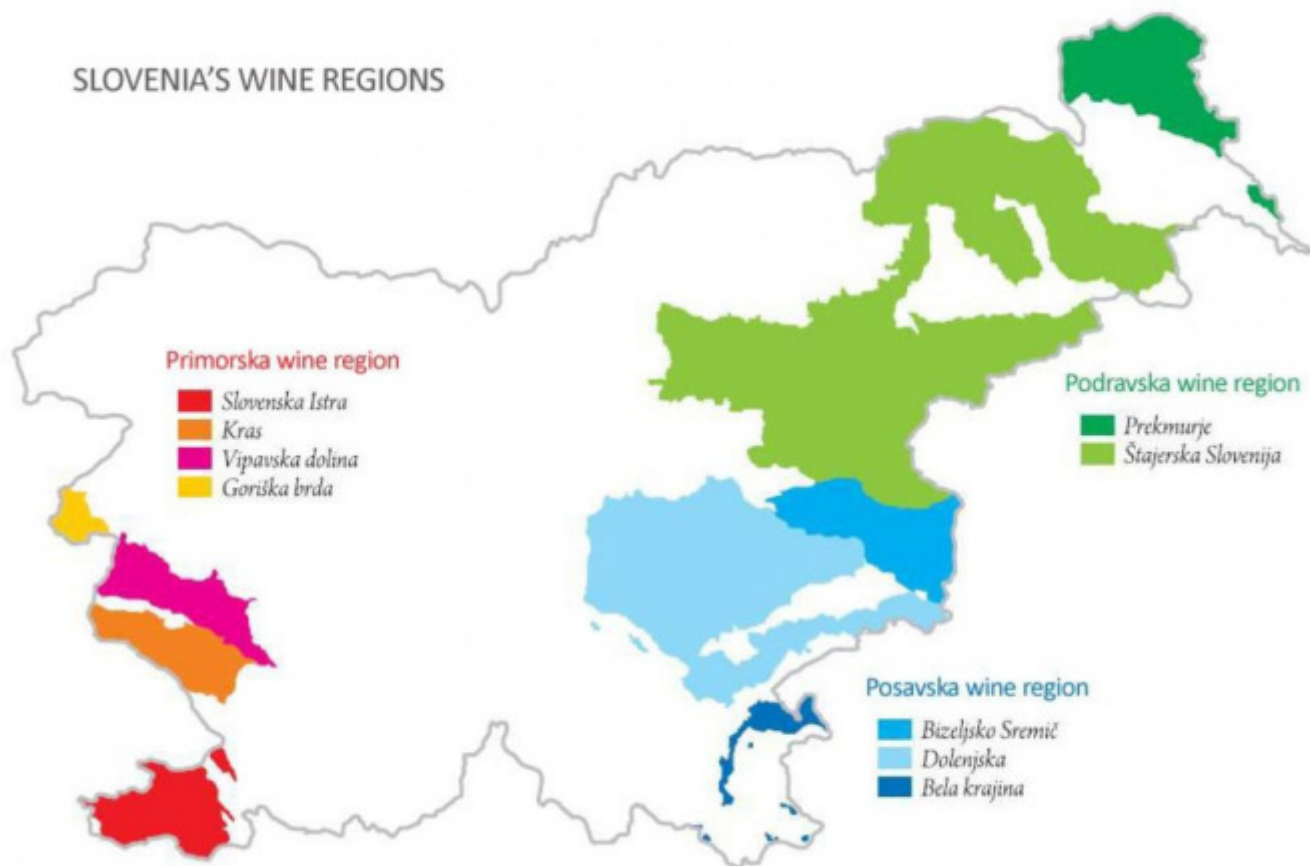
Chablis Vieilles Vignes si può usare proporre come aperitivo o a tavola con piatti delicati ma importanti.

(aragosta, gnocchi di pesce, ...)

€ 30,00

# Slovenia

SLOVENIA'S WINE REGIONS







secco, estremamente secco.



*La famiglia è l'ambiente in cui uno nasce, cresce, matura, sviluppa le proprie capacità, intrecciandole con le conoscenze e le capacità dei altri. Molto viene trasmesso di generazione in generazione, però spesso si avverte la necessità di lasciare ai giovani di andare avanti. Il tutto nel rispetto reciproco, complimentando e rafforzando i legami famigliari, che rafforzano anche la fiducia in noi stessi. Tutti abbiamo i propri incarichi, ma sappiamo anche ascoltarci e aiutarci a vicenda. Questa è la nostra forza. Questa è la forza della nostra famiglia.*



### **RUMENA REBULA (RIBOLLA)**

**DENOMINAZIONE** Kakovostno Vino Zgp Goriška Brda

**ZONA DI PRODUZIONE** Ceglo, Goriška Brda

**VITIGNI** 100% Ribolla Gialla

**VINIFICAZIONE** Il processo di vinificazione è volto ad ottenere un vino secco, fresco e sapido. Breve macerazione, due o tre ore, fermentazione con utilizzo di lieviti indigeni e successivo affinamento in vasche di acciaio Inox.

**CARATTERISTICHE** Il colore è limpido e cristallino. Al naso i tipici aromi varietali di agrumi si fondono con aromi di pere mature e note erbacee. Il sorso è elegante, con un frutto maturo, che si apre a sfumature tropicali e si distende verso una chiusura sapida e minerale.

**GRADO ALCOLICO** 12,5% vol

**N° DI BOTTIGLIE PRODOTTE** 4.500 circa

€ 28,00



### **MALVAZIJA (MALVASIA)**

**DENOMINAZIONE** Kakovostno Vino Zgp Goriška Brda

**ZONA DI PRODUZIONE** Ceglo, Goriška Brda

**VITIGNI** 100% Malvasia

**VINIFICAZIONE** Dopo una leggera macerazione di tre ore vengono aggiunti lieviti selezionati in modo da avviare la fermentazione a temperatura controllata di 18°C.

L'affinamento avviene in acciaio.

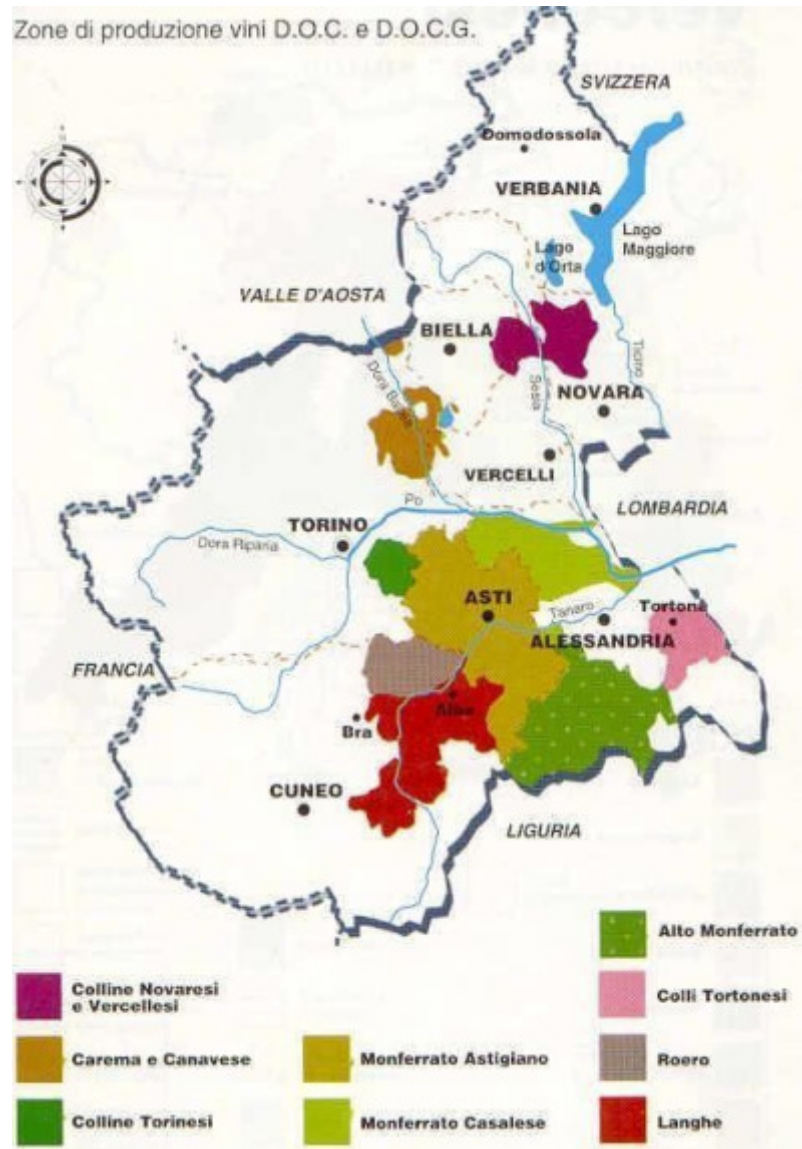
**CARATTERISTICHE** Al naso si rincorrono le note erbacee e fruttate, con cenni di pietra focaia e macchia mediterranea, mele mature e frutti tropicali. La bocca è imponente ed elegante con acidità misurata ed una fresca sapidità.

**GRADO ALCOLICO** 12,5% vol

**N° DI BOTTIGLIE PRODOTTE** 5.000 circa

€ 32,00

# Piemonte





Due vigne, due terre. **Monbirone**, ideale per conferire struttura, potenza e regalità al **barbera**, è terra dura, calcarea e quasi cretosa (due gocce d'acqua già la rendono scivolosa come il sapone) pesante nel lavorarla e poco malleabile come i Monchiero. **Tanon**, invece, sembra creato apposta per esaltare le fragranze e la piacevolezza del **arneis**. E' terra sabbiosa, sempre asciutta e leggera: nel lavorarla subito amica e cordiale come i carbone.

La tenuta si è così accresciuta negli anni, grazie all'impianto di diversi vigneti: uno di arneis sulla collina renesio, nel comune di canale, dove si ritiene ebbe origine l'uva arneis secondo alcuni documenti storici datati 1478, un secondo appezzamento, impiantato a nebbiolo, nella frazione anime.

La nostra filosofia ci porta a rispettare l'origine dei terreni e garantire la salute. Questo ci permette, assieme alla presenza di terreni diversi, di poter proporre prodotti diversi uno dall'altro. proverbio piemontese riportato sull'etichetta di ogni bottiglia di vino monchiero carbone riassume bene questo concetto.

"Ogni uss a l'ha so tanbuss" Indialetto significa letteralmente "ogni porta ha il suo batocchio", implicitamente ogni famiglia ha le sue peculiarità.



## ROERO ARNEIS D.O.C.G. CECU D'LA BIUNDA



L'Arneis, vitigno esclusivo delle irte colline del Roero, è con il Nebbiolo l'artefice della notorietà del nostro territorio.

L'obbligo derivante dalla sua riconosciuta nobiltà ci ha spinti a curare questa selezione con il chiaro intento di offrire un'ulteriore opportunità per conoscere appieno le caratteristiche e le potenzialità di questo grande vitigno.

**Colore:** paglierino intenso brillante.

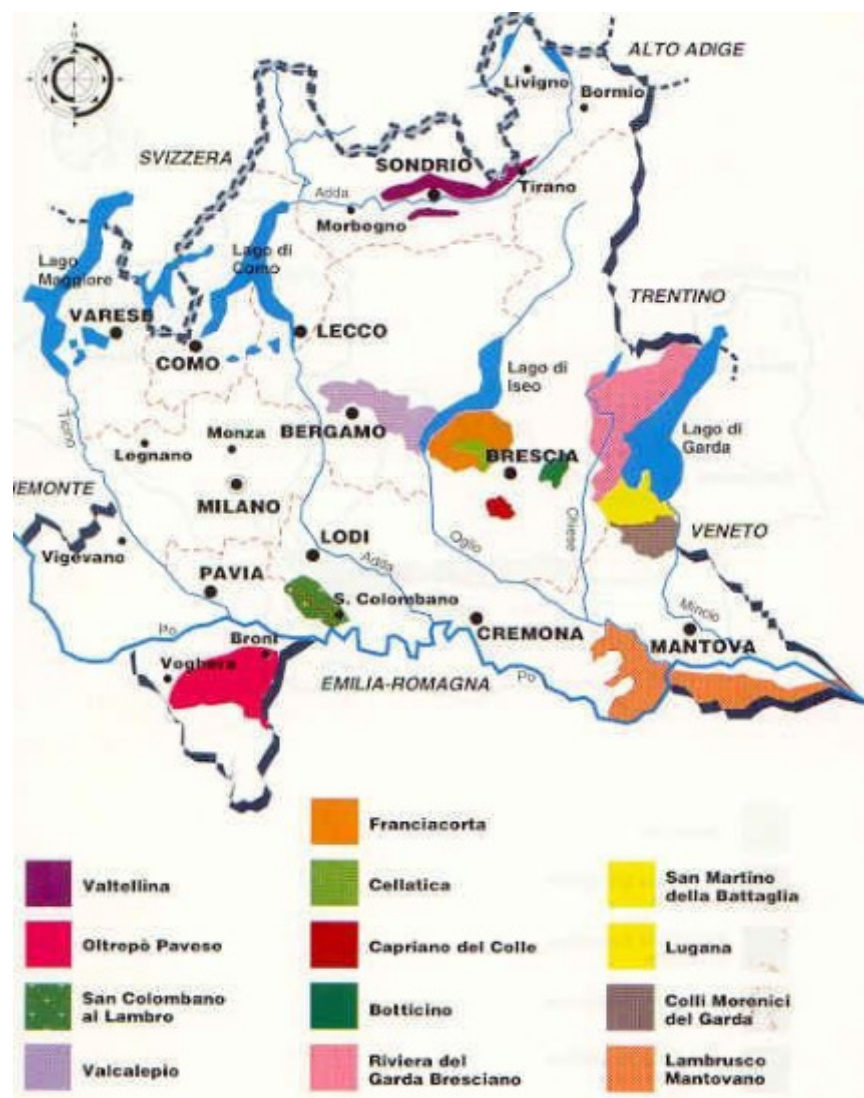
**Olfatto:** Grande intensità olfattiva. Mostra un insieme di grande profondità che si sviluppa lentamente verso sensazioni di importante freschezza aromatica, che spaziano dal ribes bianco alla salvia, passando attraverso note di menta.

**Gusto:** l'ingresso al palato è piuttosto marcato da una splendida freschezza gustativa che gradualmente mostra il suo vero carattere potente e avvolgente. Il suo sviluppo è molto crescente e termina con un finale ricco e molto persistente, che vede il trionfo del ribes bianco.

**Abbinamenti:** per la sua finezza olfattiva e gustativa accompagna a meraviglia risotti ai frutti di mare e pesci al forno.

€ 27,00

# Lombardia



**LE VEDUTE:** sguardo sul territorio, visione ed interpretazione del mondo viticolo ed enologico franciacortino.

Un incontro, un territorio, mille storie e connessioni. Questo è l'inizio di un'avventura che porta due amici uniti dalla passione per il mondo del vino a lavorare assieme per trasferire le loro diverse esperienze viti-eno-culturali nella creazione di un proprio progetto. La ricerca della qualità accomuna ogni vino, qualità non solo sensoriale ma che passa anche attraverso un processo di ricerca della qualità etica intesa come rispetto dell'ambiente, del territorio e della cultura delle persone che lo vivono.

**La cantina,** racchiusa da un antico brolo, si inerpica sulle pendici del Monte Orfano, territorio legato al vino fin dai tempi antichi. La tecnologia al servizio dell'enologo che non deve costruire ma deve preservare ciò che nell'uva c'è già cercando di elevarne le caratteristiche intrinseche.

**Farfalla:** Manenti & Gozzini vigneti, in conversione a regime biologico, sono sparsi sul territorio franciacortino in modo da coglierne le varie sfaccettature e cambiamenti in base alle annate. La conduzione ricerca il massimo rispetto della natura evitando l'utilizzo di diserbanti e minimizzando gli interventi meccanici.

**La farfalla** come simbolo di eleganza. Il volo leggero e suadente del macaone; attimo da cogliere come espressione della natura nella sua forma più estetica.



## FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO DOCG

**Varietà delle uve:** Pinot nero 80%, Chardonnay 20%

**Resa per ettaro:** 90 qli/ha

**Zuccheri totali alla sboccatura:** <2.5 g/L

**Dati analitici:** Alcool 12,3%, I

**Vinificazione:** Alla vendemmia le uve, attentamente selezionate sono pressate in modo soffice e successivamente il mosto fermenta a temperatura controllata. La base spumante così ottenuta affina per 7 mesi in acciaio sulle fecce fini con batonnage settimanali. Dopodiché si passa all'imbottigliamento ed alla successiva rifermentazione. L'affinamento in bottiglia dura almeno 30 mesi. Al degorgement le bottiglie vengono colmate esclusivamente con lo stesso vino senza aggiungere nient'altro.

**Degustazione:** Color giallo paglierino al naso spiccano i sentori di crosta di pane affiancati a sentori fruttati e floreali. In bocca risulta equilibrato, con una buona acidità ed una lunga persistenza.

€ 32,00



## FRANCIACORTA ROSÉ D.O.C.G.

**Varietà delle uve:** Pinot nero 100%

**Resa per ettaro:** 90 qli/ha **Zuccheri totali alla sboccatura:** <2.5 g/L

**Dati analitici:** Alcool 12,1%, Ac tot 8 g/L, pH 3,01, SO2 tot 81 mg/l

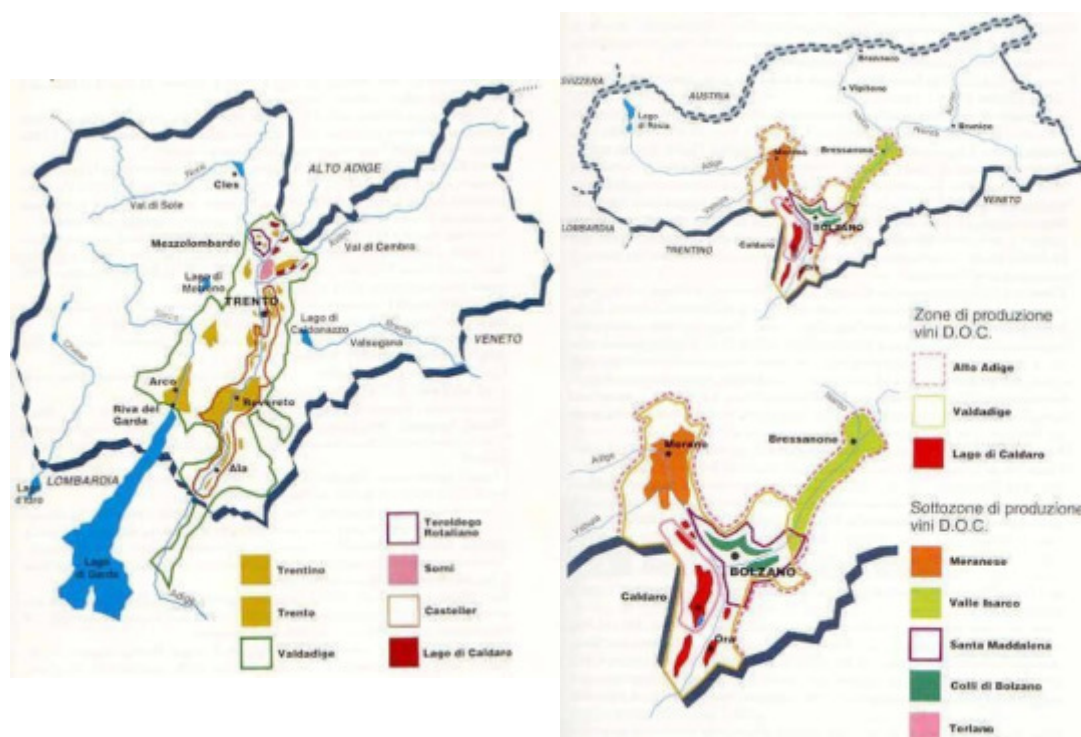
**Vinificazione:** Alla vendemmia le uve, attentamente selezionate vengono diraspate e dopo una macerazione a freddo di 12 ore sono pressate ed il mosto ottenuto fermenta a temperatura controllata. La base spumante così ottenuta affina per 7 mesi in acciaio sulle fecce fini con batonnage settimanali. Dopodiché si passa all'imbottigliamento ed alla successiva rifermentazione. L'affinamento in bottiglia dura almeno 26 mesi.

**Degustazione:** Color rosa fior di pesco; al naso spiccano i sentori di frutti rossi e neri come ciliegia e mirtillo accompagnati da note di crosta di pane. In bocca risulta equilibrato, con una buona acidità ed una lunga persistenza.

€ 32,00

Disponibilità limitata

# Trentino Alto Adige





## CHI SIAMO

Questo concetto di "azienda-famiglia" crediamo sia stata la forza che, da Luigi a Pio, a Giovanni ed Emilio, a Franco e Carlo, ed infine, a Michele e Paolo, ha alimentato l'amore per la terra e per questo lavoro. Un valore che, ancora oggi, la **quinta generazione**, sente vivo, come lo fu per il fondatore Luigi e per tutti gli altri attori di questa avventura attraverso tre secoli.

Crediamo fermamente che la migliore innovazione sia in fondo il rispetto delle tradizioni.

La **cura e l'attenzione per la terra sono essenziali**: come ogni buon viticoltore sa, la qualità di un vino nasce in vigneto. Per questo dal 1990 adottiamo il "**Protocollo d'intesa**" **viticolo Trentino** che disciplina la difesa integrata della vite, selezionando i prodotti fitosanitari utilizzabili, ed indica le lotte ai fitofagi più idonee e meno impattanti.

Un esempio è l'utilizzo della confusione sessuale per la lotta alla Tignola e Tignoletta, che **evita così l'uso di insetticidi**.

Il protocollo è quindi un'autodisciplina certificata dei viticoltori trentini, e regola in ugual modo anche alcune pratiche enologiche come l'utilizzo della solforosa, imponendo limiti molto più bassi di quelli legali.

Vivere a contatto con la natura significa anche rispettarne i tempi e gli equilibri.

Sulle piante in vigneto e sui vini in cantina quello che ricerchiamo è l'equilibrio.

**L'equilibrio tra le piante e la terra, tra il vino e l'uomo.**

Il vino è molto più di una bevanda è il frutto di una sinergia unica tra viticoltore e ambiente, non riproducibile.

Ogni vino ha alle spalle una storia ed un'evoluzione che lo rendono Ineguagliabile.



## TRENTO DOC OM DE FER BRUT BLANC DE BLANCS

ZONA DI PRODUZIONE Piana Rotaliana - Trentino

VINIFICAZIONE Questo Trento è il risultato di un percorso di ricerca per legare assieme complessità e piacevolezza di beva. Il lavoro più importante è stato fatto sulle basi spumanti: utilizzo di un 30% circa di uva più matura, per dare corpo; utilizzo di una piccola percentuale di vino di riserva; utilizzo di legni vecchi per valorizzare l'evoluzione ossidativa prima del tiraggio. I circa 24 mesi di affinamento hanno poi fatto il resto. Non più acidità verticali, ma piacevoli freschezze dai nasi maturi.

AFFINAMENTO 24 mesi in bottiglia sui lieviti

VITIGNO/I 100% Chardonnay

ESPOSIZIONE sud, sud-ovest, est ALTITUDINE dai 200 ai 500 metri

COMPOSIZIONE DEL TERRENO ghiaia calcarea, terre rosse. ETTARI

VITATI 3 GRADAZIONE ALCOLICA 13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA 6 - 10°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE 10.000

€ 32,00

# ROENO

azienda agricola



L'Azienda Agricola, la Locanda e l'Agriturismo Roeno, si trovano al confine tra la provincia di Verona e la provincia di Trento, alle pendici del Monte Baldo in località Belluno Veronese, nel mezzo della Terradeiforti. I vigneti si estendono in tutta la valle dell'Adige, abbracciando a nord anche il Trentino Alto Adige e verso Verona la zona del Bardolino **TERRITORIO E VIGNETI** I nostri vigneti si estendono nella Valdadige Trentina, nella Valdadige Veronese abbracciando a nord anche il Trentino Alto Adige e verso Verona la zona del Bardolino. Diverse le tipologie di terreno ma ognuna scelta per la coltivazione più adatta ad ogni tipo di vigneto. Il nostro compito è stato quello di individuare il vigneto giusto per ogni terreno al fine di ottenere vini di grande eleganza e personalità.



## “PRAECIPUUS” RIESLING RENANO

Dall'ambizioso progetto dell'Azienda Agricola Roeno nasce “PRAECIPUUS” ottenuto da uve di Riesling Renano. La scelta del nome in latino è l'omaggio all'eccellenza del prodotto ottenuto. Praecipuus: straordinario, eccellente.

**Varietà d'uva:** Riesling Renano

**Zona di produzione:** Verona – Trento vigneto a 640 metri di altitudine

**Vinificazione:** il mosto ottenuto da uva pressata sofficemente e da una breve macerazione viene raffreddato, pulito con decantazione, e poi mandato in fermentazione in vasca di acciaio termocondizionata. Si utilizzano lieviti appositamente selezionati per la varietà riesling dall'Istituto di Geisenheim.

**Fermentazione** a 16/17° C per circa 20 giorni.

**Colore:** giallo paglierino

**Caratteristiche organolettiche:** perfetta la riconoscibilità varietale del Riesling, ove prevale il profumo della pesca e le note di idrocarburi. L'equilibrio tra l'acidità e la mineralità abbinato alla morbidezza del residuo zuccherino rendono unico questo vino che si presenta armonico ed elegante.

**Accostamenti gastronomici:** ottimo come aperitivo. Si abbina a pesce crudo, sushi, crostacei, salumi e formaggi

**Gradazione:** 12.0% VOL

€ 28,00



## GEWÜRZTRAMINER TRENINO D.O.C. “KIES”

**Denominazione:** Gewürztraminer Trentino doc/dop

**Vinificazione:** dopo una delicata diraspatura, segue una breve macerazione a freddo ad una temperatura di 15 °C. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio termocondizionati.

**Affinamento:** terminata la fermentazione, importante è la permanenza del vino per circa seimesi

a contatto con i lieviti nei recipienti di acciaio inox.

**Colore:** giallo paglierino intenso

**Profumo:** molto intenso ed aromatico, fruttato, floreale e vegetale, con note di frutta a polpa gialla, frutta esotica, rosa e fiori di acacia e, qualche ricordo di erbe aromatiche

**Sapore:** vino di grande equilibrio basato su note sapide e fresche, supportato da una grande morbidezza, ottima struttura ed importante

persistenza aromatica, nella quale si riconoscono sfumature di mandorla

**Abbinamenti Gastronomici:** ottimo come aperitivo si accompagna a crostacei di ogni tipo, a carni bianche e a formaggi a pasta cotta.

**Gradazione:** 12 – 13 % VOL

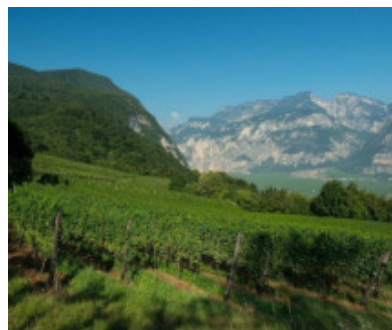
€ 25,00

€ 13,00 37,5 cl





*Coltiviamo le uve migliori con metodi moderni e tecnologie avanzate, le combiniamo tra loro con sensibilità creativa, sempre guidati dal cuore e dalla nostra passione per la qualità. L'esito è collezione di vini che sprigionano delicate sinfonie olfattive in una tavolozza di emozioni destinate a perdurare nella memoria dei vostri sensi.*



## 514 PINOT NERO – BLAUBURGUNDER ALTO ADIGE – SÜDTIROL

Il vitigno Pinot Nero è considerato tra i più nobili vitigni a bacca rossa esistenti al mondo ed anche il più difficile da interpretare. L'origine di questo vigneto si ritiene che sia da attribuire alla regione francese della Borgogna.

**Varietà d'uva:** Pinot Nero

**Zona di produzione:** Pochi di Salorno

**Modalità di raccolta:** manuale in cassetta

**Vinificazione:** l'uva viene delicatamente diraspata e pigiata.

La fermentazione avviene con macerazione delle bucce in contenitori di acciaio Inox a temperatura controllata. Per estrarre colore ed aroma dalle bucce, vengono eseguiti diversi rimontaggi.

**Affinamento:** la maturazione avviene in botti di legno grandi.

**Colore:** rosso rubino scarico

**Profumo:** intenso, fruttato, accompagnato da sentori di lampone, more, ciliegie, Viole e spezie.

**Sapore:** inteso, vibrante con note di sottobosco

**Temperatura di servizio:** 15 -16° C.

€ 30,00

## SAUVIGNON ALTO ADIGE – SÜDTIROL SELEZIONE FLOWERS

### Affinato in legno

**Varietà d'uva:** Sauvignon

**Zona di produzione:** Loc. Pochi di Salorno, Alto Adige

**Modalità di raccolta:** manuale in cassette

**Vinificazione:** dopo una delicata diraspatura, segue una breve macerazione a freddo delle uve in pressa di acciaio inox. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

**Affinamento:** a fine fermentazione alcolica, il vino viene mantenuto a contatto con i lieviti, in botti di legno grandi per circa 10 mesi.

**Colore:** giallo leggero con riflessi tendenti alle trasparenze del verde

**Profumo:** fiori bianchi e pietra focaia con note vegetali sullo sfondo

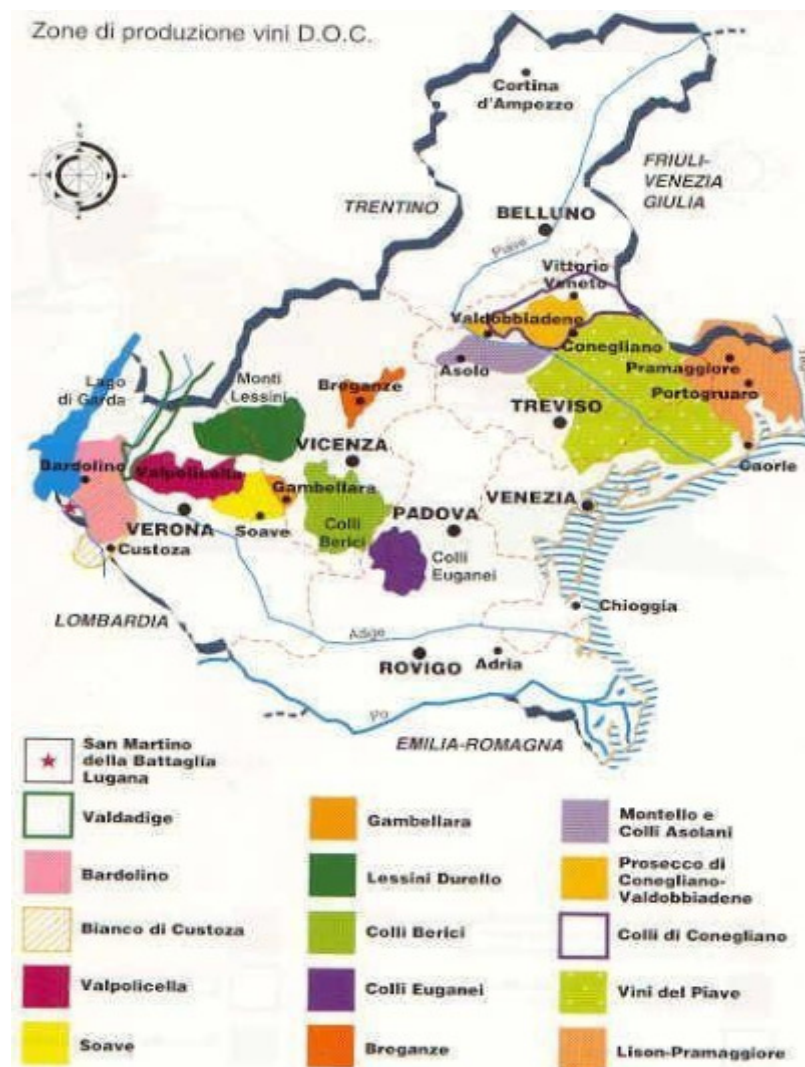
**Sapore:** minerale e fresco, con note di ananas, salvia e anice.

**Temperatura di servizio:** 8 - 10° C

€ 35,00



# Veneto



*Per fare il vino buono occorre conoscere bene la terra da cui proviene e il cielo che ci governa. Questa è la sintesi del pensiero che in casa Merotto si tramanda da generazioni. All'interno del complesso e affascinante mondo del vino il legame ancestrale tra la natura e l'uomo conserva e dimostra tutta la sua forza evocativa ed ispiratrice attraverso la cultura della viticoltura di collina. La ripidità delle geometrie della vite consente esclusivamente un lavoro manuale, tramandato dalle diverse generazioni in qualità di autentica religione della terra, in cui rispetto, sacrificio e dedizione rappresentano i valori autentici e profondi del sapere contadino. In questo si riconosce Graziano Merotto e con lui la sua lunga storia di appassionato viticoltore.*



## “LA PRIMAVERA DI BARBARA”

**VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG  
RIVE DI COL SAN MARTINO - DRY MILLESIMATO**

*Orgoglio dell'azienda. Cru speciale derivante da un piccolo e selezionato vigneto di Col San Martino.*

VITIGNI 90% Glera, 10% Perera.

Alcool 11,5 %

Residuo zuccherino 20 g/l

**Aspetto:** Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Spuma brillante e grana sottile. Perlage fine e persistente.

**Profumo:** Intensi sentori fruttati di mela, pera e albicocca. Sensazioni floreali di rosa e glicine ne completano il bouquet.

**Gusto:** Importante e voluminoso con ottima armonia di componenti. Croccante e sapido.

**Retrogusto:** Di grande fragranza e freschezza. Persistente ed invitante.

€ 25,00



## CARTIZZE

**VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG – DRY**

*Dalla zona denominata “Cartizze” dove esposizione e composizione del terreno garantiscono una qualità superiore.*

VITIGNI 100% Glera

Alcool 11,5 %

Residuo zuccherino 26 g/l

Pressione a 20° C 5bar

**Aspetto:** Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Spuma brillante e grana sottile. Perlage fine e persistente.

**Profumo:** Fruttato, aromatico e avvolgente. Sentori di pesca matura e pera. Del floreale, spiccano il glicine e il gelsomino.

**Gusto:** Vellutato e intenso, di grande equilibrio tra acidità e zuccheri. L'ottimo corpo ne esalta l'insieme.

**Retrogusto:** Persistente e di grande piacevolezza. I sentori di ritorno richiamano i fruttati maturi dell'olfatto

€ 38,00

## GRAZIANO MEROTTO IERI E OGGI

*Nella memoria genealogica di famiglia si può datare l'inizio della storia agricola con Agostino Merotto, antenato che già agli inizi del '900 era conosciuto nella zona per la qualità del suo Prosecco.*

*Attraversando e superando il periodo delle due grandi guerre del secolo scorso, naturalmente povere di riferimenti enologici, si arriva agli anni della rinascita e della riscoperta delle coltivazioni e dell'impegno contadino verso le aree vocate dei diversi territori. Il 1972 segna dunque l'inizio della storia imprenditoriale di Graziano Merotto che da subito dimostra una vocazione e un'attitudine precisa verso il mondo degli spumanti, concentrando sacrifici e sperimentazioni alla ricerca di un livello di eccellenza che fosse riconoscibile e in grado di lasciare una traccia qualitativa destinata a restare nella storia del comprensorio di appartenenza. Questo percorso, lungo ormai quasi cinquant'anni, è stato compiuto secondo una progressione ragionata, in ponderato equilibrio tra l'avvento delle tecnologie e il lavoro della terra praticato in forma sostenibile al fine di preservarne l'integrità e il valore. Una strada articolata necessita di buoni compagni di viaggio e il team di risorse umane impegnate nella filiera produttiva, dalla campagna fino ai Collaboratori che operano nei più lontani paesi del globo rappresenta, secondo la filosofia di Graziano Merotto, il vero patrimonio aziendale, senza il quale nulla sarebbe possibile e la trasformazione dell'uva in vino resterebbe un esercizio fine a se stesso.*



### CUVÉE DEL FONDATORE “GRAZIANO MEROTTO”

#### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG RIVE DI COL SAN MARTINO BRUT - MILLESIMATO

*La cuvée del fondatore è frutto di oltre 40 anni di esperienza maturata da Graziano Merotto tra i suoi amati vigneti. Le uve provengono dalle Rive di Col San Martino, particella 86 a 230 metri slm.*

ZONA DI PRODUZIONE Vigneti di Col San Martino.

VITIGNI 100% Glera. In autoclave per circa 50 giorni; staziona successivamente sui propri lieviti per altri 120 giorni.

**Alcool:** 11,5 %

**Residuo zuccherino:** 7 g/l

**Aspetto:** Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Spuma cremosa e brillante. Perlage raffinato con una trama di minute bollicine.

**Profumo:** Fine e intenso, offre immediate note di frutta bianca e agrumi, piacevoli sensazioni floreali sfumate da una verve minerale.

**Gusto:** Di spiccata freschezza e di elegante sapidità, di ottimo volume ed equilibrio, in un'insieme di grande piacevolezza.

**Retrogusto:** Riproposte in intensità e persistenza le note fiorite e fruttate del bouquet.

€ 30,00



## **FULVIO BEO METODO CLASSICO DI GARGANEGA**

**TIPOLOGIA:** Spumante Metodo Classico

**UVAGGIO:** 100% Garganega

**VINIFICAZIONE:** la fermentazione avviene in serbatoi di acciaio. Nella primavera successiva alla vendemmia il vino viene posto in bottiglia con l'aggiunta di lieviti che innescano una seconda fermentazione. Dopo circa 24 mesi i lieviti, mediante la "sboccatura" fuoriescono.

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** circa 25.000

**ASPETTI ORGANOLETTICI:** colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Perlage fine e persistente.

Al naso sentore di lieviti e piacevoli note fruttate.

Sapore armonioso, quasi vellutato, con un finale asciutto.

**Grado alcolico:** 12.5% circa

€ 25,00



## **FULVIO BEO ROSE'**

**TIPOLOGIA:** Spumante Metodo Classico

**UVAGGIO:** 100% Molinara

**VINIFICAZIONE:** dopo una breve macerazione di 1-2 giorni sulle bucce, la fermentazione avviene in serbatoi di acciaio. Nel marzo successivo alla vendemmia il vino viene posto in bottiglia con l'aggiunta di lieviti che innescano una seconda fermentazione. Dopo circa 24 mesi i lieviti, mediante la "sboccatura", fuoriescono dalla bottiglia.

A questo punto, lo spumante Fulvio Beo Rosè è pronto per il confezionamento

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** circa 15.000

**ASPETTI ORGANOLETTICI:** colore rosa corallo con sfumature che virano verso tonalità color salmone. Al naso profumi di piccoli frutti di bosco, ribes e fragoline e delicati richiami di mandorla

Grado alcolico: 12.5% circa

Temperatura di servizio: 8°C

€ 25,00



**AMEDEO**  
**LESSINI DURELLO RISERVA DOC**

**DENOMINAZIONE:** Spumante Metodo Classico Pas Dosé

**UVAGGIO:** 100% Durella

**VINIFICAZIONE:** La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Nella primavera successiva alla vendemmia il vino viene posto in bottiglia con l'aggiunta di lieviti. Il *dégorgement* avviene dopo circa 42 mesi

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** 10.000

**ASPETTI ORGANOLETTICI:** delicati sentori di crosta di croissant appena sfornato, con richiami a spezie e note di pesca bianca, accompagnati da una beva vigorosa e avvolgente, sorretta da un'acidità sferzante e cristallina.

€ 40,00



**SOAVE CLASSICO**  
**SAN MICHELE 37,5 cl**

**DENOMINAZIONE:** Soave Classico DOC

**UVAGGIO:** 100% Garganega

**VINIFICAZIONE:** in bianco con fermentazione in serbatoi di acciaio Inox a 16-18°C, per un periodo di circa 8-12 gg

**ASPETTI ORGANOLETTICI:** Colore giallo paglierino. Naso fine e delicato di fiori dolci di campo: camomilla, sambuco, iris.

Palato gradevole con retrogusto di mandorla

**Grado alcolico:** 12% circa

€ 10,00

# COL del SOLE

*La Cantina Colli del Soligo fu fondata nell'anno 1957 per volontà di un gruppo di viticoltori tutti accomunati dalla stessa passione per il Prosecco e per il loro territorio.*

*La Cantina si colloca a metà percorso lungo la "Strada del vino bianco" tra Conegliano e Valdobbiadene, alla base di splendide e ripide colline di origine vulcanica che raggiungono altitudini di 300-400 m. s.l.m.*

*La Cantina si sviluppò in pochi anni e ai soci fondatori se ne unirono altri, fino agli attuali circa 660, con una produzione di uva che mediamente si è stabilizzata attorno ai 150.000 quintali per anno. L'85% dell'uva conferita è della varietà glera (conosciuta come Prosecco), il resto è costituito da pinot grigio, chardonnay.*



## CUVÉE MILLESIMATO EXTRA DRY

*Questo spumante unisce freschezza, aromaticità, corpo e struttura. Ne esce uno spumante intenso, saporito e cremoso. Indubbiamente originale, da degustare come aperitivo o a tutto pasto.*

**UVAGGIO:** Varietà bianche del nostro territorio.

**TERRENO E CLIMA:** Il suolo si presenta di medio-impasto, passando da ripide colline alla pianura alle porte di Treviso. Il clima è particolarmente fresco e ventilato.

**FERMENTAZIONE:** I grappoli vengono raccolti a mano e, una volta raggiunta la cantina, vengono pressati in modo soffice. Una lenta fermentazione ha poi inizio in serbatoi di acciaio con utilizzo di lieviti indigeni al fine di preservare al massimo la tipicità del prodotto. Dopo una pulizia del vino ha inizio il processo di spumantizzazione in autoclave.

**ALCOL:** Alcol 11,5% vol

**COLORE:** Giallo paglierino carico con riflessi verdognoli.

**OLFATTO:** Rileva un bouquet frizzante e floreale, con un leggero sottofondo di fieno.

**GUSTO:** Cremoso, saporito, con una buona struttura

€ 15,00.







Ronco dei Tassi®



## LA NOSTRA STORIA

L'azienda nasce nel 1989 quando Fabio Coser e la moglie Daniela decidono di acquistare un podere di circa 9 ettari, di cui 4 a vigneto, nel cuore del Collio Goriziano e più precisamente nel comune di Cormons. Qui ad un'altitudine che varia fra i 140 e 200 metri sullivello del mare ci troviamo ai limiti del parco naturale di Plessiva, zona di tutela ambientale ricca di flora spontanea e di numerosa fauna selvatica che, non disturbata, trova in questi luoghi l'habitat ideale.

Dalla specifica presenza di alcune colonie di tassi che nel periodo in cui l'uva è matura diventano ghiotti consumatori dei grappoli più dolci e dalla particolare disposizione dei vigneti in terrazze ben esposte denominate "ronchi", è nato il nome dell'azienda Ronco dei Tassi.



## RIBOLLA GIALLA IGP Venezia Giulia

**Uve:** Ribolla Gialla

**Età vigneto:** 40/50 anni.

**Vinificazione:** Pigiatura e diraspatura dell'uva al riparo dall'ossigeno per salvaguardare gli aromi primari. Segue una decantazione statica a freddo del mosto ottenuto con separazione della parte limpida dal sedimento feccioso. Segue la fermentazione alcolica condotta per 10/12 giorni ad una temperatura di 18° C.

**Affinamento:** Dopo il travaso di fine fermentazione il vino ottenuto è rimasto sulle fecce nobili

**Note di degustazione:** Si presenta con un colore giallo paglierino scarico con leggeri riflessi verdognoli. Il profumo è intenso, floreale con note di camomilla e fiori di acacia. Ricordi di frutta fresca, mela e albicocca. Grazie al buono stato di maturazione delle uve, evidenzia al palato la caratteristica nota acida smorzata e ben bilanciata da una ampia complessità di corpo. Buona sapidità che rende il finale lungo, persistente e di grande piacevolezza.

€ 23,00

# Emilia Romagna





## Dal 1882 tradizione e innovazione

Prima che il vino arrivi sulle tavole di chi lo compra, compie un lungo percorso, non solo produttivo ma anche umano. Il vino, infatti, non è solo un prodotto del terreno, ma è figlio anche di chi ha seminato, raccolto l'uva, di chi ha seguito i processi di pigiatura, di chi ne ha controllato la fermentazione e la macerazione. Fino ad arrivare a chi ha permesso che giungesse sulle tavole dei consumatori. Un modo di essere parte di questa grande famiglia è condividere i valori e la passione che ci lega a questo meraviglioso mondo.

Il fascino dell'arte, l'azzurro del cielo, la dolcezza delle colline, la maestosità dei monti, la tranquillità della pianura: il territorio piacentino è tutto questo e ancora di più..



## Ortrugo frizzante doc

### TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Dopo una pigiatura soffice e una sosta di decantazione di 24 ore, il mosto fermenta a 16°C con lieviti selezionati. Inizia la lenta rifermentazione in autoclave per ottenere un vino dal fine perlage.

### COLORE

Paglierino tendente al verdognolo.

### SAPORE

Delicato e caratteristico con retrogusto floreale.

### PROFUMO

Intenso, molto fresco con sentori di menta e fiori freschi.

### COMPOSIZIONE

100% Ortrugo

### GRADI ALCOLICI

11%

### TEMPERATURA

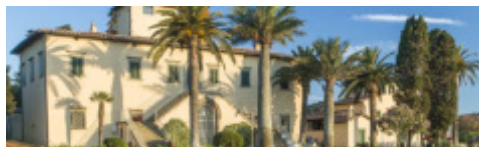
12°C

€ 14,00

# Toscana



Tenuta La Chiusa



Le origini risalgono alla fine del 1500, quando furono costruite le cantine e l'antico borgo. Il muro e la villa patronale sono dei primi dell'800.

La Chiusa ha anche ospitato Napoleone Bonaparte in ben due occasioni: la prima volta subito dopo il suo arrivo sull'isola mentre era all'ancora in attesa di essere ricevuto con i dovuti onori a Portoferraio e successivamente dopo una battuta di caccia sul monte Fabbrello.



## ELBA VERMENTINO DOC

**Vitigni:** ottenuto da uve Vermentino 100%  
**Terreno:** argilloso-ferroso pianeggiante  
**Sistema di Allevamento:** Guyot  
**Vendemmia:** primi di Settembre  
**Vinificazione:** pressatura soffice delle uve, fermentazione lenta a temperatura controllata  
**Affinamento:** su lieviti in tini d'acciaio, Batonage continui durante l'inverno  
**Imbottigliamento:** la primavera successiva alla vendemmia  
**Colore:** giallo paglierino  
**Profumo:** sentori floreali di acacia, di ananas note di erbe aromatiche  
**Sapore:** secco, fresco, sapido e di buona persistenza  
**Abbinamenti:** ottimo da aperitivo, con verdure, risotti, formaggi a pasta molle, pesce azzurro

€ 22,00

## CERRETO PIANO

TERENZI  
VITICOLTORI IN SCANSANO

### VIGNETO CERRETO PIANO

*Terreni argillo-limosi ricchi di struttura con ph acidi molto ricchi in minerali quali magnesio e potassio in grado di dare complessità ai vini.*



## MORELLINO DI SCANSANO DOCG

Un morellino classico che colpisce per freschezza, bevibilità ed eleganza uniche che lo hanno reso nel tempo un grandeclassico. **Vitigno:** Sangiovese  
**Tipologia del terreno:** Profondo, con sabbie grossolane e argille profonde, ricco di scheletro, ben drenato  
**Sistema di allevamento:** Cordone speronato settembre  
**Pigiatura:** Diraspatura con parziale rottura degli acini  
**Fermentazione:** In acciaio inox a temperatura controllata Temperatura: 27° - 28°c  
**Durata:** 7 giorni  
**Macerazione sulle bucce:** Durante la fermentazione alcolica  
**Fermentazione malolattica:** Svolta naturalmente in acciaio  
**Affinamento:** In acciaio  
**Affinamento in bottiglia:** 3 mesi  
**Colore:** Rosso rubino intenso  
**Profumo:** Profumi di frutta rossa e viola con note speziate in chiusura  
**Sapore:** Vino con tannini ben bilanciati, morbidi e persistenti. La freschezza di questo vino lo rende di piacevole bevibilità

€ 22,00

# Abruzzo



# TRATTURO

## **Sulle nostre antiche highways**

*C'è stato un tempo, in Abruzzo, in cui i tratturi rappresentavano le vie di comunicazione più importanti per l'economia del territorio.*

**Larghe corsie di terreno erboso o sassoso, calpestate dalle greggi nel loro perenne andare, disegnavano i millenari percorsi della transumanza.**

*Solcavano i campi, attraversavano i paesi, sfioravano le vigne, tanto che da questa prossimità tra pecore e uve ha preso il nome uno dei vitigni più tipici d'Abruzzo: il Pecorino.*

## **Dalla montagna al mare**

*I tratturi principali andavano dalla montagna al mare, imponenti vie della transumanza larghe di norma 60 passi (111 metri) e lunghe fino a 250 km. Tra loro era intessuta una fitta rete di vie minori, i tratturelli, che innervavano ogni lembo di questa terra di pastori.*

*Oggi la maggior parte di essi è andata perduta, trasformata in strade, coltivazioni e vigneti.*

*Ma ovunque si vada, in Abruzzo, si finirà sempre, magari senza saperlo, col calpestare un antico tratturo.*

## **In una terra di pastori**

*Inerpicati sulle falde della Maiella, selvatici ma aperti al mondo e al cammino, depositari di un rapporto ancestrale con la natura, i pastori d'Abruzzo vivono ancora nelle nostre terre. Se li incontrate vi offriranno poche parole e forse un pezzo di formaggio, che volentieri accompagneranno con il buon vino che gli porterete. Un vino abruzzese come il Pecorino vive oggi anche grazie a loro, alle loro greggi che hanno concimato i vigneti nel loro perenne andare.*



## **PECORINO TERRE DI CHIETI IGT**

**Uve** Pecorino 100%.

**Area di produzione** Nel cuore della provincia di Chieti, tra il Parco Nazionale della Maiella e il mare Adriatico. Terreni Collinari, con altitudine media di 230 metri s.l.m., prevalentemente argillosi-calcarei.

**Vinificazione e affinamento** Breve macerazione a freddo del pigiato, pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

**Caratteristiche organolettiche** Colore giallo paglierino con note dorate. Profumi di frutta fresca gialla e matura, fini note balsamiche e floreali. Di buona struttura e lunga persistenza.

**Abbinamenti gastronomici** Ideale con tutta la cucina marinara, in particolare con i crudi e i frutti di mare. Si sposa bene anche con piatti delicati a base di carne, con le verdure e i formaggi freschi e semi-stagionati. Ottimo come aperitivo.

**Gradazione alcolica** 12,5% alc./vol.

€ 15,00

# TRATTURO



## TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

**Uve:** Trebbiano d'Abruzzo 100%

**Vinificazione e affinamento** Breve macerazione a freddo del pigiato, pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox. **Caratteristiche organolettiche** Colore giallo paglierino con gradevoli profumi fruttati di frutta esotica, che si uniscono a delicate note floreali. Di buona struttura, morbido, sapido e persistente.

**Abbinamenti gastronomici** Ideale con tutta la cucina a base di pesce, primi piatti delicati, carni bianche, formaggi freschi e a pasta filata. Ottimo come aperitivo. Gradazione **alcolica** 12,5% alc./vol.

€ 13,00



## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

**Uve** Montepulciano d'Abruzzo 90% Sangiovese 10%.

**Vinificazione e affinamento** Macerazione delle bucce a temperatura controllata in vinificatori di acciaio inox. **Caratteristiche organolettiche** Rosso rubino con brillanti sfumature violacee. Ampi profumi di frutta rossa e fini note speziate. Di buona struttura, morbido equilibrato e di ottima persistenza.

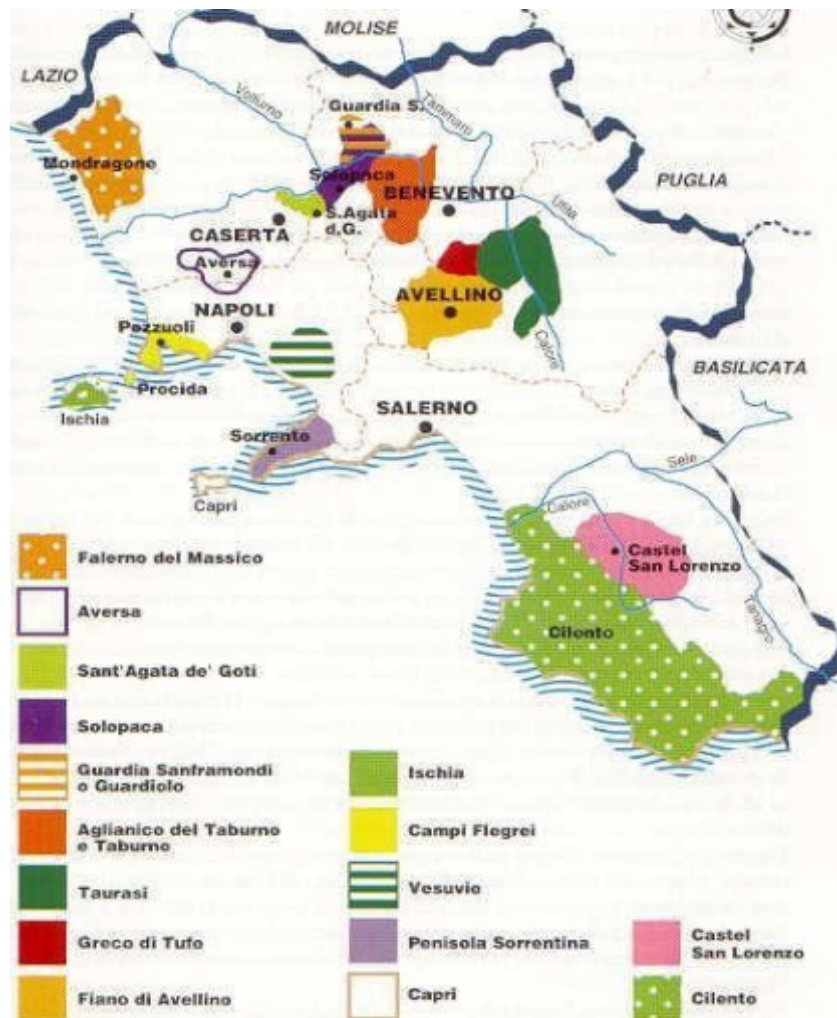
**Abbinamenti gastronomici**

Compagno ideale della tipica cucina mediterranea, si accompagna egregiamente ai primi con sughi di carne e alle grigliate di carni sia rosse sia bianche. Ottimo con formaggi vari di media stagionatura. **Gradazione alcolica** 13,5% alc./vol.

€ 13,00



# Campania





## FIANO DI AVELLINO DOCG LESSENZA

"Lessenza" è un fantastico vino bianco prodotto dalla cantina Mito con uve 100% Fiano, a Nusco. Il costante controllo sull'intero percorso della filiera, permette una chiara tracciabilità dei vini, garantendo un alto standard qualitativo.

L'attento esame visivo del calice rileva un bellissimo colore giallo paglierino con riflessi dorati e verdolini. Al naso esprime un bagaglio aromatico di frutta tropicale, con note agrumate di zeste di limone, sentori di timo aromatico e di dolci fiori di acacia.

Al palato il gusto è fresco e minerale, il suo retrogusto ha richiami floreali e di frutta secca, per un sorso particolarmente lungo e persistente.

Si abbina perfettamente a primi piatti marinari e a secondi piatti di carne bianca, eccezionale con le verdure grigliate.

€ 24,00



## GRECO DI TUFO DOCG LINCANTO

Greco di Tufo "Lincanto" presentato da Contrada Mito, è un ottimo vino bianco prodotto con uve dell'omonimo vitigno. L'azienda nasce dall'intenzione dei fratelli Palmieri di valorizzare i terreni di famiglia a Nusco destinati ai vigneti da quattro generazioni, producendo vini dalle infinite sfaccettature puntando sull'eccellenza.

Dopo averlo versato nel calice si può ammirare il suo colore meraviglioso colore giallo luminoso. Al naso risalta principalmente il profumo floreale e spiccato di gelsomino, con sentori di pesca gialla dolce e matura, e piacevoli note lievemente mandorlate.

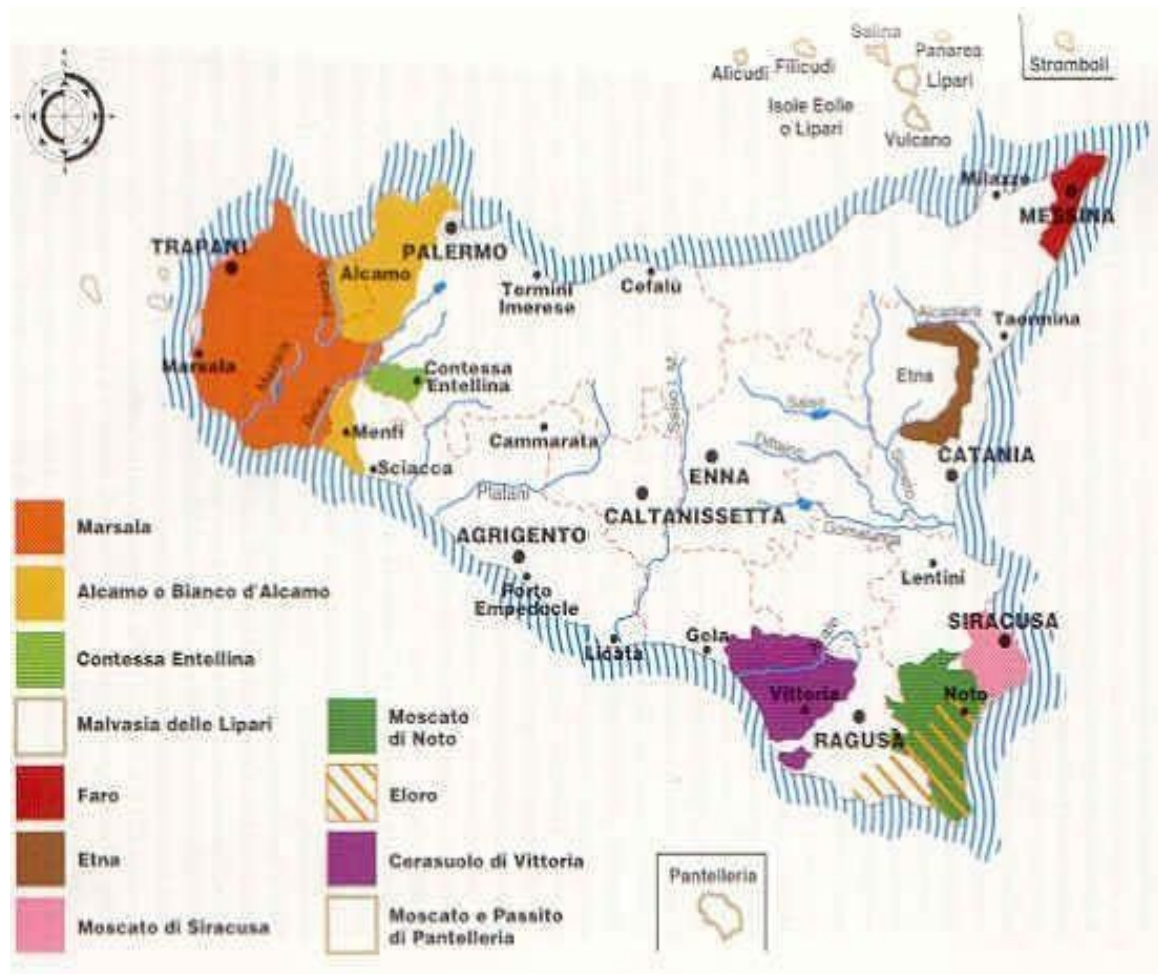
Al palato si esprime ricco e armonico, ma è anche intenso e con un retrogusto di agrumi canditi. Un sorso con un'eccellente persistenza in bocca.

Si può gustare come aperitivo, ma si può abbinare ad antipasti leggeri di pesce, primi piatti con le vongole o alle verdure e formaggi freschi

€ 24,00



# Sicilia



# FEDERICO CURTAZ



## GAMMA Etna Bianco DOC Sicilia

**Vitigno:** Carricante **Bottiglie prodotte:** circa 5000 **Area di produzione:** Milo **Suoli:** rocce e sabbie di origine vulcanica **Vinificazione e affinamento:** in tini di acciaio **Confezione:** scatole da 6 bottiglie Gamma è un vino bianco, di grande finezza, asciutto e verticale come i vini Etnei sanno essere, longevo, equilibrato nel gioco tra acidità e corpo del vino. Ha colore paglierino e profumo di erbe selvatiche e fiori di altitudine.

Gamma: in fisica, Gamma è la notazione del fattore di Lorenz, un'equazione che mette in relazione la dilatazione del tempo alla contrazione delle grandezze fisiche, scoperte a suo tempo da Einstein.

Il vino fa parlare, unisce le persone, dilata la percezione del tempo. Chiunque si appassioni sperimenterà le lunghe chiacchierate intorno ai dettagli emotivi che regala il vino. Ore nelle quali, emozione e passione distorcono con grazia la realtà, trasformando le discussioni intorno al vino in piacevoli viaggi nella storia, nella cultura nei luoghi, senza muoversi dal tavolo. Ogni qualvolta il vino è sulla tavola, nel bicchiere, diventa per chi ne è appassionato un tramite per lunghi e appassionati discorsi. Cultura, arte, gastronomia si mescolano all'evocazione dei luoghi dove il vino è prodotto, un viaggio virtuale che si estende per ore. Il tempo e lo spazio confondono, si arrotolano intorno a sapori colori e aromi, evocando emozioni che arrivano da terre sovente sconosciute.

€ 40,00



## CATARRATTO TERRE SICILIANE IGP

**Vitigno:** Catarratto 87% - Inzolia 13%

**Provenienza:** Contrada Virzi, Monreale, Palermo

**Esposizione:** Nord - Ovest

Altimetria 300 s.l.m.

**Terreni:** A granulometria sabbiosa-argillosa

**Allevamento:** Spalliera Guyot semplice **Densità di impianto:** 5.000 piante/ettaro Anno d'impianto 2000

Vendemmia Agosto - Settembre Resa 70 ettoltri/ettaro

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione spontanea da pied de cuve delle nostre uve in assenza di solforosa, a temperatura controllata in vasca di cemento.

**Invecchiamento:** 2 mesi in cemento **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

**Colore:** giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli.

**Profumo:** ricco, intenso, fruttato.

**Gusto:** secco, sapido, fresco e fruttato.

€ 20,00



# Sardegna



# Audarya®

## VEDIAMO IL VINO E PENSIAMO AL MONDO

*Audarya significa "nobiltà d'animo", in un'antica lingua orientale.*

*È il nome della nostra azienda perché al centro di tutto quello che siamo c'è il rispetto.*

*Produciamo vini legati al territorio, da vitigni autoctoni: sono prodotti moderni, diretti ad un pubblico vivace e curioso. Audarya guarda alla tradizione, ma con uno sguardo nuovo.*

*A guidare l'azienda ci sono Salvatore e Nicoletta, la nuova generazione, con il fondamentale apporto dell'esperienza di papà Enrico.*

*In pochi anni, hanno portato Audarya® ad essere un brand riconosciuto e apprezzato in tutta Italia e all'estero, ambasciatore di un modo di fare il vino in Sardegna moderno e tradizionale al tempo stesso.*



GAMBERO ROSSO  
**BEREBENE**

## VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

**Uvaggio:** Vermentino 100%

**Provenienza:** vigna "Acquasassa" est – Sardinia

**Suolo:** terreni calcareo-argillosi a 160 metri sul livello del mare **Clima:** mediterraneo, bassa piovosità invernale ed estati ventilate e soleggiate

**Età media delle vigne:** 20 anni

**Sistema di allevamento:** alberello a spalliera bassa.

Densità d'impianto di 5000 ceppi per ettaro e produzione di 60-70 Q.li. **Vendemmia:** manuale in piccole ceste da 20Kg l'una e cernita delle uve all'arrivo in cantina. Prima decade di settembre **Vinificazione:** pressatura soffice e decantazione naturale del mosto a basse temperature. Fermenta in tini di acciaio a 13°C per un consumo di 2°Babo al giorno. Sosta sulle fecce fini per un breve periodo, per una naturale stabilizzazione del vino

**Caratteristiche organolettiche:**

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdolini

**Olfatto:**

fruttato, con delicate note

agrumate **Sapore:** fresco,

dalle sensazioni minerali



€ 18,00 0,75 lt



