

## I'TALJA BLANCO

Vénétie (Italie)  
vin blanc (75cl)



PASQUA  
A FAMILY PASSION

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%



# 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 %



## 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 « Fruttaiolo », 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

 PASQUA  
A FAMILY PASSION

# 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



## PHYLIKA

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



# 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.



## 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.

