

PROSECCO

Région des Abruzzes (Italie)

FRIZZANTE "legatura spago"

vin blanc pétillant (75cl)

Terroir et climat

Les raisins Glera de notre Prosecco DOC Treviso proviennent de vignobles de famille situés au pied des collines appelées «Colli Asolani» (dans la province de Trévise, en Vénétie). Ces vignobles se situent à environ 150 mètres d'altitude, sont bien exposés au soleil et bénéficient du climat tempéré et doux de cette région. Le type de sols est bien équilibré et favorable à la culture de la vigne.

Cépages : 100% Glera (Prosecco).

Rendement : 18 tonnes/hectare.

Rendement moyen d'un pied de vigne: 7-8 kg.

Récolte : Début Septembre.

Caractéristiques

Teneur en alcool: 11% vol

Sucre résiduel: 13 g/l

Extrait sec: 15‰

Pression: 2,5 bar.

Acidité totale: 5,8‰

Il s'agit d'un vin pétillant avec des bulles moins persistants que la variante "spumante". Il se caractérise par une couleur jaune paille, un nez riche en arôme avec des senteurs florales et fruitées, il offre une grande fraîcheur au palais et une vraie rondeur.

Accompagnement : Ce type de Prosecco est plus particulièrement adapté au temps du repas, notamment avec les entrées ou pour accompagner un excellent plat de pâtes ou des viandes blanches.

Bouchage caractéristique "spago" (petite ficelle qui entoure le bouchon).

Servir : entre 6° et 8°

À consommer dans l'année. La bouteille doit être stockée verticalement dans un endroit sec, frais et à l'abri de la lumière.

Be
Bain



PROSECCO

Région des Abruzzes (Italie)

FRIZZANTE "legatura spago"

vin blanc pétillant (75cl)

Vinification

Après l'élaboration classique du vin de base, la prise de mousse s'effectue selon la méthode Charmat de seconde fermentation (méthode de fermentation en cuve close. Cette méthode fait appel aux mêmes principes que la méthode traditionnelle avec cependant une différence de taille: la prise de mousse ne se déroule pas en bouteille mais dans des grandes cuves en acier inoxydable, appelées autoclaves, sous haute pression. Dans ces cuves le vin de base est mélangé avec des levures sélectionnées et une liqueur de fermentation constituée de sucre qui procure les aliments nécessaires à l'activation des levures. Ces cuves disposent d'un système de réfrigération qui permet un contrôle optimal de l'activité des levures et du dégagement gazeux.

La fermentation contrôlée dure 30 jours, jusqu'à que la pression atteigne le seuil de 2,5 bars. Pour être frizzante, il faut que la surpression du gaz qui se trouve dans la bouteille ne dépasse pas les 2,5 bars. Le vin pétillant est ensuite filtré puis transféré dans des cuves de tirage où il est conservé jusqu'à atteindre l'appellation DOC.

Certification DOC

Lorsque le Prosecco se trouve encore en cuve, l'organisme de certification Valoritalia prélève des échantillons pour y effectuer des analyses chimiques et ensuite une dégustation à l'aveugle. Le but est celui d'assurer la conformité aux normes et réglementations de l'appellation Prosecco DOC pour garantir l'authenticité et la protection du consommateur. Une fois affichés le certificat et les collerettes, on procède enfin à l'embouteillage.

Bain



IPNOSI

Région des Abruzzes (Italie)

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane

DOCG - vin rouge (75cl)

Médaille d'or au concours mondial de Bruxelles 2019.

Terroir et type d'Agriculture

Situation : Colonella

Cépages : Montepulciano 100%

Altitude : 150 mètres

Typologie du terrain : argileux avec une tendance calcaire

Exposition : En colline, vignes exposées au sud / sud-est

Age des vignes : 10 ans

Densité de l'implantation : 4.000 pieds / hectare

Rendement par hectare : 100 q.

Type d'agriculture : taille système Guyot (Bourgogne)

Vinification

Vendanges : Fin octobre et exclusivement manuelles

Vinification : la macération dure 30 jours au cours de laquelle plusieurs remontages sont exécutés

Elevage : 3 passages en barriques pour une durée totale de 18 mois, suivis de 3 mois d'affinage en bouteille

Caractéristiques

Couleur : Rouge rubis intense avec des reflets pourpres

Nez : Arôme intense avec des senteurs de cerises et de délicates notes d'épices

Bouche : corps intense et persistant, tannin puissant mais très lisse grâce au long vieillissement en barrique. Complexe et équilibré en fin de bouche en fin de bouche

Vol : 14%

Servir : à 18°

Accompagnement : viande rouge, grillade, lasagne, Pâte, fromage de saison.



ASHE

Région des Abruzzes (Italie)

Trebbiano d'Abruzzo

DOC - vin blanc (75cl)

Terroir et type d'Agriculture

Situation : Colonnella

Cépages : Trebbiano 90 %, Chardonnay 10%

Altitude : 150 mètres

Typologie du terrain : argilo-limoneux Exposition : En colline, vignes exposées à l'Ouest

Age des vignes : 10 ans

Densité de l'implantation : 1.600 pieds / hectare

Rendement par hectare : 140 q.

Type d'agriculture : Treillis des Abruzzes

Vinification

Vendanges : La 2ème quinzaine de septembre et exclusivement manuelle.

Vinification : les raisins sont pressés doucement et sont immédiatement protégés de l'oxydation

Caractéristiques

Couleur : Jaune paille de moyenne intensité.

Nez : Arôme de fruits exotiques avec un soupçon de pomme mûre, intense et frais avec des notes légères d'épices.

Bouche : un corps de bonne intensité, avec une acidité fraîche mais pas envahissante, avec une longueur en bouche persistante sur des notes fruitées.

Vol : 12,50%

Servir : entre 8° et 12°

Accompagnement : Idéal en entrée, poissons crus, crustacés ou viandes délicates.



PECORINO

Région des Abruzzes (Italie)

cuvée Colli Aprutini

DOC - vin blanc (75cl)

Terroir et type d'Agriculture

Situation : Colonella

Cépages : Pecorino 100%

Altitude : 150 mètres

Typologie du terrain : argilo-limoneux

Exposition : En colline, vignes exposées à l'Ouest

Age des vignes : 5 ans

Densité de l'implantation : 4.000 pieds / hectare

Rendement par hectare : 120 q.

Type d'agriculture : Guyot

Vinification

Vendanges : La 2ème quinzaine de septembre et exclusivement manuelles.

Vinification : les raisins cueillis sont placés dans des Cagettes et en chambre froide pendant 48h, sont ensuite pressées doucement et immédiatement protégées de l'oxydation par l'addition de dioxyde de carbone.

Macération et pressage

Le moût reste environ 30 minutes en contact avec les peaux avant de le presser doucement avec des périodes assez longues afin d'extraire une partie des tanins qui contribuent au corps du vin. Clarification statique à froid pendant 24 heures et élevage à basse Température.

Caractéristiques

Couleur : Jaune paille

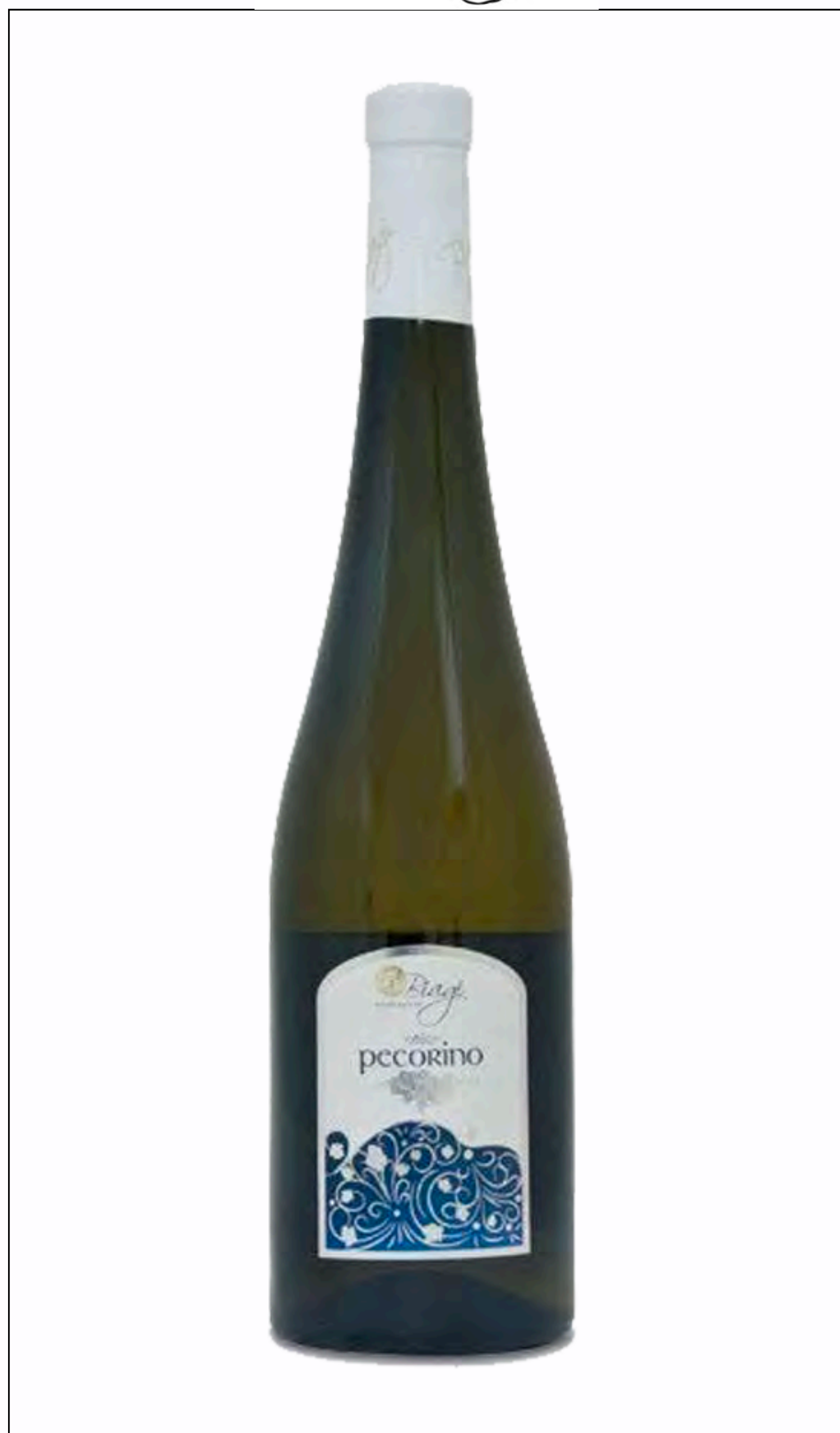
Nez : Arôme de fruits mûres, intense et frais avec des notes d'épices.

Bouche : un corps de bonne intensité, avec une acidité fraîche mais pas envahissante, avec une longueur en bouche persistante .

Vol : 14,00 %

Servir : entre 10-°et 12°

Accompagnement : Idéal en entrée, poissons crus, poissons cuits au four, soupe de poisson. Fromage de Brebis, comté.



RERUM

Région des Abruzzes (Italie)

Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo

DOC - vin rosé (75cl)

Terroir et type d'Agriculture

Situation : Colonella

Cépages : Montepulciano 100%

Altitude : 150 mètres

Typologie du terrain : argilo-limoneux

Exposition : En colline, vignes exposées à l'est

Age des vignes : 15 ans

Densité de l'implantation : 1.600 pieds / hectare

Rendement par hectare : 140 q.

Type d'agriculture : Treillis des Abruzzes

Vinification

Vendanges : Le 15 octobre et exclusivement manuelles

Vinification : macération à 10° pendant 12h, suivi d'un pressurage délicat

Caractéristiques

Couleur : Rosé vif de moyenne intensité avec de légères nuances de pourpre.

Nez : Arômes de fruits rouges avec une finalité délicatement épicée, intense et persistante.

Bouche : un corps de bonne intensité, fruité et persistant en longueur.

Vol : 13%

Servir : entre 12° et 14°

Accompagnement : un vin très polyvalent, idéal avec des pâtes, des viandes blanches, de la charcuterie et du fromage frais.



RETRO

Région des Abruzzes (Italie)

Montepulciano d'Abruzzo

DOC 2012 - vin rouge (75cl)

Terroir et type d'Agriculture

Situation : Colonella

Cépage : Montepulciano 100%

Altitude : 150 mètres

Typologie du terrain : argileux avec une tendance calcaire

Exposition : En colline, vignes exposées au sud / sud-est

Age des vignes : 18 - 20 ans

Densité de l'implantation : 1.600 pieds / hectare

Rendement par hectare : 120 q.

Type d'agriculture : treillis des Abruzzes

Vinification

Vendanges : 15 octobre et exclusivement manuelles

Vinification : la macération dure 15 et 20 jours au cours de laquelle plusieurs remontage assurent l'homogénéité de la masse et une extraction appropriée de polyphénol et de la couleur

Elevage : 6 mois en barriques

Caractéristiques

Couleur : Rouge rubis intense avec des reflets pourpres

Nez : Arômes de fruits rouges mûrs et intenses, accompagnés par de délicates notes épicées

Bouche : un corps de bonne intensité, tannins agréables, équilibré en fin de bouche

Vol : 13%

Servir : 18°

Accompagnement : viandes rouges, plats en sauce tomate, soupes, fromages de saison.



MARTINA BIAGI

Région des Abruzzes (Italie)

Spumante di Pecorino Extra Dry « Martina Biagi »
vin blanc pétillant (75cl)



Terroir et type d'Agriculture

Situation : Colonella - Teramo

Cépages : Pecorino 100%

Altitude : 150 mètres

Typologie du terrain : argileux avec une tendance calcaire

Exposition : En collines avec des vignes exposées sud/sud-est

Vinification

Vendanges : fin août

Vinification : les raisins sont foulés et pressés doucement Le moût est refroidi à 10° et on laisse décanter pendant 24 heures.

Mousse : selon la méthode Charmat de seconde fermentation en cuve close transforme un vin tranquille en vin pétillant.

Caractéristiques

Couleur : vin pétillant jaune paille, avec des nuances cuivrées, accompagnées de fines bulles persistantes

Nez : frais et fruité

Bouche : agréablement fruité et parfaitement équilibré

Vol : 12,5 %

Servir : entre 6° et 8°

Accompagnement : excellent en apéritif, idéal en accompagnement de fruits de mer, crustacés et entrée de poissons.



LOLITA

Région des Abruzzes (Italie)

Colline Pescaresi IGT

Vin Biologique 2012 - vin rouge (75cl)



Terroir et type d'Agriculture

Situation : Alanno , province de Pescara

Cépages : Montepulciano 100%

Type d'agriculture : Treillis des Abruzzes

Vinification

Vendanges : manuelles 2 moitié de septembre

Vinification : macération à 30°

Caractéristiques

Couleur : rouge rubis

Nez : Arômes de fruits rouges avec une légère note de vanille

Bouche : un corps de bonne intensité, fruité et persistant en longueur.

Vol : 13%

Servir : entre 12° et 14°

Accompagnement : un vin très polyvalent, idéal avec des pâtes, des viandes blanches, de la charcuterie et du fromage frais.



11 MINUTES

Vénétie (Italie)

Roméo et Juliette

IGT - vin rosé (75cl)

Terroir et type d'Agriculture

Le Nom 11 MINUTES évoque la durée du contact cutané, le temps de pressurage, lorsque les raisins sont pressés très doucement. Dans cette fraction de temps, les parties les plus nobles du raisin et les teintes roses clairs qui caractérisent ce vin sont extraites.

Une fois ce précieux moût obtenu, il est refroidi et amené dans une cuve en acier où il restera environ 11 heures, le temps nécessaire à la décantation des pièces les plus solides.

Après décantation, le moût estensemencé avec nos levures sélectionnées et la fermentation alcoolique démarre, ce qui maintiendra une plage de température entre 13 et 16 ° C.

Pendant la fermentation, l'état des levures est surveillé quotidiennement ainsi que l'évolution du processus métabolique. Une fois la fermentation alcoolique terminée, le vin reste en contact avec les lies fines pendant environ 3-4 mois et est ensuite filtré et mis en bouteille, pour être commercialisé en janvier après la récolte.

Assemblage

Corvina 50%, Trebbiano di Lugana 25%, Syrah 15%, Carmenère 10%.

Les raisins ont été savamment choisis de manière à ce qu'au moment de la récolte, ils expriment, en fonction de leur maturité, toutes les caractéristiques que nous voulons pour notre rosé. Corvina, qui représente la dominance en termes de pourcentages, a été choisie pour les arômes floraux qu'elle donne au vin et pour l'acidité avec laquelle elle le connote. Trebbiano apporte élégance et longueur à l'arrière-goût; La Syrah donne au verre de précieuses notes fruitées et épicées et enfin la Carmenère donne la structure du vin, qui garantira sa stabilité dans le temps.

Vol : 12,5%

Servir : frais, entre 10 et 12°

idéal pour les apéritifs et en accompagnement des plats les plus délicats.



CHARDONNAY GRILLO

Région Sicile (Italie)

Biologique

DOC - vin blanc (75cl)



Situation : Province de Trapani, Marzara del Vallo

Terrain : calcaire

Vinification :

tous les raisins sont vendangés manuellement et travaillés pendant 4 semaines afin de maintenir cette incroyable fraîcheur et senteur aromatique

Caractéristique :

Couleur jaune paille , ce vin est fruité d'agrumes, de pamplemousse et de pomme mûre avec une touche de pêches et amandes mûres. Une fraîche acidité assure une finale en bouche, longue et harmonieuse.

Accompagnements :

Servir frais à l'apéritif ou en accompagnement de plats à base de poissons, de poulets et de viandes blanches .

Servir à 10-12 ° C.

Degré d'alcool : 13,5 %



NERO D'AVOLA

Région Sicile (Italie)

Biologique

DOC - vin rouge (75cl)



Ce vin vient du côté ouest de la Sicile. Cet environnement est parfaitement adapté à la viticulture biologique.

Les différentes altitudes des vignobles imposent une très longue récolte jusqu'à 4 semaines, les raisins sont ensuite récoltés parfaitement mûrs et frais, renforçant ainsi leurs expressions aromatiques.

Caractéristiques

Vin rouge rubis aux reflets violets. Intense au nez, avec de délicates notes fruitées de mûres et des notes de prunes et d'épices telles que la cannelle et les clous de girofle. Intéressant en bouche, avec des tanins doux et veloutés, persistants et bien équilibrés.

Accompagnements :

Excellent avec les viandes rouges et les fromages vieillis.

A servir à 16-18 ° C

Vol : 13% vol.

Prix : 2016

"Sakura" Japan Women's Wine Award 2016 – gold medal



I'TALJA BLANCO

Vénétie (Italie)

vin blanc (75cl)



Ce vin de table est de couleur Jaune pâle.

Un vin harmonieux avec un corps moyen et des notes fruitées.

Frais et élégant, bien équilibré à la saveur florale avec des notes de pêche et d'abricot.

Vol : 13%



I'TALJA ROSSO

Vénétie (Italie)

vin rouge (75cl)



C'est un vin de table.

Un mélange de merlot et de sangiovese, ce vin est fruité et plein de saveur avec des notes de cerise noire. Velouté avec des tanins souples et une longue finale.

Se marie à merveille avec les plats de pâtes salés et la viande rouge grillée.

Vol : 13%



PASSIONE SENTIMENTO

Roméo et Juliette

Vénétie (Italie)

IGT - vin blanc (75cl)

Passione Sentimento est dédié à la ville de l'amour par excellence, Vérone, l'étiquette raconte en effet la plus célèbre histoire au monde, Roméo et Juliette, qui vit également aujourd'hui à travers les messages laissés quotidiennement par les visiteurs dans la cour de Juliette, Via Cappello à Vérone.

Cépage :

Garganega 100%

Vinification :

Les raisins sélectionnés et récoltés à l'avance, sont laissés sécher pendant une courte période dans des cagettes en bois « Fruttaio », obtenant ainsi une plus grande concentration d'arômes et de sucres.

Après avoir pressé les grappes, une macération sur les peaux pendant 12 heures suit pour augmenter la complexité et la structure du vin. La vinification a lieu dans des fermenteurs en acier inoxydable à température contrôlée. Après fermentation, une partie du vin est élevée en barriques de chêne français. Le vin est ensuite assemblé et mis en bouteille.

Caractéristiques

Un vin blanc qui révèle des arômes intenses et décisifs, des notes d'agrumes et des notes d'abricot et de pêche, en bouche il est rond et agréable, bien équilibré avec une finale persistante.

Servir à 10 ° C avec des entrées de poissons et de légumes, des plats asiatiques et ou encore des fromages à pâtes molles ou affinés.

Vol : 13% vol



PASSIONE SENTIMENTO

Roméo et Juliette

Vénétie (Italie)

IGT - vin rouge (75cl)

Passione Sentimento (Passion et Sentiment) célèbre la ville de l'amour par excellence, Vérone, pas seulement pour son histoire et ses monuments, mais aussi pour ses vins

Rouge comme l'amour et la passion, Passione Sentimento est un assemblage de cépages 30 % de Corvina, 30% de Croatina et 40% de Merlot.

Provenance :

Vignoble de San Felice, dans la zone de Valpolicella appelée Valpantena.

Terrain :

Calcaire, argileux, caillouteux

Caractéristiques :

Les raisins Merlot et Corvina, sélectionnés et récoltés à la main avec soin, sont ensuite laissés à sécher pendant 1 mois sur des plateaux en bois dans le Fruttaio. Grâce à l'environnement sec et bien ventilé, où le taux d'humidité est soigneusement contrôlé, les raisins perdent environ 30% de leur teneur en eau et acquièrent une concentration élevée en sucres. La vinification a lieu dans des cuves en acier séparées à une température contrôlée de 25-28 ° C pendant 30 jours. Élevage en tonneaux de chêne (à la deuxième utilisation) pendant 3 mois. Ensuite, les raisins sont assemblés et la fermentation malolactique s'ensuit pour harmoniser et adoucir le vin.

Passione Sentimento est vieilli en fûts de chêne pendant trois mois.

D'une couleur rouge rubis profond, le nez est intense et persistant avec des notes distinctes de fruits rouges et des notes d'épices. Le goût est équilibré, rond, doux, enveloppant le palais avec des tanins veloutés.

Accompagnements :

Excellent sur les viandes et les fromages vieilliss.

Servir à 18 ° C



CHIANTI COLLI SENESI

Région de la Toscane (Italie)

Chianti Colli Senesi - San Gimignano

DOCG - vin rouge (75cl)

La zone centrale de la Toscane était déjà cultivée en vigne depuis l'époque des Étrusques. De leur toponyme "clante" vient le mot Chianti qui identifie aujourd'hui l'une des zones de production les plus appropriées et les mieux notées d'Italie. Le Colli Senesi dans ce contexte représente l'une des meilleures régions, à la fois pour son emplacement et pour son environnement naturel, et pour la qualité moyenne élevée qui a toujours distingué les vins siennois. À tout cela, San Gimignano ajoute également un environnement idéal pour le territoire et le microclimat, entouré d'une situation historique et paysagère unique pour sa beauté et son témoignage. Pietraserena, sur le territoire de San Gimignano, occupe ce que Zeffirelli a appelé «la plus belle tranche de terre de la région». Lors des fouilles pour planter de nouveaux vignobles on trouve souvent de magnifiques coquillages parfaitement conservés qui témoignent de la nature pliocène du territoire. Notre Chianti Colli Senesi est obtenu en vinifiant soigneusement le Sangiovese qui, combiné à de faibles pourcentages de Colorino et de Canaiolo, en fait un vin qui reflète parfaitement les caractéristiques de la région.

Terroir

Situation : San Gimignano

Cépages : Sangiovese 90 % Colorino, Canaiolo

Altitude : 330 mètres

Exposition : sud et Nord

Vinification

Vendanges : mi-octobre

Vieillissement : 12 mois en cuve d'acier

Embouteillage : mars

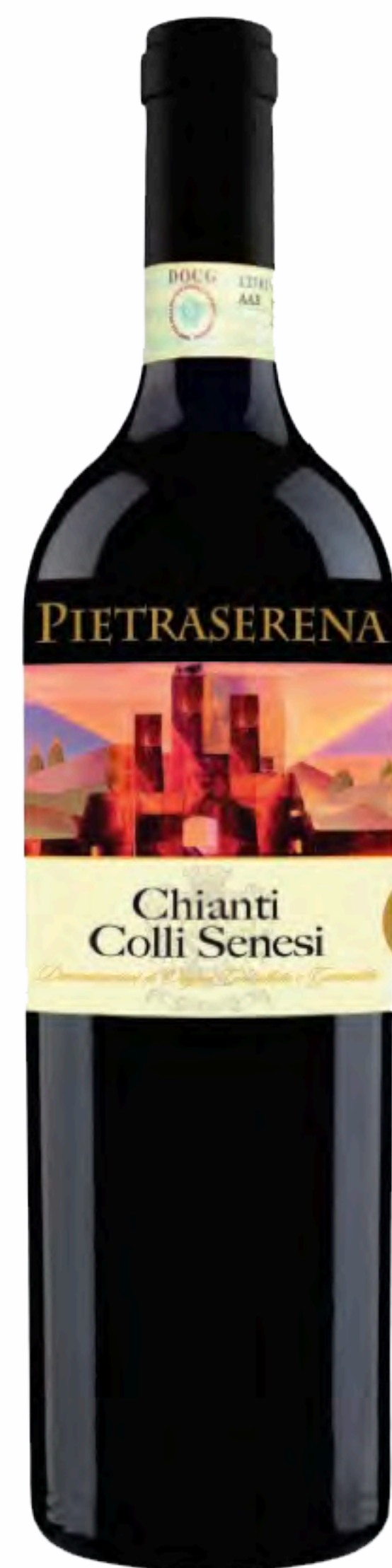
Caractéristiques

Couleur : Couleur rouge rubis avec un arôme marqué de framboise et de violette, un goût sec avec un arrière-goût agréable de baies.

Vol : 13 %

Servir : entre 10 et 12)°

Accompagnement : Viandes grillées ou roties, fromage de brebis



FIASCO DI PAGLIA

Région de la Toscane (Italie)

Chianti Colli Senesi - San Gimignano

DOCG - vin rouge (75cl)

Très simplement dit, c'est L'HISTOIRE du vin italien, qui dans le monde signifiait le vin toscan et surtout le Chianti, dont il était le drapeau. Jusqu'à il y a quelques années, lorsque le vin faisait naturellement partie de notre alimentation, c'était encore le Fiasco qui apportait du bon vin à nos tables qui contribuait toujours à égayer le banquet quotidien. Après une période de «noircissement», il revient pour être apprécié pour ce qu'il représente: histoire, culture, tradition, artisanat italien.

Terroir

Situation : San Gimignano

Cépages : Sangiovese 90 % Colorino, Canaiolo

Altitude : 330 mètres

Exposition : sud et Nord

Vinification

Vendanges : mi-octobre

Vieillessement : 12 mois en cuve d'acier

Embouteillage : mars

Caractéristique

Couleur : Couleur rouge rubis avec un arôme marqué de framboise et de violette, un goût sec avec un arrière-goût agréable de baies.

Vol : 13 %

Servir : entre 10 et 12)°

Accompagnement : Viandes grillées ou rôties, pâtes, lasagnes, pizza, fromage de brebis



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

Région de la Toscane (Italie)

Pietraserena - San Gimignano

DOCG - vin blanc (75cl)

C'est le premier vin italien qui, en 1966, a obtenu le DOC.

Grâce à sa qualité élevée et constante, il obtient ensuite le DOCG.

Son origine est très lointaine, en fait il était déjà connu et apprécié pendant les temps de Dante Alighieri et Boccaccio (XIII et XIV siècles. Michel-Ange lui-même le mentionne dans ses écrits, en rappelant qu'il «perce, mord et pique».

Vin privilégié des souverains et des papes, gourmets raffinés au point de mériter une place au purgatoire chez les gourmands «au purgar pour jeûner les anguilles et la vernaccia». Certains soutiennent que la Vernaccia est originaire de Ligurie, dans les Cinque Terre, du village de Vernazza.

Terroir

Situation : San Gimignano

Cépages : Vernaccia 100 %

Altitude : 330 mètres

Exposition : sud et Nord

Vinification

Vendanges : mi-septembre

Vinification : en cuve d'acier à température contrôlée

Vieillessement : en cuve d'acier

Embouteillage : février

Caractéristiques

Couleur : dorée avec des reflets parfois verdâtres. Bouquet très parfumé de fleurs de genêts et d'arômes d'ananas.

Goût Sapide harmonieux avec un arrière-goût de pêche et d'amande.

Vol : 12,5 %

Servir : entre 10 et 12)°

Accompagnement : idéal avec des entrées chaudes, poissons de la mer, crustacés et viande blanche



TOSCANA ROSSO

Région de la Toscane (Italie)

Pietraserena - San Gimignano

IGT - vin rouge (75cl)

Depuis l'époque des Etrusques, la Toscane fut le berceau de la vigne et du vin en Italie, Son territoire et son microclimat sont toujours extrêmement favorables pour la culture. Etre un IGT de Toscane, signifie représenter ce territoire dans son essence.

Le Sangiovese, la Malvasia noire et blanche, Il prugnolo antique autochtones, le Canaiolo, sont les principaux cépages qui composent ce vin. La teneur en alcool n'est jamais excessive, un bon équilibre, une belle harmonie, en font un vin typique approprié pour chaque plat de tous les jours.

Terroir

Situation : San Gimignano

Cépages : Sangiovese, Malvasia, prugnolo

Altitude : 330 mètres

Exposition : sud

Vinification

Vendanges : début octobre

Vinification : en cuve d'acier à température contrôlée

Vieillessement : en cuve de ciment

Caractéristiques

Couleur : joli rouge rubis

Bouche : agréablement fruité et parfaitement équilibré

Vol : 12 %

Servir : entre 18° et 20°

Accompagnement : Chaque plats de tous les jours



TOSCANA BIANCO

Région de la Toscane (Italie)

Pietraserena - San Gimignano

IGT - vin blanc (75cl)



Depuis l'époque des Etrusques, la Toscane fut le berceau de la vigne et du vin en Italie, Son territoire et son microclimat sont toujours extrêmement favorables pour la culture. Etre un IGT de Toscane, signifie représenter ce territoire dans son essence.

Le Sangiovese, la Malvasia noire et blanche, Il prugnolo antique autochtones, le Canaiolo, sont les principaux cépages qui composent ce vin. La teneur en alcool n'est jamais excessive, un bon équilibre, une belle harmonie, en font un vin typique approprié pour chaque plat de tous les jours.

Terroir

Situation : San Gimignano

Cépages : Trebbiano toscano, Malvasia, Vernaccia

Altitude : 330 mètres

Exposition : sud

Vinification

Vendanges : mi septembre

Vinification : en cuve d'acier à température contrôlée

Vieillessement : en cuve de ciment

Caractéristiques

Couleur : Jaune paille

Bouche : parfum délicat, minéral

Vol : 12 %

Servir : entre 10 et 12°

Accompagnement : Chaque plats de tous les jours



FUFLUNA

Région de la Toscane (Italie) Indicazione Geografica Tipica Vin rouge (75cl)

un rouge au nez fruité, frais vivace ; un vin facile à boire

Terroir et type d'Agriculture

Situation : Populonia, Val di Cornia aux bords du promontoire de Piombino antique cité Etrusque. Fufluns le dieu étrusque du vin et de l'ivresse, qui a donné son nom à la ville de : « Populonia ».

Cépages : Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 50%

Altitude : près de la mer méditerranée

Typologie du terrain : glaise du promontoire et sable rouge orangé de Donoratico

Exposition : vignes exposées à l'Ouest

Age des vignes : 10 ans

Rendement par hectare : 50 hl/ha de raisin.

Méthode d'élevage : En cordon de Royat court

Vinification

Vendanges : manuelles, pendant la 1ère semaine de septembre pour le Merlot

Et 2 et 3ème semaine de septembre pour le Cabernet Sauvignon

Vinification : en cuve d'acier suivie d'un mois d'affinage en bouteille

Production : 10.000 bouteilles

Caractéristiques

Cabernet-Sauvignon, en général il est d'un cépage très bien structuré qui vous emmène le fruit, le tanin, la qualité et de riches saveurs.

Quant au Merlot, il est soyeux avec de la rondeur qui emmène un vin léger en bouche et surtout gouleyant.

Arômes cassis, mûrs

Vol : 14 %

Accompagnements : idéal avec des viandes blanches, de l'agneau, du boeuf. Des pâtes, fromage pâte cuite et persillée.

TENUTA

POGGIOROSSO



PHYLICA

Région de la Toscane (Italie)

Grands vins de Toscane IGT

vin blanc (75cl)

Phylika la tendre, l'agréable, l'aimable, la bien disposée . C'est sur un morceau d'une coupe de céramique noire trouvé sur l'acropole de Populonia que l'on peut lire ce nom d'une esclave d'origine grecque.

Terroir et type d'Agriculture

Situation : Populonia, Val di Cornia aux bords du promontoire de Piombino antique cité Etrusque. Fufluns le dieu étrusque du vin et de l'ivresse, qui a donné son nom à la ville de : « Populonia".

Cépages : Vermentino 100%. En Toscane, le Vermentino est présent dans les vins blancs sec

Altitude : près de la mer Méditerranée

Typologie du terrain : glaise du promontoire et sable rouge orangé de Donoratico

Exposition : vignes exposées à l'Ouest

Age des vignes : 10 ans

Rendement par hectare : 90 hl/ha de raisin.

Méthode d'élevage : Guyot

Production totale : 8.000 bouteilles

Vinification

6 mois en cuve d'acier suivie de 3 mois d'affinage en bouteille

Caractéristiques

C'est à Phylika que Poggio Rosso a dédié son vin le plus délicat, jeune et frais, un blanc riche de parfums séduisants, à la robe brillante à la bouche intrigante et plaisante.

Couleur : Or brillant avec des reflets verts.

Bouche : un corps de bonne intensité, une fraîche acidité légèrement saline avec une note de pêche.

Vol : 12,50%

Servir : entre 8° et 12°

Accompagnement : Idéal en entrée fruits de mers, crustacés, poissons, pâtes aux « vongole »

TENUTA

POGGIOROSSO



COLLI DELLA SERRA

Région des Marches (Italie)

Cese à Serrapetrona

IGT - vin rouge (75cl)



Terroir et type d'Agriculture

Situation : Cese à Serrapetrona

Cépages : Vernaccia sec 25% + Sangiovese 25% +

Merlot 25% + Cabernet sauvignon 25%

Altitude : entre 450 et 550 mètres

Exposition : collines

Vinification

Vinification : fermentation et macération avec foulage

Maturation : 50% en fûts de chêne +

50% pendant 16 mois en barriques et 8 mois en bouteilles

Caractéristiques

Nez : intense, propre, agréable et raffiné, commence par des notes de prune, de cerise noire et de violette séchée suivies par des arômes de myrtille, de caroube, de poivre noir, de macis, de réglisse, de tabac, de vanille et de menthol.

Bouche : correctement tannique et cependant équilibrée par l'alcool, bon corps, saveurs intenses, agréable.

Finale persistante avec des saveurs de prune, de cerise noire et de myrtille.

Vol : 12,50%

Servir : entre 16° et 18°

Garde : 15 ans



SERRAPETRONA

Région des Marches (Italie)

Colli à Serrapetrona

DOC - vin rouge (75cl)



Terroir et type d'Agriculture

Situation : Colli à Serrapetrona

Cépages : Vernaccia noire 100%

Altitude : entre 450 et 550 mètres

Exposition : collines

Vinification

Vendanges : premiers jours d'octobre

Vinification : fermentation et macération avec foulage

Caractéristiques

Couleur : rouge rubis.

Nez : arômes primaires

Bouche : fruité, riche en goût et en saveur et légèrement épicé en arrière bouche

Servir : entre 14° et 16° de température

Accompagnement : tous plats



VERDICCHIO DI MATELICA

Région des Marches (Italie)

Coli à Serrapetrona

DOC - vin blanc (75cl)



Terroir et type d'Agriculture

Situation : Alta Vallesina

Cépages : Verdicchio blanc qui découle d'un des cépages les plus antiques d'Italie

Exposition : la seule vallée exposée nord et sud avec la barrière montagneuse de San Vicino (1479m) hiver rude et été très chaud

Altitude : 440 mètres

Vinification

Vendanges : septembre

Caractéristiques

Couleur : jaune paille

Nez : riche en arômes de fleurs d'acacias, de genêts, de fruits mûrs, d'abricot et de pêche
Bouche : sec et frais

Vol : 12,75%

Servir : entre 7° et 9°

Garde : 1 à 2 ans

Accompagnement : idéal en apéritif, entrées fraîches avec poissons, pâtes et riz en sauce blanche, poissons méditerranéens et de l'Atlantique, fromages délicats.



VERNACCIA DI SERRAPETRONA DOLCE

Région des Marches (Italie)

Cese e Colli à Serrapetrona

DOCG - vin rouge mousseux (75cl)



La Vernaccia Dolce de Quacquarelli est un vin effervescent, unique en Italie de par son cépage et sa vinification. C'est le seul vin rouge mousseux en DOCG à subir trois fermentations différentes successives.

Vignoble : localité Cese e Colli

Cépage : Vernaccia Noire 100%

Graduation alcoolique : 12,5%

Pourcentage de raisins séchés : 60%

Temps de prise de la mousse : 8 mois

Profil sensoriel : Couleur rouge rubis

Riche en bulles persistantes et joyeuses. Parfums d'arômes typiques de la variété

En bouche : corsé, arrondi en douceur, souple et long, agréablement amer en fin de dégustation.

Accompagnement : Idéal en apéritif ou avec les desserts au chocolat, les gâteaux secs, les fraises, les salades de fruits.

Servir frais à une température de 8° à 10°



VERNACCIA DI SERRAPETRONA SECCO

Région des Marches (Italie)

Coli à Serrapetrona

DOC - vin blanc (75cl)



La Vernaccia Dolce de Quacquarelli est un vin effervescent, unique en Italie de par son cépage et sa vinification. C'est le seul vin rouge mousseux en DOCG à subir trois fermentations différentes successives.

Vignoble : localité Cese e Colli

Cépage : Vernaccia Noire 100%

Graduation alcoolique : 12,5%

Pourcentage de raisins séchés : 60%

Temps de prise de la mousse : 10 mois

Profil sensoriel : Couleur rouge rubis

Fines bulles persistantes aux arômes typiquement intenses.

En bouche : souple, velouté, corsé, persistant et agréablement amer en fin de dégustation.

Accompagnement : Charcuterie, tartes salées, fromages. Se déguste également à l'apéritif.

Servir frais à une température de 8° à 10°

