

Chardonnay 2015

DÉNOMINATION:

Venezia Giulia IGT

TENDENCE SAISONNIÈRE:

Pour toutes les variétés, le début du bourgeonnement s'est déroulé conformément à la moyenne historique de l'exploitation. Les plantes ont pu pousser dans des conditions climatiques idéales, avec un approvisionnement en eau régulier.

Les deux premières semaines de juin, cruciales pour le développement et la fécondation des inflorescences, ont été caractérisées par une météo agréable, et ont contribué de manière significative à la récolte abondante de cette année. En outre, nous avons assisté à une croissance spectaculaire de l'entomofaune utile, notamment coccinelles et perce-oreilles, mais, surtout, abeilles, pollinisatrices très efficaces qui ont colonisé nos vignes de ruches sauvages.

Le mois de juillet a été un mois torride, avec des températures moyennes record (31,8 °C), ce qui nous a obligés à irriguer les sols profonds et rocaillieux de la zone de l'Isonzo tôt le matin et pendant la nuit. Toutefois, les sources naturelles jalonnant les pentes de la Ponca, dans le Collio, ont permis d'hydrater les plantes, évitant ainsi tout problème susceptible de survenir pendant la phase de maturation.

Entre fin août et début septembre, les raisins ont bénéficié de l'importante variation de température entre le jour et la nuit, avec une différence allant jusqu'à 14,5 degrés. Un tel phénomène s'avère crucial pour le métabolisme et le développement des précurseurs aromatiques, toutes variétés confondues.

TERROIR ET PRODUCTION:

Situation géographique: les vignobles se situent dans la province de Gorizia

Altitude: 130 m s/m. et 60 m s/m. (zone alluviale)

Exposition: Sud, Sud-Est

Type de sol: marne et grès de l'époque éocène et sols alluvionnaires

Densité des plantations: 5.000/6.250 pieds/ha

Système de conduite: cordon de Royat - Guyot

Age moyen du vignoble: planté en 1964 et en 2001

INFORMATIONS TECHNIQUES:

Rendement/ha: 70 qx

Période de vendange: deuxième décade de septembre

Type de vendange: manuelle

Cuve de fermentation: cuves en acier inoxydable et barriques neuves et usagées

Température de fermentation: 15 °C - 18 °C

Durée de fermentation: 15 à 20 jours

Contenitori di affinamento: vasche inox e barriques nuove

Durée de macération: cuves en acier inoxydable et barriques neuves

Type de récipient pour l'élevage: 4 mois en acier inoxydable, seulement le 15% de la production en barriques pendant 2 mois, 1 mois en bouteille

Degré d'alcool: 12,5 % Vol.

NOTES DE DÉGUSTATION:

Robe jaune paille intense et brillante. Les arômes se dévoilent progressivement, révélant la saveur fruitée de la banane et de l'abricot, suivie de notes légères de fruits exotiques et de senteurs de fleurs jaunes. Des arômes de sauge viennent compléter le spectre aromatique. En bouche, il se révèle vif et équilibré, avec une saveur agréable et une certaine élégance. La finale est harmonieuse et très fraîche.

ACCORDS:

Sa fraîcheur et ses délicates notes fruitées s'accordent à la perfection avec les pâtes farcies à la viande blanche et au fromage. Idéal également avec du poisson en sauce.



Cicinis 2014

DÉNOMINATION:

Collio DOC

TERROIR ET PRODUCTION:

Situation géographique: les vignobles se situent dans la zone du Collio Goriziano

Altitude: 153 m s/m.

Superficie: 5 ha

Exposition: varie du sud au nord

Type de sol: marne et grès de l'époque éocène et sols alluvionnaires

Densité des plantations: 6.250 pieds/ha

Système de conduite: Guyot

INFORMATIONS TECHNIQUES:

Rendement/ha: 60 qx

Période de vendange: dernière semaine d'août et 2e décade de septembre

Type de vendange: manuelle

Cuve de fermentation: 20 % en barriques neuves de chêne français, 80 % d'un passage

Température de fermentation: 18°C

Durée de fermentation: 20 jours

Durée de macération: seulement sur de petites quantités

Type de récipient pour l'élevage: 60 % en barriques françaises, 40 % en cuves en ciment en forme d'œuf

Durée d'élevage: 8 mois en barriques et cuves en ciment en forme d'œuf, 2 mois en bouteille

Degré d'alcool: 13 % Vol.

NOTES DE DÉGUSTATION:

Robe jaune paille brillante aux reflets verts. Au nez, il offre un bouquet intense et enivrant de sauge, de buis et de poivron jaune, qui se mêle à des notes de pêche blanche, d'eucalyptus et d'épices de gingembre et de vanille. En bouche, le vin exprime immédiatement une acidité imposante due à un été frais, typique des latitudes plus hautes, révélant des notes d'agrumes et de fruit de la passion. Un vin concentré et long présentant une grande minéralité qui s'est forgée dans la «Ponca», le sol caractéristique de la colline de Cicinis.

ACCORDS:

Accompagne à la perfection les crustacés et les plats à base de poisson légèrement gras cuisinés au four ou en sauce. Il s'accorde également très bien avec les pâtes et les riz aux légumes, aux champignons ou aux truffes.



Friulano 2015

DÉNOMINATION:

Collio DOC

TENDENCE SAISONNIÈRE:

Pour toutes les variétés, le début du bourgeonnement s'est déroulé conformément à la moyenne historique de l'exploitation. Les plantes ont pu pousser dans des conditions climatiques idéales, avec un approvisionnement en eau régulier.

Les deux premières semaines de juin, cruciales pour le développement et la fécondation des inflorescences, ont été caractérisées par une météo agréable, et ont contribué de manière significative à la récolte abondante de cette année. En outre, nous avons assisté à une croissance spectaculaire de l'entomofaune utile, notamment coccinelles et perce-oreilles, mais, surtout, abeilles, pollinisatrices très efficaces qui ont colonisé nos vignes de ruches sauvages.

Le mois de juillet a été un mois torride, avec des températures moyennes record (31,8 °C), ce qui nous a obligés à irriguer les sols profonds et rocaillieux de la zone de l'Isonzo tôt le matin et pendant la nuit. Toutefois, les sources naturelles jalonnant les pentes de la Ponca, dans le Collio, ont permis d'hydrater les plantes, évitant ainsi tout problème susceptible de survenir pendant la phase de maturation.

Entre fin août et début septembre, les raisins ont bénéficié de l'importante variation de température entre le jour et la nuit, avec une différence allant jusqu'à 14,5 degrés. Un tel phénomène s'avère crucial pour le métabolisme et le développement des précurseurs aromatiques, toutes variétés confondues.

TERROIR ET PRODUCTION:

Situation géographique: les vignobles se situent dans la zone du Collio Goriziano

Altitude: 130 m s/m.

Exposition: Sud, Sud-Est

Type de sol: marne et grès de l'époque éocène et sols alluvionnaires

Densité des plantations: 4.500/5.000 pieds par hectare

Système de conduite: Guyot

Age moyen du vignoble: plantés en 2004

INFORMATIONS TECHNIQUES:

Rendement/ha: 60 qx

Période de vendange: fin septembre

Type de vendange: manuelle

Cuve de fermentation: cuves en acier inoxydable

Température de fermentation: 15 °C - 18 °C

Durée de fermentation: 15 à 20 jours

Type de récipient pour l'élevage: acier inoxydable

Durée d'élevage: 6 mois en acier inoxydable

Degré d'alcool: 12,5 % Vol.

NOTES DE DÉGUSTATION:

Robe jaune paille soutenu affichant une belle consistance et limpidité. Au nez, il exprime une grande variété de parfums, allant des fruits exotiques comme la pêche et l'ananas, aux notes florales comme le mimosa. La finale offre une légère note d'amande fraîche. En bouche, il se montre frais et harmonieux, avec une bonne structure et une persistance aromatique marquée.

ACCORDS:

Se marie parfaitement avec les rôtis de poulet, lapin et dinde, accompagnés de légumes sautés.



Merlot 2013

DÉNOMINATION:

Collio DOC

TENDENCE SAISONNIÈRE:

Après un hiver froid et de neige abondante, le printemps a apporté des températures légèrement plus basses que d'habitude pour la région. Même la pluie a permis un débourrement graduel et uniforme. À la mi-juin, les températures étaient dans la moyenne, et les vignes ont progressé normalement à travers leurs différentes étapes de croissance. Les baies ont atteint leur taille optimale à la fin de juillet, sans vagues de chaleur excessives. Ensuite, août a débuté avec des écarts de températures diurnes et nocturnes très attendues, car ils sont essentiels pour l'accumulation naturelle de composés aromatiques qui sont à la base de nos vins blancs de haute qualité. Tous les différents cépages ont été récoltés et fermentés dans la cave, avec une attention minutieuse accordée à chacune des étapes de vinification.

TERROIR ET PRODUCTION:

Situation géographique: les vignobles se situent à Lucinico dans la zone du Collio Goriziano

Altitude: 130 m s/m.

Exposition: Sud, Sud-Est

Type de sol: marne et grès de l'époque éocène et sols alluvionnaires

Densité des plantations: 5.000 pieds par hectare

Système de conduite: cordon

Age moyen du vignoble: plantés en 1973

INFORMATIONS TECHNIQUES:

Rendement/ha: 60 qx

Période de vendange: fin septembre

Type de vendange: manuelle

Cuve de fermentation: acier inoxydable

Température de fermentation: 25 °C - 27 °C

Durée de macération: 15 à 20 jours

Fermentation malolattique: exécutée

Durée de fermentation: 15 à 20 jours

Type de récipient pour l'élevage: acier inoxydable et barriques

Durée d'élevage: 14 mois en barriques et 2 mois en acier inoxydable

Degré d'alcool: 13 % Vol.

NOTES DE DÉGUSTATION:

Robe rouge rubis intense et brillante. L'arôme est intense, avec des notes élégantes de baies noires, principalement de mûre et de myrtille, suivies de senteurs végétales persuasives d'herbes aromatiques. L'entrée en bouche est agréablement ample, avec des tanins soyeux, bien enrobés dans une structure souple et robuste. La finale est délicate et persistante, avec un arrière-goût prononcé de fruits des bois.

ACCORDS:

Accompagne à la perfection les entrées savoureuses et les viandes blanches cuisinées en sauce, comme le lapin ou le poulet chasseur. S'accorde aussi parfaitement avec les charcuteries peu épicées.



Picolit 2012

DÉNOMINATION:

Collio DOC

TENDENCE SAISONNIÈRE:

Pour certaines variétés de raisins (les plus précoces), la saison de croissance 2012 a débuté avec un peu d'avance par rapport aux années passées. Pour les autres variétés tardives, la germination s'est déroulée selon le calendrier habituel. Les Pinot Gris, Sauvignon, Chardonnay et Pinot blanc, notamment à de hautes altitudes et dans les régions les plus exposées, ont commencé leur germination pendant les dix derniers jours de mars. À des altitudes plus basses, ces mêmes variétés et toutes les autres variétés ont commencé leur germination après la première semaine d'avril. Les mois d'avril et de mai ont été globalement pluvieux, avec des températures légèrement plus élevées que la normale. Cela a permis de garantir une croissance régulière et constante des rameaux porteurs. La floraison de toutes les variétés est survenue pendant les dix derniers jours de juin et, par conséquent, la nouaison a bénéficié des pluies régulières du mois. Les seules précipitations de juillet se sont concentrées pendant les premières semaines du mois, garantissant un apport en eau adapté pour la croissance des raisins. Lors de la véraison et de la maturation (fin juillet et août), il n'y a eu aucune forte pluie et les températures étaient légèrement supérieures à la moyenne. Néanmoins, l'évolution aromatique des raisins fut excellente. La vendange a donc commencé à la fin du mois d'août et s'est déroulée de manière favorable.

TERROIR ET PRODUCTION:

Situation géographique: les vignobles se situent à Lucinico dans la zone du Collio Goriziano

Altitude: 150 m s/m.

Superficie: 1 ha

Exposition: Sud

Type de sol: ponca (marnes et grès d'origine éocène)

Densité des plantations: 5.000 pieds par hectare

Système de conduite: Guyot

Age moyen du vignoble: 3 à 4 ans

INFORMATIONS TECHNIQUES:

Rendement/ha: 11 qx

Période de vendange: mi-octobre, première semaine de novembre, passefilage naturelle en vigne

Type de vendange: manuelle

Température de fermentation: contrôlée, inférieure à 18 - 20 °C

Durée de macération: 60 à 70 jours

Type de récipient pour l'élevage: barriques de chêne français de deuxième passage

Durée d'élevage: 12 mois en barriques, 4 mois en acier inoxydable et 6 mois en bouteille

Degré d'alcool: 13,0% Vol.

NOTES DE DÉGUSTATION:

Sa robe présente une couleur jaune dorée intense et brillante. Le parfum est complexe et élégant, avec des arômes persuasifs de fruits confits et des notes rafraîchissantes de litchi et d'agrumes. Son arrière-goût dégage de légères senteurs de lavande et de camomille évoquant le miel d'acacia. Un vin délicat offrant un équilibre parfait entre douceur et fraîcheur.

ACCORDS:

Vin de méditation. Il se marie bien avec les fromages goûteux à pâte persillée et piquants, ainsi qu'avec le foie d'oie. Très appréciable avec du chocolat.



Pinot Grigio Ramato 2015

DÉNOMINATION:

Venezia Giulia IGT

TENDENCE SAISONNIÈRE:

Pour toutes les variétés, le début du bourgeonnement s'est déroulé conformément à la moyenne historique de l'exploitation. Les plantes ont pu pousser dans des conditions climatiques idéales, avec un approvisionnement en eau régulier.

Les deux premières semaines de juin, cruciales pour le développement et la fécondation des inflorescences, ont été caractérisées par une météo agréable, et ont contribué de manière significative à la récolte abondante de cette année. En outre, nous avons assisté à une croissance spectaculaire de l'entomofaune utile, notamment coccinelles et perce-oreilles, mais, surtout, abeilles, pollinisatrices très efficaces qui ont colonisé nos vignes de ruches sauvages.

Le mois de juillet a été un mois torride, avec des températures moyennes record (31,8 °C), ce qui nous a obligés à irriguer les sols profonds et rocaillieux de la zone de l'Isonzo tôt le matin et pendant la nuit. Toutefois, les sources naturelles jalonnant les pentes de la Ponca, dans le Collio, ont permis d'hydrater les plantes, évitant ainsi tout problème susceptible de survenir pendant la phase de maturation.

Entre fin août et début septembre, les raisins ont bénéficié de l'importante variation de température entre le jour et la nuit, avec une différence allant jusqu'à 14,5 degrés. Un tel phénomène s'avère crucial pour le métabolisme et le développement des précurseurs aromatiques, toutes variétés confondues.

TERROIR ET PRODUCTION:

Situation géographique: es vignobles se situent dans la province de Gorizia

Altitude: 50 m s/m.

Exposition: Sud, Sud-Est

Type de sol: marne et grès de l'époque éocène et sols alluvionnaires

Densité des plantations: 5.000/6.250 pieds/ha

Système de conduite: Treille-Guyot

Age moyen du vignoble: 15 ans en moyenne

INFORMATIONS TECHNIQUES:

Rendement/ha: 75 qx

Période de vendange: troisième décade de septembre

Type de vendange: manuelle

Cuve de fermentation: cuves en acier inoxydable et en partie barriques neuves

Température de fermentation: contrôlée, inférieure à 15°C - 18°C

Durée de fermentation: 20 jours

Durée de macération: 24 heures à 10 °C

Type de récipient pour l'élevage: acier inoxydable et barriques

Durée d'élevage: 4 mois en acier inoxydable, seulement le 15% de la production en barriques pendant 2 mois, 1 mois en bouteille

Degré d'alcool: 12,5 % Vol.

NOTES DE DÉGUSTATION:

Sa robe limpide affiche une couleur cuivrée caractéristique. Le bouquet est intense et complexe, avec des senteurs florales suivies de notes fruitées de fraise et de griotte. La finale offre de légers soupçons de café et de ginseng. En bouche, il se révèle harmonieux et enveloppant, avec des notes minérales prononcées. Des notes légèrement amères avec une belle fraîcheur et persistance viennent conclure la dégustation.

ACCORDS:

S'accorde bien avec de la charcuterie au goût délicat comme le jambon doux. Idéal avec des pâtes aux légumes ou aux crustacés.



Pinot Grigio 2015

DÉNOMINATION:

Venezia Giulia IGT

TENDENCE SAISONNIÈRE:

Pour toutes les variétés, le début du bourgeonnement s'est déroulé conformément à la moyenne historique de l'exploitation. Les plantes ont pu pousser dans des conditions climatiques idéales, avec un approvisionnement en eau régulier.

Les deux premières semaines de juin, cruciales pour le développement et la fécondation des inflorescences, ont été caractérisées par une météo agréable, et ont contribué de manière significative à la récolte abondante de cette année. En outre, nous avons assisté à une croissance spectaculaire de l'entomofaune utile, notamment coccinelles et perce-oreilles, mais, surtout, abeilles, pollinisatrices très efficaces qui ont colonisé nos vignes de ruches sauvages.

Le mois de juillet a été un mois torride, avec des températures moyennes record (31,8 °C), ce qui nous a obligés à irriguer les sols profonds et rocaillieux de la zone de l'Isonzo tôt le matin et pendant la nuit. Toutefois, les sources naturelles jalonnant les pentes de la Ponca, dans le Collio, ont permis d'hydrater les plantes, évitant ainsi tout problème susceptible de survenir pendant la phase de maturation.

Entre fin août et début septembre, les raisins ont bénéficié de l'importante variation de température entre le jour et la nuit, avec une différence allant jusqu'à 14,5 degrés. Un tel phénomène s'avère crucial pour le métabolisme et le développement des précurseurs aromatiques, toutes variétés confondues.

TERROIR ET PRODUCTION:

Situation géographique: les vignobles se situent dans la province de Gorizia

Altitude: 60 mètres

Exposition: Sud, Sud-Est, Ovest

Type de sol: marne et grès de l'époque éocène et sols alluvionnaires

Densité des plantations: 4.000/6.250 pieds par hectare

Système de conduite: Guyot double

Age moyen du vignoble: planté en 1963 et 2002

INFORMATIONS TECHNIQUES:

Rendement/ha: 80 quintaux

Période de vendange: 10 premiers jours de septembre

Type de vendange: manuelle

Cuve de fermentation: inox et partiellement en barriques neuves et usagées

Température de fermentation: 15°-18°C

Durée de fermentation: 15 jours

Type de récipient pour l'élevage: acier inoxydable, barriques neuves et usagées

Durée d'élevage: 4 mois en acier inoxydable, seulement le 15% de la production en barriques pendant 2 mois, 1 mois en bouteille

Degré d'alcool: 12,5% Vol.

NOTES DE DÉGUSTATION:

Sa robe affiche une couleur jaune dorée claire et très lumineuse. Le bouquet est chaleureux et très intense, avec des notes d'agrumes qui succèdent à des senteurs de fruits plus mûrs comme l'abricot. Ces senteurs de fruits sont mêlées à des notes florales élégantes et raffinées d'aubépine et d'acacia. L'entrée en bouche est persuasive, avec une fraîcheur agréable et une saveur prononcée.

ACCORDS:

Un vin versatile, à déguster comme apéritif ou en accompagnement de salades composées, d'entrées et de plats à base de poisson. Le compagnon idéal de vos plats d'été.



Ribolla Gialla 2015

DÉNOMINATION:

Venezia Giulia IGT

TENDENCE SAISONNIÈRE:

Pour toutes les variétés, le début du bourgeonnement s'est déroulé conformément à la moyenne historique de l'exploitation. Les plantes ont pu pousser dans des conditions climatiques idéales, avec un approvisionnement en eau régulier.

Les deux premières semaines de juin, cruciales pour le développement et la fécondation des inflorescences, ont été caractérisées par une météo agréable, et ont contribué de manière significative à la récolte abondante de cette année. En outre, nous avons assisté à une croissance spectaculaire de l'entomofaune utile, notamment coccinelles et perce-oreilles, mais, surtout, abeilles, pollinisatrices très efficaces qui ont colonisé nos vignes de ruches sauvages.

Le mois de juillet a été un mois torride, avec des températures moyennes record (31,8 °C), ce qui nous a obligés à irriguer les sols profonds et rocaillieux de la zone de l'Isonzo tôt le matin et pendant la nuit. Toutefois, les sources naturelles jalonnant les pentes de la Ponca, dans le Collio, ont permis d'hydrater les plantes, évitant ainsi tout problème susceptible de survenir pendant la phase de maturation.

Entre fin août et début septembre, les raisins ont bénéficié de l'importante variation de température entre le jour et la nuit, avec une différence allant jusqu'à 14,5 degrés.

Un tel phénomène s'avère crucial pour le métabolisme et le développement des précurseurs aromatiques, toutes variétés confondues.

TERROIR ET PRODUCTION:

Situation géographique: les vignobles se situent dans la province de Gorizia

Altitude: 140/60 m s/m.

Superficie: 4,31 ha

Exposition: Sud, Sud-Est

Type de sol: marne et grès de l'époque éocène et sols alluvionnaires

Densité des plantations: 6.250 pieds par hectare

Système de conduite: cordon de Royat

Age moyen du vignoble: les vignobles sont d'âges divers (plantés en 1964, 1973 et 2002)

INFORMATIONS TECHNIQUES:

Rendement/ha: 80 qx

Période de vendange: fin septembre

Type de vendange: manuelle

Cuve de fermentation: acier inoxydable

Température de fermentation: contrôlée, inférieure à 18°C - 20 °C

Durée de fermentation: 2/3 des raisins par tranche de 12 heures

Type de récipient pour l'élevage: cuves en acier inoxydable

Durée d'élevage: 6 mois en acier inoxydable et 1 mois en bouteille

Degré d'alcool: 12,5 % Vol.

NOTES DE DÉGUSTATION:

Robe jaune paille brillante aux reflets légèrement dorés. Le nez est agréablement floral et élégant, avec des notes plaisantes de fleurs d'acacia et de bouleau, suivies de senteurs de fruits tropicaux. L'entrée en bouche est enveloppante, pleine, savoureuse et fraîche, avec un arrière-gout évoquant la pêche jaune.

ACCORDS:

Idéal comme apéritif avec des amuse-gueules, ou en accompagnement de plats de légume ou de tourtes. S'accorde aussi parfaitement avec les entrées cuites au four.



Sauvignon Blanc 2015

DÉNOMINATION:

Venezia Giulia IGT

TENDENCE SAISONNIÈRE:

Pour toutes les variétés, le début du bourgeonnement s'est déroulé conformément à la moyenne historique de l'exploitation. Les plantes ont pu pousser dans des conditions climatiques idéales, avec un approvisionnement en eau régulier.

Les deux premières semaines de juin, cruciales pour le développement et la fécondation des inflorescences, ont été caractérisées par une météo agréable, et ont contribué de manière significative à la récolte abondante de cette année. En outre, nous avons assisté à une croissance spectaculaire de l'entomofaune utile, notamment coccinelles et perce-oreilles, mais, surtout, abeilles, pollinisatrices très efficaces qui ont colonisé nos vignes de ruches sauvages.

Le mois de juillet a été un mois torride, avec des températures moyennes record (31,8 °C), ce qui nous a obligés à irriguer les sols profonds et rocaillieux de la zone de l'Isonzo tôt le matin et pendant la nuit. Toutefois, les sources naturelles jalonnant les pentes de la Ponca, dans le Collio, ont permis d'hydrater les plantes, évitant ainsi tout problème susceptible de survenir pendant la phase de maturation.

Entre fin août et début septembre, les raisins ont bénéficié de l'importante variation de température entre le jour et la nuit, avec une différence allant jusqu'à 14,5 degrés. Un tel phénomène s'avère crucial pour le métabolisme et le développement des précurseurs aromatiques, toutes variétés confondues.

TERROIR ET PRODUCTION:

Situation géographique: les vignobles se situent dans la province de Gorizia

Altitude: 130 mètres

Exposition: Sud, Sud-Est, Nord, Nord-Est

Type de sol: marne et grès de l'époque éocène et sols alluvionnaires

Densité des plantations: 4.000-5.500 pieds par hectare

Système de conduite: Guyot

Age moyen du vignoble: planté en 1973 et 2003

INFORMATIONS TECHNIQUES:

Rendement/ha: 70 quintaux

Période de vendange: première et troisième semaine de septembre

Type de vendange: manuelle

Cuve de fermentation: cuves inox et barriques neuves

Température de fermentation: contrôlée, inférieure à 18°C

Durée de fermentation: 15 jours

Durée de macération: 1/3 des raisins ont été soumis à 12 heures de macération à froid

Type de récipient pour l'élevage: acier inoxydable et barriques

Durée d'élevage: 4 mois en acier inoxydable, seulement le 15% de la production en barriques pendant 2 mois, 1 mois en bouteille

Degré d'alcool: 12,5% Vol.

NOTES DE DÉGUSTATION:

Robe jaune dorée brillant dotée de légers reflets verdâtres. Le bouquet révèle d'agréables senteurs végétales de sauge et de feuille de tomate, suivies de notes fruitées de pêche de septembre, de melon et de mirabelle blanche. Son goût frais et aromatique exalte une saveur optimale. La finale enveloppante et harmonieuse prolonge les sensations aromatiques.

ACCORDS:

À déguster avec des pâtes ou un risotto aux fruits de mer. Il se marie aussi parfaitement avec les poissons sautés à la poêle et accompagnés de pommes de terre et d'asperges.



Distillato di Sauvignon

DÉNOMINATION:

Distillato di Sauvignon

NOTES DE DÉGUSTATION:

Aromatique, avec des notes de vanille, de pain, de fleur de sureau et de poivron vert. En bouche, il se révèle doux et léger, avec une fin de bouche évoquant les fruits tropicaux.

ACCORDS METS ET VIN:

Fromages bleus, doux et petite pâtisserie.



Grappa di Ribolla Gialla

DÉNOMINATION:

Grappa di Ribolla Gialla

NOTES DE DÉGUSTATION:

À l'œil, sa robe est limpide. Arôme floral intense doté de senteurs de fleurs blanches. En bouche, il est ferme, marqué, avec une fin de bouche élégante de pomme; persiste en bouche.

ACCORDS METS ET VIN:

Idéal pour accompagner le café.

