

 FANTINI





LA PIÙ GRANDE
BOUTIQUE
WINERY D'ITALIA


 FANTINI

F
FANTINI

Miglior Produttore dell'Anno

2020 / 2021 / 2022 / 2023 / 2024



The top half of the page features a background of white topographic contour lines on a dark olive green field, creating a sense of depth and terrain. The lines are irregular and organic, typical of a natural landscape map.

Il Gruppo Fantini nasce nel cuore del Mediterraneo, in Abruzzo, nella piccola città di Ortona nel **1994** ad opera di tre soci Filippo, Valentino e Camillo chiamati anche «**i tre sognatori**» perché capaci di realizzare un sogno che sembrava impossibile: creare una realtà che fosse il fiore all'occhiello del Sud Italia senza possedere capitali finanziari e vigneti di proprietà ma con un modello di business altamente innovativo. È proprio qui che

ha sede la più grande «Boutique Winery» d'Italia, che per noi significa minuziosa attenzione per ogni singolo dettaglio, partendo dalla vigna. La selezione di straordinarie uve all'origine e l'attenta lavorazione seguita dalla squadra di 21 giovani enologi con grandi esperienze internazionali alle spalle, consentono di ottenere vini di gran pregio, apprezzati in tutto il mondo.

A large, abstract graphic composed of several thick, dark red lines that intersect and overlap, creating a dynamic, geometric shape that resembles a stylized 'F' or a branch. It is positioned in the bottom right corner of the page.

 FANTINI

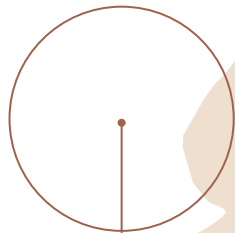
Vogliamo portare in tutto il mondo, la bellezza dei nostri territori.

Anno dopo anno la voglia di accettare sempre nuove sfide guardando al futuro e quella di garantire la massima qualità delle uve ha permesso di estendere la nostra presenza in altre regioni d'Italia. Oggi Fantini Group è presente in 7 regioni:

Abruzzo, Puglia, Basilicata, Campania, Sicilia, Sardegna e Toscana.

Di recente, l'Azienda ha esteso la sua presenza anche all'estero in **Spagna** con l'ingresso nel Gruppo di Finca Fella.

Spagna




FINCA FELLA


TENUTE
ROSSETTI
VINI TOSCANI

TOSCANA

SARDEGNA


ATZEI
CARATTERE SARDO

ABRUZZO

VINI
FANTINI

CAMPANIA

BASILICATA

PUGLIA


VESEVO
VINI TOSCANI

VIGNETI DEL SALENTO

SICILIA

VIGNETI ZABÙ
VINI DI SICILIA


VIGNETI DEL VULTURE

TERRA. VINO E PASSIONE



Abruzzo

La regione verde d'Europa



V I N I
FANTINI



Microclima raro e tecnica enologica

La cantina Fantini si trova a Roseto degli Abruzzi, nel cuore di Montepulciano D'Abruzzo DOCG dove i vigneti scivolano dalle colline fino al mare, ricercando la perfetta esposizione al sole e godendo di un'ottima escursione termica che tutta Europa ci invidia. In questo bellissimo territorio, con i nostri viticoltori, abbiamo sviluppato criteri di produzione a basso impatto ambientale, sapendo che la natura ricambia amore e rispetto con doni di rara qualità nella consapevolezza che i frutti di questa terra che crescono

bene, invecchiano anche meglio. Il vento fresco degli Appennini e le brezze marine dell'Adriatico creano un microclima unico e davvero eccezionale. Il clima qui è tipicamente mediterraneo, con estati calde e inverni nevosi. La composizione del terreno è mista: nelle zone collinari e sui versanti montani troviamo terreni marnoso-argillosi, ricchi di sabbia e calcare; nelle zone pianeggianti della costa, invece, terreni con ghiaia e depositi alluvionali.



VINI
FANTINI

Three Dreamers

da uve appassite

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Montepulciano D'Abruzzo

Area di Produzione: Cantalupo, Notaresco (TE).

Vinificazione: Il periodo di raccolta avviene nella 3^a decade di settembre; vendemmia manuale in piccole cassette da 5 kg c.a con attenta selezione dei singoli grappoli. Appassimento delle uve in fruttai termocondizionato, in condizioni di temperature e umidità controllate e variabili nel corso del processo. Il periodo di appassimento è di 120 giorni durante il quale le uve si disidratano gradualmente, sviluppando gli aromi fruttati tipici del processo di appassimento. Al termine dell'appassimento le uve presentano un grado di disidratazione del 40%. Pigiatura soffice e macerazione fermentative in acciaio per 6 mesi a temperatura di 25/30°. Affinamento in barriques di rovere americano per 18 mesi.

Caratteristiche Sensoriali: Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Gli aromi sono profondi e complessi costituiti da un bouquet di frutta matura, uva passa, mora, amarena, cannella con un retrogusto di vaniglia e cioccolato fondente. Al palato è avvolgente, caratterizzato da un ricco bouquet di ribes nero, frutta sotto spirito e una nota speziata di pepe, tabacco e liquirizia. Un vino carnoso, pieno e ricco, ben vivacizzato dalla sapidità e dal perfetto bilanciamento tra tannini vellutati e acidità. Sfuma nel finale lungo ed inesauribile che ricorda tutte le sensazioni di tostatura del passaggio in legno al quale è stato sottoposto.

Abbinamenti: Eleganza e struttura lo rendono perfetto con selvaggina da piuma e da pelo, carni rosse, formaggi a lunga stagionatura. È il compagno ideale per lunghe conversazioni.

Temperature di servizio: 18 -20°C

Enologi: Dennis Verdecchia & Francesco De Santis

Invecchiamento: Vino pronto per essere bevuto subito, ma con un'ottima capacità di invecchiamento, +20 anni.



VINI
FANTINI

Edizione Collection

Limited Release

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Selezione delle migliori uve di Montepulciano, Sangiovese, Primitivo, Negroamaro, Malvasia Nera.

Area di Produzione: Notaresco, Ortona, Sava, Manduria. Abruzzo e Puglia.

Vinificazione: Le uve vengono pressate e diraspate prima della macerazione e della fermentazione che durano 25 giorni. La fermentazione malolattica avviene in nuove barriques di quercia, di cui il 60% americane e il resto francesi. Il vino matura per 12 mesi in una speciale selezione di rovere scelta dal nostro capo enologo Filippo Baccalaro direttamente a Bourdeaux nella tonnellerie Seguin Moreau.

Caratteristiche Sensoriali: Rosso granato molto profondo. Molto intenso e persistente, con note di ciliegia e ribes nero, erbe aromatiche, cannella, chiodi di garofano, cacao, liquirizia e accenni minerali. Grande struttura, buon equilibrio tra alcol e freschezza, tannini vellutati, molto persistente con finale lungo; pronto da bere o da invecchiare a lungo. Il rosso di punta di Fantini Group si conferma un'icona intramontabile di stile ed eleganza.

Abbinamenti: Si sposa bene con agnello al forno, bistecca alla fiorentina, pasta fresca al ragù. Ottimo anche con carne alla griglia, caponata di melanzane, salumi e salsicce, formaggi stagionati.

Temperature di servizio: 18° C.

Enologo: Filippo Baccalari



VINI
FANTINI

Edizione Cinque Autoctoni

Montepulciano, Primitivo, Sangiovese, Negramaro e Malvasia Nera

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Selezione delle migliori uve di Montepulciano, Sangiovese, Primitivo, Negroamaro e Malvasia Nera.

Area di Produzione: Colonnella, Ortona, Sava e San Marzano.

Vinificazione: Le uve sono state pigiate e diraspate prima della macerazione e della fermentazione durate 25 giorni. La fermentazione malolattica si è svolta in nuove barriques di quercia, di cui il 60% americane e il resto francesi. Il vino invecchia separatamente in 60% americano e 40% francese per 12 mesi. Le varietà vengono miscelate poco prima dell'imbottigliamento per creare un vino ricco e potente ma perfettamente bevibile.

Caratteristiche Sensoriali: Rosso granata molto profondo. Particolarmente intenso e persistente con note di ciliegia e ribes nero, erbe aromatiche, cannella, chiodi di garofano, cacao, liquirizia e accenni di minerale. Buona struttura e buon equilibrio tra alcol e freschezza, tannini vellutati e retrogusto persistente. Ottimo da bere subito o può essere lasciato a invecchiare a lungo.

Abbinamenti: Perfetto con taglieri di salumi, polpette al sugo, carne alla griglia e pesce al forno.

Temperature di servizio: 18 °C

Enologi: Filippo Baccalaro e Dennis Verdecchia



VINI
FANTINI

Opi Montepulciano d'Abruzzo

Colline Teramane DOCG Riserva

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Montepulciano d'Abruzzo biologico.

Area di Produzione: Tenuta Cantalupo in Notaresco. Abruzzo

Vinificazione: Le uve vengono selezionate e raccolte a mano, adagiate in piccole cassette e portate in cantina. La fermentazione avviene, con macerazione a contatto con le bucce, in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, per 25 giorni. Dopo la malolattica in vasche di cemento, il vino affina per 24 mesi in barrique di legno americano, prima di essere imbottigliato.

Caratteristiche Sensoriali: Rosso granata. Intenso e permeato da sentori di susina matura, succo di ciliegia, rosa rossa, cannella e noce moscata. Morbido, dosata freschezza, tannini austeri e vellutati; equilibrato con piacevole finale di cioccolato e vaniglia.

Abbinamenti: Ottimo con legumi, funghi, e carni saporite. OPI si abbina perfettamente alla carne di tacchino e alla carne alla griglia. Da provare anche con pietanze asiatiche come hot pot di anatra, manzo e maiale.

Temperature di servizio: 18-20° C.

Enologo: Dennis Verdecchia



VINI
FANTINI

Fantini Montepulciano d'Abruzzo

Colline Teramane DOCG

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Montepulciano D'Abruzzo

Area di Produzione: I vigneti sono situati nel cuore della DOCG, nei comuni di Colonnella, Notaresco e Roseto

Vinificazione: Le uve sono state raccolte a mano. Dopo un'attenta selezione delle uve in cantina, la frutta è stata diraspata e pigiata prima di essere sottoposta a una macerazione a freddo per 4-6 giorni. Segue poi la fermentazione sulle bucce a 25 - 28 ° C per circa 25 giorni in vasche di cemento. Dopo aver effettuato la fermentazione malolattica il vino è stato lasciato maturare nei tini per quattro mesi. Successivamente è stato travasato nelle barriques dove è invecchiato per 12 mesi prima dell'assemblaggio. Infine la miscela finale è stata lasciata invecchiare nuovamente in botti da 3000 litri per altri 6 mesi.

Caratteristiche Sensoriali: Rosso rubino con riflessi granata. Profumo intenso e persistente, con sentori di cioccolato che non predominano mai sull'elevata quantità di frutta. Ottima struttura, buoni tannini e ben equilibrato.

Abbinamenti: Buono con antipasti di salumi. Si sposa perfettamente con una fiorentina, hamburger gourmet e selvaggina. Delizioso anche con il manzo alla Stroganoff, con funghi o melanzane.

Temperature di servizio: 18 °C

Enologo: Rino Santeusanio



VINI
FANTINI

Don Camillo

Sangiovese - Cabernet Sauvignon Terre d'Abruzzo IGT

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Sangiovese e Cabernet Sauvignon

Area di Produzione: Ortona (CH), Abruzzo

Vinificazione: Pigiadiraspatura soffice. Macerazione e fermentazione per 20 giorni. Fermentazione malolattica in barriques di legno francese e invecchiamento per 6 mesi.

Caratteristiche Sensoriali: Colore rosso rubino intenso; fruttato con note di confettura e ciliegia sotto spirito; note speziate di liquirizia, aromi di vaniglia e fiori appassiti. Un vino corposo, con buoni tannini, con un piacevole retrogusto acidulo; pronto da bere.

Abbinamenti: Facile da bere. Ottimo con salumi, primi piatti saporiti, ottimo con carne e formaggi.

Temperature di servizio: 16-18 °C.

Enologi: Rino Santeusanio & Francesco De Santis



VINI
FANTINI

Casale Vecchio

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Montepulciano D'Abruzzo

Area di Produzione: Colonnella, Ancarano, Controguerra, Roseto. Abruzzo

Vinificazione: Estrazione del mosto per il 10%, utilizzo di lieviti "Fantini Selection". Durante i primi giorni la fermentazione a bassa temperatura permette una buona estrazione dei polifenoli, responsabili del colore rosso del vino. Poi viene effettuato il controllo della temperatura a 27° C. Fermentazione malolattica e invecchiamento in barriques di legno americano per circa sei mesi.

Caratteristiche Sensoriali: Rosso rubino deciso con riflessi granata. Intenso, persistente, fruttato con forte profumo di frutti rossi maturi, "amaretto," marzapane e spezie. Tannini decisi, caldi e eleganti.

Abbinamenti: Lo consigliamo con Carré d'agnello alla cottura lenta, pappardelle al ragù di maiale, arrosti, filet mignon.

Temperature di servizio: 16-18 °C

Enologi: Rino Santusanio & Francesco De Santis



Giro

Sangiovese – Merlot Puglia IGP

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Sangiovese e Merlot

Area di Produzione: Canosa di Puglia (BT), Puglia

Vinificazione: Le uve Sangiovese vengono raccolte quando sono perfettamente mature, mentre le uve Merlot vengono raccolte poco dopo la maturazione. Fermentazione sulle bucce per circa 15 giorni, con rimontaggi ogni 4 ore, svinatura, affinamento: 4-7 mesi in barriques nuove (30% francesi e 70% americane).

Caratteristiche Sensoriali: Colore rosso rubino, profumo intenso e complesso, frutta matura, cioccolato e confettura, con note speziate di legno. Abbastanza tannico e ben equilibrato. Pronto da bere, ma la sua struttura permette al vino di invecchiare per 4/5 anni.

Abbinamenti: Vino facile da bere, ottimo con salumi, primi piatti saporiti, carni e formaggi.

Temperature di servizio: 14-15° C.

Enologi: Rino Santeusanio & Francesco De Santis

VINI
FANTINI

Edizione Bianco

Pecorino, Fiano, Grillo



VINI
FANTINI

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Pecorino, Fiano e Grillo

Area di Produzione: Abruzzo, Basilicata e Sicilia

Vinificazione: Le uve vengono raccolte a mano a perfetta maturazione e vinificate separatamente per rispettare al meglio le peculiarità dei singoli vitigni. Dopo una delicata pigiatura, le uve subiscono una macerazione a freddo per 12 ore e subito dopo vengono pressate. Il pecorino fermenta in botti grandi da 50 ettolitri, il Fiano e il Grillo fermentano in acciaio inox a una temperatura di 10-12° C.

Caratteristiche Sensoriali: Bouquet complesso con note fruttate esotiche e accattivanti di mango, papaya, lime e pompelmo rosa unite a sentori di erbe come citronella, melissa, menta e tè verde. Un bianco di lunga persistenza, ricco di sfumature.

Abbinamenti: Antipasti, in particolare prosciutto e formaggio, creme e zuppe delicate, crudité di crostacei e tutti i tipi di pesce in generale.

Temperature di servizio: 8-10 °C

Enologo: Dennis Verdecchia

Calalenta Rosato

Merlot

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Merlot

Area di Produzione: Ortona e Pollutri, Abruzzo

Vinificazione: Raccolta a mano di notte (calalenta). La pressatura e il raffreddamento avvengono in pochi secondi dopo la raccolta, fino a -1° C in un'atmosfera inerte. Il mosto fiore viene fermentato a 10° C in un serbatoio di acciaio inox per 20 giorni. Dopo un leggero e veloce affinamento di 30 giorni su feccia il vino viene delicatamente affinato, filtrato e imbottigliato

Caratteristiche Sensoriali: Questo rosé "stile provenzale" ha un colore rosa cipria molto tenue. Al naso aromi freschi e morbidi di fragola, anguria e pompelmo rosa accompagnati da piacevoli note floreali di petali di rosa e ginestra. Il vino ha una fresca acidità che è in armonia con il frutto. Rotondo e con una buona lunghezza. Il suo finale lungo e intenso è la firma di un rosato dall'eleganza incomparabile.

Abbinamenti: Ottimo per aperitivi. Si sposa bene anche con crudi di crostacei, piatti vegetariani, pietanze della cucina asiatica non troppo speziate e carni bianche.

Temperature di servizio: 10-12 °C.

Enologi: Dennis Verdecchia & Francesco De Santis



Calalenta Pecorino

Pecorino Terre d'Abruzzo IGT

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Pecorino

Area di Produzione: Ortona (CH), Abruzzo

Vinificazione: Pigiadiraspatura, contatto con le bucce del mosto per circa 12 ore a una temperatura media di 3° C, pressatura soffice, chiarificazione statica del mosto ottenuto. Successiva fermentazione a una temperatura di 1° C. Il 20% delle masse fa un veloce passaggio in barrique

Caratteristiche Sensoriali: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Sentori di frutti a polpa bianca, in particolare la pera e l'albicocca con leggere note di lime. Notevoli note balsamiche. Al primo impatto rivela immediatamente una grande struttura, avvolgente, fresco e di buona acidità. Retrogusto intenso e persistente.

Abbinamenti: Si presta per abbinare gradevolmente piatti di pesce, anche tra i più elaborati ma anche a portate dai sapori decisi, a base di molluschi e crostacei. Essendo un vino ben strutturato, da provare anche con carni bianche.

Temperature di servizio: 10-12 °C

Enologi: Rino Santeusano & Francesco De Santis

V I N I
FANTINI

Gran Cuvée Rosé

Fantini Gran Cuvée Rosé

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Aglianico

Area di Produzione: Acerenza (PZ), Basilicata

Vinificazione: Delicata pigiatura degli acini, in modo da conservare solo il mosto fiore. Decantazione e fermentazione del mosto limpido per 20 giorni a 12° C. Una seconda fermentazione (prise de mousse) - Metodo Charmat in serbatoi a pressione da 4000 litri per 60 giorni

Caratteristiche Sensoriali: Vino fresco e aromatico, buono anche come aperitivo. Rosa melograno, dal profumo intenso e persistente, fruttato con note di ciliegia matura, ribes rosso, fragolina di bosco e lampone. In bocca rilascia un aroma piacevole, equilibrato e fresco. Perlage elegante e persistente.

Abbinamenti: Vino rosato da tavola, ottimo con crostacei crudi o cotti e tartare di pesce. Lo consigliamo con prosciutto crudo San Daniele affettato in maniera sottile. Fantastico anche come aperitivo.

Temperature di servizio: 6-8 °C.

Enologo: Dennis Verdecchia



V I N I
FANTINI

Gran Cuvée Bianco

Fantini Gran Cuvée Bianco

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Varietà di uve bianche

Area di Produzione: Abruzzo

Vinificazione: Le uve, provenienti dai vigneti più vecchi, vengono raccolte a mano alla loro maturazione. Dopo un'attenta selezione gli acini vengono pigiati e diraspati. Contatto con le bucce per una breve macerazione a freddo.

Dopo lachiarifica statica, il mosto viene fatto fermentare in serbatoi di acciaio inox a 16-18° C. Dopo 3 mesi di affinamento sui lieviti, secondo il metodo "Charmat", il vino viene fatto fermentare in piccole vasche di acciaio inox (prise de mousse). Sistema di allevamento: pergola abruzzese. Vendemmia: prima decade di settembre.

Caratteristiche Sensoriali: Giallo paglierino brillante. Profumo complesso, con sentori di agrumi verdi e aromi floreali. Perlage elegante e persistente. Gusto elegante, minerale fresco e ben equilibrato.

Abbinamenti: Si sposa bene con tutti i cibi, in particolare ai frutti mare. Ottimo servito come aperitivo.

Temperature di servizio: 6-8 °C

Enologo: Rino Santeusano



Fantini Trebbiano d'Abruzzo

Trebbiano d'Abruzzo DOC

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Trebbiano d'Abruzzo

Area di Produzione: Ortona (CH), Abruzzo

Vinificazione: Una volta giunte in cantina le uve vengono delicatamente pigiate e diraspate. Dopo la pressatura avviene la fermentazione in vasche di acciaio inox a 12°C, in modo da poter preservare l'essenza del frutto. Il vino viene poi affinato e filtrato prima dell'imbottigliamento.

Caratteristiche Sensoriali: Di colore giallo paglierino vivace. Abbastanza intenso e persistente, fruttato con sentori di frutta gialla (nespola e pesca), floreale con sentore di fiore bianco (zagara). Vino di medio corpo, abbastanza equilibrato, intenso e persistente.

Abbinamenti: Perfetto con risotti, pollo alle erbe, torte salate e secondi piatti di pesce.

Temperature di servizio: 10-12 °C.

Enologi: Rino Santeusano & Francesco De Santis

VINI
FANTINI

Fantini Chardonnay

Chardonnay Terre d'Abruzzo IGT



Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Chardonnay

Area di Produzione: Ortona (CH), Abruzzo

Vinificazione: Pigiadiraspatura soffice, pressatura, defecazione statica, fermentazione del mosto pulito per 20 giorni a temperatura di 12° C.

Caratteristiche Sensoriali: Di colore giallo paglierino vivace e dal profumo intenso ed abbastanza persistente, con sentori di frutti tropicali. Vino di corpo, equilibrato, intenso e abbastanza persistente.

Abbinamenti: Perfetto con antipasti mediterranei e primi piatti a base di melanzane o funghi, carni bianche e frutti di mare.

Temperature di servizio: 10-12 °C

Enologi: Rino Santeusanio & Francesco De Santis

VINI
FANTINI



VINI
FANTINI

Fantini Pinot Grigio

Pinot Grigio Terre D'Abruzzo IGT

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Pinot Grigio

Area di Produzione: Ortona (Chieti)

Vinificazione: Pigiatura, diraspatura, leggera pressatura e decantazione statica. Il mosto limpido viene poi fermentato a 12-14°C. Al termine della fermentazione le fecce vengono lasciate riposare per circa 3-5 mesi, poi il vino viene travasato e viene effettuata la solfitazione.

Caratteristiche Sensoriali: Giallo paglierino con riflessi dorati. Vino complesso, con aromi di pesca, pompelmo, limone-lime; erbe aromatiche, sentori di rovere, vaniglia e noce moscata. Un vino di medio corpo, con un piacevole retrogusto e un buon equilibrio; retrogusto persistente, pulito, speziato ma delicato.

Abbinamenti: Primi piatti ricchi, carni bianche e formaggi. Ottimo con zuppa di pesce e pesce arrosto.

Temperature di servizio: 10-12 °C.

Enologi: Rino Santeusano & Francesco De Santis



VINI
FANTINI

Fantini Cerasuolo d'Abruzzo

Cerasuolo d'Abruzzo DOC

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Montepulciano D'Abruzzo

Area di Produzione: Ortona (CH), Abruzzo

Vinificazione: Vendemmia all'inizio di ottobre. Diraspatura e pigiatura soffice. Breve macerazione sulle bucce (circa 6 ore). Fermentazione in bianco per 15 giorni a 12° C per ottenere colore e sapore ideali.

Caratteristiche Sensoriali: Di colore rosa cerasuolo vivace, il profumo è intenso, persistente e fruttato, con sentori di piccola frutta rossa (fragola). Vino di media struttura, intenso, equilibrato e con buona persistenza. Si consiglia di berlo sempre giovane.

Abbinamenti: Ottimo con crostacei crudi, piatti vegetariani, formaggi freschi, piatti della cucina asiatica e carni bianche.

Temperature di servizio: 10-12 °C

Enologi: Rino Santeusanio & Francesco De Santis



VINI
FANTINI

Fantini Montepulciano d'Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Montepulciano D'Abruzzo

Area di Produzione: Ortona, San Salvo, Pollutri, Abruzzo

Vinificazione: Una volta che le uve arrivano in cantina vengono delicatamente pigiate e diraspate. L'uva viene messa a macerare ad una temperatura fredda per 4 giorni. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox ad una temperatura di 24-26° C per 8-10 giorni.

Caratteristiche Sensoriali: Colore rosso rubino con riflessi granata. Intenso, persistente e fruttato, con un forte aroma di frutti di bosco. Si presenta come un vino corposo, ben equilibrato, leggermente tannico con retrogusto pulito.

Abbinamenti: Si sposa bene con tutti i piatti della cucina tradizionale italiana. Ottimo con risotti, pasta e carne di maiale.

Temperature di servizio: 16-18 °C

Enologi: Rino Santeusanio & Francesco De Santis



VINI
FANTINI



Fantini Montepulciano d'Abruzzo Biologico

Montepulciano d'Abruzzo DOC - **Biologico**

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Montepulciano d'Abruzzo Biologico

Area di Produzione: Ortona, San Salvo, Pollutri, Ortona, Abruzzo

Vinificazione: Una volta che le uve arrivano in cantina vengono delicatamente pigiate e diraspate. L'uva viene messa a macerare ad una temperatura fredda per 4 giorni. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox ad una temperatura di 24-26° C per 15 giorni.

Caratteristiche Sensoriali: Colore rosso rubino con riflessi granata. Intenso, persistente e fruttato, con un forte aroma di frutti di bosco. Un vino corposo, ben equilibrato, leggermente tannico con retrogusto pulito.

Abbinamenti: Ottimo con tutti i piatti tipici della cucina tradizionale italiana. Si abbina bene a risotto, pasta e carne di maiale.

Temperature di servizio: 16-18 °C.

Enologi: Rino Santeusanio & Francesco De Santis



Fantini Sangiovese

Sangiovese Terre d'Abruzzo IGT

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Sangiovese

Area di Produzione: Ortona, San Salvo, Abruzzo

Vinificazione: Le uve di questo Sangiovese sono coltivate nei territori di Ortona, San Salvo e Pollutri sulla costa adriatica. Le viti sono piantate a sud-est su terreno argilloso-calcareo e allevate con sistema di allevamento a pergola.

Caratteristiche Sensoriali: Di colore rosso granato, profumi abbastanza intensi e persistenti, fruttato (fragola e amarena) con nota vinosa e sentori di legno. Vino di medio corpo, giustamente tannico ed equilibrato, pronto per essere bevuto.

Abbinamenti: Si sposa perfettamente con taglieri di salumi, polpette al sugo, carne alla griglia e braciola.

Temperature di servizio: 16-18 °C.

Enologi: Rino Santeusanio & Francesco De Santis

VINI
FANTINI

Primo

Malvasia - Chardonnay Puglia IGT

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Malvasia e Chardonnay

Area di Produzione: Puglia

Vinificazione: Le uve vengono pressate leggermente per evitare i tannini verdi. Fermentazione a temperatura controllata, con contatto con le bucce per 10-12 giorni. Rimontato ogni 4 ore. Affinamento in vasche di acciaio inox.

Caratteristiche Sensoriali: Colore giallo paglierino. Vino di medio corpo, acidità ben bilanciata con note di banana e fichi. Fresco e persistente.

Abbinamenti: Perfetto con primi di pesce, sfornati e pesce al forno.

Temperature di servizio: 10-12 °C.

Enologo: Danilo Gizzi



Primo

Sangiovese - Merlot Puglia IGT

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Sangiovese e Merlot

Area di Produzione: Puglia

Vinificazione: Pigiadiraspatura soffice, macerazione delle uve a temperatura compresa tra i 26-28 gradi al fine di ottenere una buona estrazione dalle bucce di sostanze nobili.

Caratteristiche Sensoriali: Colore rosso rubino con riflessi granati. Intenso, persistente e fruttato, con spiccato aroma di frutti di bosco. Un vino corposo, ben equilibrato, leggermente tannico con un retrogusto pulito.

Abbinamenti: Eccellente con tutti i piatti tipici della cucina italiana. Si accompagna bene ai risotti, ai piatti di pasta e alla carne di maiale.

Temperature di servizio: 16-18 °C

Enologo: Danilo Gizzi

VINI
FANTINI

Olio Extravergine di oliva

da agricoltura biologica

Denominazione: olio extra vergine di oliva.

Varietà: Gentile di Chieti 60%, Intosso 40%.

Zona di Produzione: Piano Laroma nel comune di Casoli in oliveti che, grazie alla posizione altimetrica (400-500 metri s.l.m.) ed alle tecniche di lotta guidata, permettono di caratterizzare l'olio per l'assoluta mancanza di residui chimici. La lavorazione viene effettuata a basse temperature entro le 12 ore successive alla raccolta manuale.

Colore: Verde con riflessi gialli.

Aroma: Intenso e netto di oliva fresca.

Acidità: 0,2 all'origine.

Conservazione: Si consiglia di tenere le bottiglie al riparo dalla luce e lontano da fonti di calore.

Confezioni: bottiglie in vetro scuro da ml. 500 in cartoni da 6 bottiglie; caraffine da ml. 250 in cartoni da 12.

Gastronomia: Le eccellenti caratteristiche qualitative del prodotto lo rendono adatto a tutti gli usi gastronomici. In particolare consigliamo di apprezzarlo crudo come condimento.



Olio Extravergine di oliva

al limone

Denominazione: olio extra vergine di oliva.

Varietà: Leccino

Zona di Produzione: Comuni di Casoli e Fara San Martino in oliveti che, grazie alla posizione altimetrica (400-500 metri s.l.m.) ed alle tecniche di lotta guidata e concimazione organica, permettono di caratterizzare l'olio per l'assoluta mancanza di residui chimici. La macinatura avviene in frantoio tradizionale a basse temperature di lavorazione, macinando allo stesso tempo olive e limoni sorrentini raccolti manualmente entro le 24 ore. Si ottiene così in modo naturale un pregiato e delicato aroma di limone, trasmesso all'olio dalle sole bucce dei limoni.

Colore: Verde con riflessi gialli.

Aroma: Intenso e delicato di limone.

Acidità: 0,35 all'origine.

Conservazione: Si consiglia di tenere le bottiglie al riparo dalla luce e lontano da fonti di calore.

Gastronomia: Le eccellenti caratteristiche qualitative e l'unicità permettono di apprezzarlo crudo principalmente su insalate verdi e insalate di riso, pesce arrosto e a vapore, carni crude o lesse.

V I N I
FANTINI



Puglia

Il Mediterraneo nel calice



VIGNETI DEL SALENTO



Nel cuore di Manduria

Per i nostri vini scegliamo solo i migliori frutti provenienti da una terra magica baciata dal sole. La nostra cantina si trova a Sava, nel cuore del Salento, una zona caratterizzata da alberelli di Primitivo vecchissimi. Piante di quasi un secolo che hanno ancora la forza di produrre uve di altissimo pregio. Qui abbiamo selezionato gli alberelli più antichi che crescono su suoli rosso mattone ricchissimi di ferro e di minerali, che beneficiano di sole intenso e di brezze marine e che ci regalano uve dall'altissima concentrazione fenolica.

Grappolo per grappolo, tutte le uve vengono vendemmiate manualmente dalle sapienti mani dei nostri contadini. Una volta arrivate sane ed integre in cantina, i nostri enologi seguono con scrupolo vinificazione e affinamento, con l'obiettivo di trasformare queste uve in grandi vini dal carattere straordinariamente mediterraneo. La forza dei nostri vini nasce dalla maestria nel dosare i tre principali elementi della tradizione vinicola salentina: Sole, Mare, Passione.



VIGNETI DEL SALENTO

Leggenda Gold Series

Primitivo di Manduria DOC

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Primitivo

Area di Produzione: Salento, Puglia

Vinificazione: Vigne coltivate ad alberello sulle tipiche terre rosse della zona, ricche di ossidi di ferro, che insistono su substrati calcarei e rocciosi. Il clima caldo e siccitoso, tende a contenere naturalmente le rese e le notevoli escursioni termiche tra il giorno e la notte, favoriscono lo sviluppo di profili aromatici particolarmente intensi. Le uve vengono raccolte manualmente in fase di leggera surmaturazione, con selezione in vigna dei grappoli più belli e ricchi. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 24-26 °C con utilizzo lieviti indigeni selezionati in vigna. L'80% della massa resta per 18 giorni in macerazione sulle bucce e un 20% prosegue la macerazione per 25 giorni, in modo da consentire un'estrazione più profonda. Dopo la svinatura, il Primitivo si affina per 12 mesi in barrique di legni francesi e americani.

Caratteristiche Sensoriali: Colore rosso rubino intenso con vene di porpora, profumo intenso con presenza di confettura di ciliegia e more, intrise di tabacco mentoso, leggermente speziato. Al gusto in evidenza la dolcezza della componente speziata, con un finale che regala note di cacao e caffè. Ben persistente, evolverà ulteriormente per i prossimi 10 anni.

Abbinamenti: Ottimo in abbinamento con curry e piatti speziati di carne. Questo vino si sposa molto bene anche al curry di barbabietola rossa (thel-dala) o allo stufato di lenticchie al vino con ricotta affumicata.

Temperature di servizio: 18 °C

Enologo: Danilo Gizzi



Il Bacca

Primitivo di Manduria DOP

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Primitivo

Area di Produzione: Salento, Puglia

Vinificazione: Raccolta delle uve in leggera surmaturazione, diraspa-pigiatura delle uve, macerazione a temperatura controllata per 10-12 giorni con periodici rimontaggi a pioggia. Svinatura e fermentazione malolattica in acciaio inox. Affinamento in barrique di rovere americano e francese di primo e secondo passaggio per i successivi 12 mesi.

Caratteristiche Sensoriali: Colore rosso rubino con riflessi violacei scuri. Profumo intenso, complesso, fruttato, con note di piccoli frutti rossi (ciliegie e more). Texture vellutata, morbida, calda. Abbastanza tannico, di grande persistenza gusto-olfattiva.

Abbinamenti: Si abbina bene a Risotti, primi piatti di pasta al forno, carni rosse, agnello e formaggi stagionati saporiti. Buono anche con Carrè di agnello a lenta cottura, pappardelle al ragù di cinghiale, arrosti, tournedos Rossini.

Temperature di servizio: 18 °C

Enologo: Danilo Gizzi

VIGNETI DEL SALENTO



Zolla

Primitivo di Manduria DOP Riserva

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Primitivo

Area di Produzione: Sava e Manduria, Puglia

Vinificazione: Diraspatura e pigiatura soffice delle uve raccolte in parte surmaturate. Macerazione a temperatura controllata di 24-25°C per 12-14 giorni con periodici rimontaggi. Travaso e fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox. Invecchiamento in botti di rovere francese e americano di secondo passaggio per 12 mesi e affinamento in cemento per i successivi 12 mesi.

Caratteristiche Sensoriali: Colore rosso rubino con riflessi violacei. Offre un bouquet complesso con note di ciliegia, more, ribes unite a sentori di spezie e vaniglia, caffè e caramello. Un rosso di grande corpo, tannini vellutati e lunga persistenza.

Abbinamenti: Ottimo con primi piatti robusti, agnello, selvaggina con sughi elaborati, formaggi stagionati.

Temperature di servizio: 16-18 °C

Enologo: Danilo Gizzi

VIGNETI DEL SALENTO

Puglia

Zenko

Primitivo di Manduria DOC

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Primitivo di Manduria 100%

Area di Produzione: Salento, Puglia

Vinificazione: Le uve, accuratamente selezionate, vengono fermentate in moderne vasche d'acciaio, per preservare freschezza e integrità aromatica. Il vino viene trasferito in vasche di cemento, dove avviene la seconda fermentazione, fondamentale per esaltare la struttura e l'equilibrio. Un breve passaggio in barrique completa il processo, conferendo al vino una piacevole complessità e delicate note speziate.

Caratteristiche Sensoriali: Rosso rubino intenso con riflessi granati. Bouquet ampio e avvolgente, con sentori di prugna matura, amarena, e un delicato tocco di spezie dolci e cacao. Corposo e vellutato, con tannini morbidi e un perfetto equilibrio tra freschezza e calore. Il finale è lungo, con richiami di frutta secca e vaniglia.

Abbinamenti: Perfetto con piatti di carne rossa, brasati, selvaggina e formaggi stagionati. Ideale anche da gustare da solo, per apprezzarne appieno la ricchezza aromatica.

Temperature di servizio: 16-18 °C

Enologo: Danilo Gizzi





Zolla

Primitivo di Manduria DOP

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Primitivo

Area di Produzione: Salento, Puglia

Vinificazione: Diraspa-pigiatura delle uve, macerazione a temperatura controllata per 8-10 giorni con periodici rimontaggi a pioggia. Svinatura e fermentazione malolattica in acciaio inox. Affinamento in barrique di rovere americano e francese di secondo passaggio per i successivi 6-8 mesi.

Caratteristiche Sensoriali: Intenso, complesso, fruttato, con note di piccoli frutti rossi (ciliegie e more). Di struttura notevole e morbido, caldo e abbastanza tannico, di grande persistenza.

Abbinamenti: Eccellente con primi piatti robusti e carni d'agnello, ottimo con cacciagione con salse elaborate, formaggi a pasta dura.

Temperature di servizio: 18° C.

Enologo: Danilo Gizzi

VIGNETI DEL SALENTO



VIGNETTI DEL SALENTO

Zolla

Primitivo – Merlot Puglia IGP

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Primitivo e Merlot

Area di Produzione: Salento, Puglia

Vinificazione: Diraspa-pigiatura delle uve, macerazione a temperatura controllata per 8-10 giorni con periodici rimontaggi a pioggia. Svinatura e fermentazione malolattica in acciaio inox. Affinamento in barrique di rovere americano e francese di secondo passaggio per i successivi 6-8 mesi.

Caratteristiche Sensoriali: Colore rosso rubino molto intenso, profumo ricco di frutta rossa matura, ciliegie, frutti di bosco, con note di cannella. Di struttura notevole, ricco di tannini vellutati, persistente con un gradevole fin di bocca.

Abbinamenti: Si abbina bene a carni rosse alla brace, selvaggina, salumi e formaggi di stagione. Il vino ideale per accompagnare piatti importanti, come il Filetto Mignon con riduzione di aceto balsamico.

Temperature di servizio: 16-18 °C

Enologo: Danilo Gizzi

Zolla

Salice Salentino DOP

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Negroamaro e Malvasia Nera

Area di Produzione: Salento, Puglia

Vinificazione: Diraspa-pigiatura delle uve, macerazione a temperatura controllata per 8-10 giorni con periodici rimontaggi a pioggia. Svinatura e fermentazione malolattica in acciaio inox. Affinamento in barrique di rovere americano e francese di secondo passaggio per i successivi 8-10 mesi.

Caratteristiche Sensoriali: Colore rubino brillante, profumo intenso, fruttato con sentori di ciliegia, prugna e melograno, note speziate e di erbe mediterranee. Ben strutturato, abbastanza caldo, morbido, sapido e con una gradevole freschezza nel finale.

Abbinamenti: Lo consigliamo con Carrè di agnello a lenta cottura, pappardelle al ragù di maiale, arrostiti, bistecca di manzo

Temperature di servizio: 16-18 °C.

Enologo: Danilo Gizzi



Zolla

Malvasia Nera Salento IGP

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Malvasia Nera

Area di Produzione: Salento, Puglia

Vinificazione: Diraspa-pigiatura delle uve, macerazione a temperatura controllata per 8-10 giorni con periodici rimontaggi a pioggia. Svinatura e fermentazione malolattica in acciaio inox. Affinamento in barriques di rovere americano e francese di secondo passaggio per i successivi 4-5 mesi.

Caratteristiche Sensoriali: Colore rosso rubino molto intenso; profumo complesso e invitante, con sentori di ciliegia, arricchito da piacevoli note di chiodi di garofano. Vino corposo, piacevolmente morbido all'inizio, complesso; colpisce per la sua notevole freschezza.

Abbinamenti: Si sposa bene con salumi, zuppe di verdure, carne alla griglia, arrostiti, carni bollite, e formaggi saporiti. Perfetto con un piatto che normalmente non è facile da abbinare, come il timballo di tagliatelle e carciofi.

Temperature di servizio: 16-18 °C

Enologo: Danilo Gizzi

VIGNETI DEL SALENTO



VIGNETI DEL SALENTO

Zolla

Susumaniello Puglia IGP

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Susumaniello

Area di Produzione: Provincia di Brindisi, Puglia

Vinificazione: Diraspapigiatura delle uve, macerazione a temperatura controllata per 8-10 giorni con regolari rimontaggi. Svinatura e fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox. Affinamento in barriques di rovere americano e francese usate per i successivi 6 mesi.

Caratteristiche Sensoriali: Colore rosso rubino molto intenso, Note nette, eleganti, eteree e complesse di amarene e prugne sotto spirito, confettura di ribes e more, note di ginepro, noce moscata, liquirizia, cannella. Un vino corposo, ricco di tannini vellutati, retrogusto persistente e gradevole.

Abbinamenti: Necessita di piatti strutturati come pappardelle al ragù, carne alla griglia o arrosto. Ottimo l'abbinamento con formaggi stagionati.

Temperature di servizio: 16-18° C.

Enologo: Danilo Gizzi

Zolla

Rosato Puglia IGT

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Nero di Troia 100%

Area di Produzione: Castel del Monte, BAT Puglia

Vinificazione: Le uve raccolte vengono pigiate sotto gas inerte (CO2) in assenza di ossigeno e raffreddate a 0°C. La pressatura avviene a bassa pressione e il mosto così ottenuto viene fermentato in serbatoi di acciaio inox alla temperatura di 13°C. Affinamento in acciaio.

Caratteristiche Sensoriali: Di colore rosa luminoso, al naso è intenso, con sentori come fregola, melograno, ciliegia, pompelmo rosa. Al palato spicca per freschezza e sapidità con un finale rotondo e lungo.

Abbinamenti: Piatti a base di pesce sia crudi che cotti, carni bianche, primi, piatti della cucina vegetariana, ottimo come aperitivo. Un vino tutto da pasto.

Temperature di servizio: 8-10 °C.

Enologo: Dennis Verdecchia



Zolla

Bianco Puglia IGT

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Verdeca 100%

Area di Produzione: Minervino Murge, BAT Puglia

Vinificazione: Le uve raccolte vengono pigiate sotto gas inerte (CO2) in assenza di O2 e raffreddate a temperature prossime a 0°C. La pressatura avviene a basse pressioni. Il mosto così ottenuto fermenta in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura di 10-12°C, di cui circa il 15% fermenta in barriques.

Caratteristiche Sensoriali: Colore giallo con riflessi verdi. Al naso risulta essere molto complesso con note balsamiche. Un bianco strutturato con lunga persistenza, fresco, minerale e avvolgente con un retrogusto intenso.

Abbinamenti: Piatti a base di pesce come crudité e crostacei, antipasti e carni bianche.

Temperature di servizio: 8-10 °C

Enologo: Dennis Verdecchia

VIGNETI DEL SALENTO

I Muri

Negroamaro Rosato Puglia IGP

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Negroamaro

Area di Produzione: Salento, Puglia

Vinificazione: Le uve vengono messe direttamente nella pigiatrice, dove diventano mosto fiore a bassa pressione. Poi fermentazione ad una temperatura di 10°C. Affinamento sui lieviti in vasche di acciaio inox.

Caratteristiche Sensoriali: Colore rosato brillante; profumo fruttato con sentori di ciliegia, fragola e rosa. Buona acidità, fresco ed equilibrato al palato.

Abbinamenti: Ottimo con pesci saporiti, zuppe, formaggi giovani, crostate di verdure.

Temperature di servizio: 12-14°C

Enologo: Danilo Gizzi



I Muri

Bianco Puglia IGP

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Malvasia Bianca, Chardonnay e Bombino Bianco

Area di Produzione: Salento, Puglia

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve a bassissime temperature. Chiarificazione statica pre-fermentativa a freddo, inoculo dei lieviti sul mosto limpido, fermentazione alcolica condotta a 11° in acciaio inox, successivo affinamento sulle fecce fini per i 2-3 mesi successivi.

Caratteristiche Sensoriali: Colore giallo paglierino con riflessi dorati, profumo intenso e persistente, fruttato con sentori di frutta a polpa gialla matura. Fresco, di pronta beva, gradevole, armonico e persistente.

Abbinamenti: Ottimo con antipasti e zuppe di pesce, formaggi a pasta tenera, pasta con sughi leggeri.

Temperature di servizio: 10-12 °C

Enologo: Danilo Gizzi

VIGNETI DEL SALENTO

I Muri

Primitivo Puglia IGP

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Primitivo

Area di Produzione: Salento, Puglia

Vinificazione: Diraspa-pigiatura delle uve, macerazione a temperatura controllata per 8-10 giorni con periodici rimontaggi a pioggia. Svinatura e fermentazione malolattica in acciaio inox.

Caratteristiche Sensoriali: Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei; profumo intenso, fruttato (piccoli frutti rossi). Di corpo, morbido, abbastanza tannico, armonico. Di pronta beva.

Abbinamenti: Si abbina a salumi saporiti, carni rosse cotte ai ferri, cacciagione, formaggi affumicati e formaggi alle erbe. Si abbina bene anche a piatti di mare particolarmente saporiti, come il pesce spada al rosmarino.

Temperature di servizio: 16-18 °C.

Enologo: Danilo Gizzi



I Muri

Negroamaro Puglia IGP

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Negroamaro

Area di Produzione: Salento, Puglia

Vinificazione: Diraspa-pigiatura delle uve, macerazione a temperatura controllata per 8-10 giorni con periodici rimontaggi a pioggia. Svinatura e fermentazione malolattica in acciaio inox.

Caratteristiche Sensoriali: Vinoso, speziato e fruttato con note di piccoli frutti a bacca nera (ribes nero e frutti di bosco). Di media struttura, vellutato, ottimo equilibrio tra freschezza e sensazioni pseudo-caloriche, con finale lungo e sapido.

Abbinamenti: Grazie alla sua piacevole struttura e all'intensa aromaticità, il Negroamaro si abbina idealmente a piatti tipici pugliesi, orecchiette con cime di rapa e formaggio di capra.

Temperature di servizio: 16-18°C

Enologo: Danilo Gizzi

VIGNETI DEL SALENTO





Campania

Dove il vino è Storia



**VESEVO**
GRANDI VINI CAMPANI



Grandi vini campani

Storicamente i vini campani venivano consumati nelle migliori tavole della Roma patrizia, finché la disastrosa eruzione del vulcano Vesuvio sembrò mettere la parola fine sulle civiltà locali. Nel corso dei secoli però la lava vulcanica ha generato terreni molto fertili e ricchi di sostanze minerali essenziali per la produzione di vini unici per complessità ed eleganza. Il nome Vesevo vuole essere un omaggio all'antico nome del vulcano Vesuvio. Con oltre 100 uve autoctone (un numero che non ha eguali in nessuna area di produzione vitivinicola del mondo), l'enologia regionale è caratterizzata da un'enorme varietà di vitigni coltivati in Campania, ma il vero "dominus" è Aglianico, un'uva antica ben nota nel

panorama enologico internazionale. Grazie ai terreni basaltici ricchi di minerali e di potassio e grazie al clima continentale con importanti escursioni termiche tra giorno e notte, i nostri enologi ed agronomi hanno condotto un lavoro certosino di selezione dei migliori vigneti, in modo da riuscire a determinare con esattezza il periodo più idoneo per la raccolta, e a trasferire nei vini tutte le qualità e le caratteristiche dei vitigni autoctoni della regione. Moderni processi tecnologici ed un'attenta conoscenza enologica ci permettono oggi di ottenere vini che incarnano la migliore reinterpretazione di millenni di tradizione vitivinicola.



VESEVO

Ensis

Aglianico Taurasi DOCG

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Aglianico

Area di Produzione: Taurasi, Avellino, Campania

Vigneti: I nostri vigneti sono situati tra i 500 ei 700 metri sul livello del mare, e sono sempre esposti a una fresca brezza che soffia dal Golfo di Napoli. Questa stessa brezza ha, nel corso dei secoli, soffiato cenere vulcanica dall'entroterra del Vesuvio per conferire al suolo qui un carattere povero e vulcanico. I frutti di questo vino provengono da vigneti di oltre 40 anni in grado di dare la migliore espressione del Taurasi.

Vinificazione: Diraspatura e pigiatura delicata. Macerazione per 20-25 giorni a 26-28° C. Invecchiamento in botte di 16 mesi in una particolare selezione di rovere francese scelto dal nostro capo enologo Dennis Verdecchia e seguito da maturazione in bottiglia.

Caratteristiche Sensoriali: Rosso rubino intenso. Il bouquet è ampio e profondo caratterizzato da spezie (tabacco dolce e noce moscata), note floreali (viola) e frutti di bosco che si fondono con minerali (pietra focaia). Spiccata mineralità e tannini importanti. Finale lungo notevole.

Abbinamenti: Si abbinia bene con una fiorentina, pappardelle al ragù di selvaggina. Delizioso anche con il manzo alla Stroganoff al tartufo.

Temperature di servizio: 20 °C.

Enologo: Dennis Verdecchia

Curiosità: Una confezione preziosa e accattivante; la spada sull'etichetta è realizzata in ottone antico e rappresenta la spada di Vesevo. Ensis che deriva dalla parola Latina «spada», racconta la storia di Vesevo e Sebeto, due uomini innamorati e in competizione per il cuore di Leucopetra, la bellissima figlia di Nettuno. Dopo numerosi duelli per conquistare il cuore della giovane, un giorno, mentre Leucopetra era sulla spiaggia a raccogliere conchiglie, si presentarono Vesevo e Sebeto dinanzi a lei, litigando furiosamente. Leucopetra spaventata, cominciò a scappare in mare, invocando il padre Nettuno, che per proteggerla la trasformò nel faraglione più grande e bello di Capri. Vesevo impazzì di rabbia e il fuoco dell'amore che lo muoveva lo trasformò nel fuoco del vulcano Vesuvio. Sebeto, invece, era distrutto dal dolore. Si recò alle pendici del vulcano furioso e pianse talmente tanto da far nascere un fiume. Dopo migliaia di anni dal triste avvenimento, il fiume Sebeto è scomparso misteriosamente.



VESEVO

Vesevo

Aglianico Campania IGT

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Aglianico

Area di Produzione: Benevento

Vinificazione: Diraspatura e pigiatura delicata, macerazione per 10-15 giorni a temperatura di 26 °C. Affinamento in barriques per 8 mesi.

Caratteristiche Sensoriali: Di colore viola brillante e un nucleo quasi opaco. Al naso rivela intensi aromi di frutti rossi, con more mature e aelsi che si fanno notare, sostenuti da un po' di mirtillo. Una sottile speziatura di rovere e una nota di vaniglia completano il bouquet del Vesevo Aglianico Beneventano. A palato, questo vino si presenta con tannini morbidi, molta freschezza fruttata e una bocca piacevolmente asciutta. Meravigliosamente armonico, questo vino scivola in un finale particolarmente lungo.

Abbinamenti: Lo consigliamo con carrè di agnello a lenta cottura, pappardelle al ragù di maiale, arrostiti, filet mignon.

Temperature di servizio: 18 °C

Enologo: Armando Di Nella

Vesevo

Fiano di Avellino DOCG

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Fiano di Avellino

Area di Produzione: Avellino

Vinificazione: Pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a bassa temperatura compresa tra i 12-14 °C, batonnage sulle bucce, stabilizzazione a freddo, filtrazione.

Caratteristiche Sensoriali: Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e dal profumo intenso e abbastanza persistente, fruttato dove spiccano banana e pera, con il tempo il vino acquista note che vanno sulla nocciola. Al palato si presenta secco, armonico, di buona acidità che lo rende così fresco e piacevole.

Abbinamenti: Bene con piatti a base di pesce, con carni bianche e formaggi non stagionati.

Temperature di servizio: 10-12 °C.

Enologo: Armando di Nella



Vesevo

Greco di Tufo DOCG

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Greco di Tufo

Area di Produzione: Tufo e Torrioni, Campania

Vinificazione: Pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a bassa temperatura compresa tra i 12-14 °C, batonnage sulle bucce, stabilizzazione a freddo, filtrazione.

Caratteristiche Sensoriali: Giallo paglierino brillante, offre un bouquet fresco e fragrante con note di frutta tropicale (ananas) e mela (Golden Delicious), unite a sentori floreali. In bocca stupisce per la sua intensa sapidità unita ad una piacevole vena di acidità.

Abbinamenti: A tutto pasto si abbina ad antipasti di mare caldi e freddi, pesce crudo (soprattutto crostacei) e primi piatti a base di verdure.

Temperature di servizio: 10-12 °C.

Enologo: Armando Di Nella

VESEVO



VESEVO

Vesevo

Falanghina Campania IGT

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Falanghina

Area di Produzione: Benevento, Campania

Vinificazione: Pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a bassa temperatura compresa tra i 12-14 °C, batonnage sulle bucce, stabilizzazione a freddo.

Caratteristiche Sensoriali: La Falanghina può essere considerata una varietà semi-aromatica, poiché l'intensità del suo frutto e la sua equilibrata acidità forniscono lunghezza e freschezza al palato. Di medio corpo, ben equilibrato, abbastanza intenso e persistente.

Abbinamenti: Si abbina bene a risotti, spaghetti allo scoglio, pollo alle erbe, torte salate e secondi di pesce.

Temperature di servizio: 10-12 °C

Enologo: Armando Di Nella



Basilicata

Dove il tempo si è fermato



VIGNETI DEL VULTURE

TERRA, VINO E PASSIONE



Terra, vino e passione

Vigneti del Vulture nasce nel 2010, ad Acerenza, all'interno di un vasto territorio che si estende dal Nord della Basilicata al Monte Vulture, vulcano non più attivo. Per ottenere il meglio, non basta un grande territorio e una natura lavica eccellente, ma è importante avere uve eroiche che si adattino al meglio a questi terreni. Qui i vitigni hanno lottato per millenni per domare questa terra alle proprie necessità e oggi uve come l'Aglianico e il Greco hanno dimostrato

di sapersi adattare magnificamente a questi territori. In Basilicata il clima è prevalentemente continentale, con inverni freddi e piovosi ed estati fresche dalle brezze balcaniche provenienti dal Mar Tirreno. Le condizioni climatiche e l'altitudine particolarmente elevata creano un'escursione termica giorno-notte che insieme alle terre vulcaniche, ricche di minerali, permettono di ottenere ottimi vini, dal carattere unico.

Piano del Cerro

Aglianico del Vulture DOC



Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Aglianico del Vulture

Area di Produzione: Acerenza (PZ)

Vinificazione: Selezione delle uve con doppio tavolo di cernita al fine di eliminare tutte le componenti vegetali derivanti dal grappolo. Pigiadiraspatura soffice e vinificazione in tini di legno con macerazione di circa 25-30 giorni effettuando follatura manuali ogni 6 ore. Affinamento: 24 mesi in barriques nuove, dove avviene la fermentazione malolattica.

Caratteristiche Sensoriali: Un rosso denso catrame che scivola setoso sul palato, con una buona acidità che incornicia sapori di mirtilli, ciliegia ricoperta di cioccolato, vaniglia, timo essiccato e spezie di quercia. Una versione espressiva in uno stile moderno, ma nel complesso raffinato e armonioso, con un retrogusto persistente che riprende il carattere di frutta matura e di minerali.

Abbinamenti: Buono con antipasti di salumi, abbinamento perfetto con una fiorentina, hamburger gourmet e selvaggina. Delizioso anche con manzo alla Stroganoff con funghi o melanzane.

Temperature di servizio: 18 °C

Enologo: Dennis Verdecchia

Curiosità: Il nostro vigneto di Piano del Cerro si trova su terreni vulcanici con una perfetta esposizione al sole. Il particolare clima continentale di questa zona crea forti escursioni termiche tra il giorno e la notte che permettono ai vigneti di rimanere asciutti evitando ristagni d'acqua che potrebbero danneggiare la salute delle piante. Questa situazione ci consente di ridurre al minimo, se non di azzerare, i trattamenti anticrittogamici sui vigneti. In questo modo i ragni, che normalmente sono molto sensibili agli agenti chimici utilizzati per proteggere i vigneti dalle malattie, continuano a proliferare tra le viti proteggendole dall'attacco dei parassiti e facendo da guardiani alla qualità delle nostre uve. A loro abbiamo voluto dedicare l'etichetta del nostro Piano del Cerro.


VIGNETI DEL VULTURE

TERRA, VINO E PASSIONE




VIGNETI DEL VULTURE

TERRA, VINO E PASSIONE

Pipoli

Aglianico del Vulture DOC

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Aglianico del Vulture

Area di Produzione: Acerenza (PZ)

Vinificazione: Le uve vengono raccolte a mano in vigneti selezionati. Le migliori uve vengono scelte e poi pigiate delicatamente e diraspate. La macerazione pre-fermentativa viene effettuata ad una temperatura di circa 4-5°C per 5 giorni. Successivamente le uve subiscono la fermentazione a 22-24°C. Affinamento: 60% in acciaio e 40% in barrique usate per 10 mesi. Affinamento in bottiglia per 3 mesi.

Caratteristiche Sensoriali: Di colore rosso carico con riflessi violacei, al naso esprime una forte integrità aromatica in cui sono evidenti note di ciliegia e marasca coniugate a note speziate e vanigliate. Il gusto è caratterizzato da una buona struttura, finale lungo e balsamico, tannini maturi e retrogusto persistente.

Abbinamenti: Lo consigliamo con carrè di agnello a lenta cottura, pappardelle al ragù di maiale, arrostiti, filet mignon.

Temperature di servizio: 16-18° C.

Enologo: Danilo Gizzi




VIGNETI DEL VULTURE

TERRA, VINO E PASSIONE

Pipoli

Rosato Basilicata IGT

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Aglianico del Vulture

Area di Produzione: Acerenza (PZ)

Vinificazione: Le uve vengono versate direttamente in pressa dove si ottiene un mosto fiore a bassa pressione che segue una fermentazione a temperatura di 10 °C. Affinamento in acciaio sulle proprie "fecce nobili".

Caratteristiche Sensoriali: Rosa tenue con grande luminosità, al naso è caratterizzato da un bouquet marcatamente fruttato, dove i sentori predominanti di fragolina di bosco e lampone si uniscono a quelli più tenui di ciliegia e melograno. In bocca è ben bilanciato da una fresca acidità e da un piacevole aroma.

Abbinamenti: Vino a tutto pasto, si abbina ad antipasti di mare caldi e freddi, pesce crudo (soprattutto crostacei) e primi piatti a base di verdure.

Temperature di servizio: 12-14 °C

Enologo: Danilo Gizzi



Pipoli

Bianco Basilicata IGT

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Greco e Fiano

Area di Produzione: Acerenza (PZ)

Vinificazione: Le uve sono state raffreddate all'arrivo in cantina, pigiate sofficientemente e fatte fermentare in vasche di acciaio inox a temperatura controllata a 10°C. Tutta la lavorazione del mosto avviene in un ambiente privo di ossigeno al fine di preservare l'aroma fresco di questo vino. Il vino affina in vasche di acciaio inox sui propri lieviti.

Caratteristiche Sensoriali: Giallo con riflessi verdi. Sentori di frutta a polpa bianca. Buona acidità che esalta la freschezza del vino.

Abbinamenti: Un bianco lussureggiante dalle spiccate note tropicali che si sposa benissimo con un'insalata di pesce o con un'insalata di pomodori e burrata, ma grazie alla sua freschezza è ottimo anche come aperitivo.

Temperature di servizio: 10-12 °C.

Enologo: Danilo Gizzi


VIGNETI DEL VULTURE

TERRA, VINO E PASSIONE



Tufarello

Nero di Troia Puglia IGP

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Nero Di Troia

Area di Produzione: Canosa di Puglia.

Vinificazione: Pigiadiraspatura soffice, macerazione- fermentazione per 15 giorni. Dopo la pressatura viene avviata la fermentazione malolattica alla fine della quale il vino viene affinato in barriques per circa 6 mesi.

Caratteristiche Sensoriali: Di colore rosso rubino con riflessi granato, al naso presenta un profumo intenso, persistente e fruttato. Vino di corpo, giustamente tannico e ben equilibrato.

Abbinamenti: Ottimo con primi piatti robusti, arrostiti di carne, verdure grigliate, pasta al ragù di cinghiale.

Temperature di servizio: 16-18 °C.

Enologo: Danilo Gizzi


VIGNETI DEL VULTURE

TERRA, VINO E PASSIONE

Pipoli Zero

Aglianico del Vulture DOC

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Aglianico del Vulture

Area di Produzione: Acerenza (PZ)

Vinificazione: Diraspatura e pigiatura delicata, fermentazione con lieviti naturali e senza aggiunta di anidride solforosa. Macerazione per 40 giorni sulle proprie bucce in modo da estrarre tutto il potenziale polifenolico utile alla naturale protezione del vino dalle ossidazioni in assenza di SO₂.

Caratteristiche Sensoriali: Di colore rosso carico vivo e dal profumo intenso e complesso dove spiccano i frutti a bacca rossa e lievi sentori di vaniglia. Al palato, ingresso leggermente tannico, tannino consistente e levigato, finale pulito e asciutto.

Abbinamenti: Bene con primi piatti robusti, arrosti, carni rosse, selvaggina e sughi robusti.

Temperature di servizio: 16-18 °C

Enologo: Danilo Gizzi



Sensuale

Moscato Basilicata IGP

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Moscato

Area di Produzione: Venosa (PZ)

Vinificazione: Raccolta manuale delle uve in cassette; pressatura soffice, fermentazione rapida. La pressatura soffice e la rapida vinificazione permettono di ottenere profumi intensi e tipici. Il vino mantiene queste ottime caratteristiche aromatiche in bottiglia, grazie al limitato numero di filtrazioni. Affinamento in acciaio e bottiglia.

Caratteristiche Sensoriali: Giallo dorato brillante. Bouquet fruttato, dai sentori di pera, pesca, mango e il leggero tocco esotico tipico del Moscato. Al palato è equilibrato, dolce, pieno, fresco, intenso e persistente, con i tratti tipici dell'uva appena raccolta. Leggermente frizzante.

Abbinamenti: Si abbina bene a pasticcini e cioccolato gourmet come il gianduaia. Perfetto anche con formaggi di capra, gelati e dolci a base di frutta.

Temperature di servizio: 10-12°C

Enologo: Danilo Gizzi


VIGNETI DEL VULTURE

TERRA, VINO E PASSIONE



Sicilia

Profumi e colori senza tempo



VIGNETI ZABÙ

— VINI DI SICILIA —





Terra unica e magica

Tenimenti Zabù nasce nel 2010 a Sambuca di Sicilia, cittadina situata su una collina della Valle del Belice. Qui i vigneti sono adagiati sulle colline attorno al Lago Arancio, un lago artificiale che rappresenta una grande risorsa idrica per la zona, dove una meravigliosa vegetazione circonda il paese ricco di miti e leggende locali. Le origini del nome provengono dal suo millenario fondatore, l'emiro arabo Al Zabuth Lo Splendido che, proprio a Sambuca, aveva dato un grande impulso al rilancio dell'agricoltura. Questa terra generosa ospita vigneti vecchissimi eredi di una tradizione millenaria. Dal punto di vista pedoclimatico questa zona è il risultato

della combinazione e dell'interazione dei terreni tipici del territorio (pianure alluvionali, terrazzi marini, versanti e colline argillose e calcari marnosi) e dei suoli (calcareo, limoso, argilloso, medio impasto, sabbioso e suoli misti naturalmente) che costituiscono un paesaggio unico, caratterizzato in maniera determinante da un clima tipicamente mediterraneo. In questo territorio, il clima secco e privo di umidità, la luce del sole forte e intensa, l'influenza del mare, i venti caldi e le brezze marine, sono gli ingredienti ideali che consentono alla cantina di produrre vini di eccellente qualità.



VIGNETI ZABÙ
— VINI DI SICILIA —

Impari

Nero d'Avola Sicilia DOC

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Nero d'Avola

Area di Produzione: Sambuca di Sicilia (AG)

Vinificazione: Macerazione sulle bucce per almeno 15 giorni, poi fermentazione e pigiatura. Invecchiamento in botti di rovere francese e americano per 18 mesi. Affinamento in bottiglia di 18 mesi.

Caratteristiche Sensoriali: Di colore rosso rubino profondo, impenetrabile, con sfumature granata. Avvolgente, intenso, elegante, con note speziate di liquirizia, pepe nero, tabacco, confettura di mora. Corposo, pieno, grande equilibrio. Ritorno di note speziate, lunghissimo il finale con note dolci.

Abbinamenti: Lo consigliamo con cinghiale a lenta cottura, pappardelle al ragù d'anatra, arrostiti, filetto mignon.

Temperature di servizio: 18 °C

Enologo: Dennis Verdecchia

Il Passo

Nerello Mascalese Terre Siciliane IGT

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Nerello Mascalese

Area di Produzione: Sambuca di Sicilia (AG)

Vinificazione: Appena raggiunta la maturazione le canne sono state tagliate e l'uva lasciata appassire naturalmente al caldo sole siciliano. Una volta perso circa il 30% del loro peso, le uve sono state raccolte, pigiate e hanno subito una lunga macerazione sulle bucce. Il vino è stato poi affinato per sei mesi in barriques prima dell'imbottigliamento.

Caratteristiche Sensoriali: Di colore rosso rubino, acceso, pieno e intenso. Al naso esprime sensazioni intense di frutta rossa, spezie e fiori rossi. Al palato è caldo, pieno, morbido ed equilibrato, con ritorni di frutti rossi; lungo il finale.

Abbinamenti: Legumi, funghi e carni gustose. Si abbina perfettamente a costole alla griglia e hamburger gourmet.

Temperature di servizio: 16-18° C.

Enologo: Giovanni Di Giovanna



Il Passo Verde Biologico

Nero d'Avola Sicilia DOC - Biologico

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Nero d'Avola Biologico

Area di Produzione: Sambuca di Sicilia (AG)

Vinificazione: Selezione delle migliori uve biologiche su vigneti dalle basse rese per ettaro. Dopo una fermentazione molto lunga con macerazione, al fine di estrarre colore, corpo e aromi, il vino viene pressato; il 50% della massa è affinato in barriques e il 50% in serbatoi di cemento per circa 6 mesi, dove subisce la fermentazione malo-lattica. Il vino viene infine subito imbottigliato per conservarne gli aromi fruttati.

Caratteristiche Sensoriali: Rosso rubino carico; bouquet ricco di frutti rossi, spezie e note balsamiche (eucalipto), sentori di legno. Corpo pieno, con un finale molto lungo. Pronto per essere bevuto subito ma tiene per altri 8 anni circa.

Abbinamenti: Perfetto con formaggi di media stagionatura, carni rosse, cacciagione e cinghiale.

Temperature di servizio: 16-18° C

Enologo: Giovanni Di Giovanna

VIGNETI ZABÙ

— VINI DI SICILIA —



VIGNETI ZABÙ
— VINI DI SICILIA —

Chiantari

Nero d'Avola Sicilia DOC

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Nero d'Avola

Area di Produzione: Sambuca di Sicilia (AG)

Vinificazione: Le uve vengono pressate leggermente per evitare i tannini verdi. Macerazione a temperatura controllata per circa 10-12 giorni. Il mosto viene rimontato ogni 4 ore. Affinamento in vasche di acciaio inox.

Caratteristiche Sensoriali: Colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei. Profumo complesso, con note di frutta rossa. Balsamico e floreale. Caldo, persistente, con retrogusto di fiori di bosco.

Abbinamenti: Abbinamento perfetto con fiorentina, hamburger gourmet e selvaggina. Delizioso anche con carne di manzo e funghi.

Temperature di servizio: 16-18 °C

Enologo: Giovanni Di Giovanna



Chiantari

Nero d'Avola - Merlot Sicilia DOC

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Nero d'Avola e Merlot

Area di Produzione: Sambuca di Sicilia (AG)

Vinificazione: Le uve diraspate vengono raffreddate e la macerazione si protrae per 10/12 giorni, una volta pressate si mettono nelle barriques. Dopo 8 mesi in barriques di rovere francese ed americano il vino viene imbottigliato e solo dopo 6 mesi di affinamento viene commercializzato.

Caratteristiche Sensoriali: Di colore rosso rubino intenso e pieno. Aroma intenso di frutti rossi, note erbacee e balsamiche. Buon corpo, tannini in evidenza. Ritorno di frutti rossi, con finale caldo.

Abbinamenti: Si sposa perfettamente con salumi, tagliate di manzo e pasta. Ottimo con ricette tipiche mediterranee e siciliane.

Temperature di servizio: 16-18 °C.

Enologo: Giovanni Di Giovanna

VIGNETI ZABÙ
— VINI DI SICILIA —

Chiantari

Chardonnay Terre Siciliane IGP



Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Chardonnay

Area di Produzione: Sambuca di Sicilia (AG)

Vinificazione: Le uve sanissime vengono pressate in modo molto soffice e il mosto ottenuto viene fermentato in piccole vasche in acciaio inox dove è possibile effettuare un rigoroso controllo delle temperature, ottenendo così un vino particolarmente aromatico e serbevole. Affina in acciaio inox e viene imbottigliato in gennaio perché così ci permette di conservare inalterati il suo aroma e la sua freschezza.

Caratteristiche Sensoriali: Giallo paglierino luminoso con riflessi ramati. Aroma intenso con sfumature minerali, frutta esotica e fiori di campo, brioso e fresco. Buon equilibrio.

Abbinamenti: Ottimo con piatti a base di pesce, crostacei, risotti e antipasti.

Temperature di servizio: 10-12 °C.

Enologo: Giovanni Di Giovanna

VIGNETI ZABÙ
— VINI DI SICILIA —

Sensuale

Grillo Sicilia DOC

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Grillo

Area di Produzione: Sambuca di Sicilia (AG)

Vinificazione: Le nostre uve provengono da Sambuca di Sicilia, un piccolo paese in provincia di Agrigento dove il terreno calcareo e la vicinanza del Lago Arancio, creano un ottimo drenaggio permettendo alle viti di raggiungere in profondità sostanze nutritive e acqua, donando mineralità e fresca acidità al vino. Il sole d'alta quota conferisce una concentrazione esplosiva di aromi, ben bilanciati con una vibrante acidità.

Caratteristiche Sensoriali: Il bouquet è intenso e complesso, spaziando dai sentori fruttati di lime, frutto della passione e pesca nettarina. Al palato è fresco ed avvolgente con un piacevole finale sapido che ne allunga la persistenza. Un bianco fine ed elegante, dalla straordinaria freschezza e dall'intrigante personalità.

Abbinamenti: Ottimo con ostriche, caviale e crostacei. Consigliatissimo con zuppe di pesce, risotti leggeri, cous cous e formaggi freschi. Ottimo anche sushi e tartare.

Temperature di servizio: 10-12 °C

Enologo: Giovanni Di Giovanna



Sensuale

Rosato Terre Siciliane IGT

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Nerello Mascalese 40%, Merlot 30%, Cabernet Sauvignon 30%

Area di Produzione: Sambuca di Sicilia (AG)

Vinificazione: Le nostre uve provengono da Sambuca di Sicilia, un piccolo paese in provincia di Agrigento dove il terreno calcareo e la vicinanza del Lago Arancio, creano un ottimo drenaggio permettendo alle viti di raggiungere in profondità sostanze nutritive e acqua, donando mineralità e fresca acidità al vino. Il sole d'alta quota conferisce una concentrazione esplosiva di aromi, ben bilanciati con una vibrante acidità.

Caratteristiche Sensoriali: Dal colore rosa tenue brillante, presenta delicati sentori floreali (gelsomino e petali di rosa), accompagnati da delicate note fruttate di susina, melone e pompelmo rosa. Al palato spicca per la sua freschezza e raffinata mineralità con un leggero finale di mandorla amara. Si distingue per raffinatezza e persistenza.

Abbinamenti: Perfetto con crudi di crostacei, piatti vegetariani, formaggi freschi, pietanze della cucina asiatica non troppo speziati e carni bianche.

Temperature di servizio: 10-12 °C

Enologo: Giovanni Di Giovanna

VIGNETI ZABÙ
— VINI DI SICILIA —



Zabù

Nero d'Avola Sicilia DOC

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Nero d'Avola

Area di Produzione: Sambuca di Sicilia (AG)

Vinificazione: La macerazione avviene a temperatura controllata. I rimontaggi vengono effettuati ogni 4 ore, la macerazione si protrae per 10/12 giorni. La pressatura è soffice per evitare di estrarre tannini verdi e amari. Il vino viene affinato in vasche in acciaio inox.

Caratteristiche Sensoriali: Di colore rosso rubino, con riflessi purpurei, trasparente. Intenso con sentori di erbe balsamiche, frutta rossa e note floreali. Caldo, buona persistenza, con ritorni di fiori di bosco.

Abbinamenti: Si abbina perfettamente a primi piatti, pasta al ragù, caponata di melanzane e formaggi di media stagionatura.

Temperature di servizio: 16-18 °C

Enologo: Giovanni Di Giovanna

VIGNETI ZABÙ
— VINI DI SICILIA —



Zabù

Syrah Terre Siciliane IGT

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Syrah

Area di Produzione: Sambuca di Sicilia (AG)

Vinificazione: Le uve vengono pressate leggermente per evitare i tannini verdi. Macerazione a temperatura controllata per circa 10-12 giorni. Il mosto viene rimontato ogni 4 ore. Serbatoi in acciaio inox.

Caratteristiche Sensoriali: Di colore rosso rubino limpido con riflessi porpora. Frutta rossa in evidenza. Note fresche e balsamiche. Buon corpo, tannini vivi, finale fresco.

Abbinamenti: Benissimo con carni rosse, grigliate e arrosti, ottimo con formaggi stagionati.

Temperature di servizio: 16-18 °C.

Enologo: Giovanni Di Giovanna

VIGNETI ZABÙ
— VINI DI SICILIA —



Zabù

Grillo Sicilia DOC

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Grillo

Area di Produzione: Sambuca di Sicilia (AG)

Vinificazione: Dopo una soffice pigiatura, rigorosamente in riduzione, il mosto viene fermentato a bassissima temperatura per esaltare l'aroma di questo vino. L'affinamento avviene in acciaio inox.

Caratteristiche Sensoriali: Giallo paglierino, vivo, luminoso, con sfumature dorate. Olfatto fresco e minerale, con sentore di fiori gialli, pesca e agrumi. Sapido e di buon corpo con sentori minerali, viene leggermente amarognolo nel finale.

Abbinamenti: Ottimo con piatti di pesce (granchio), formaggi freschi, risotti leggeri, cous cous e zuppe di pesce. Ottimo con il pesce affumicato.

Temperature di servizio: 10-12 °C

Enologo: Giovanni Di Giovanna

VIGNETI ZABÙ
— VINI DI SICILIA —





Toscana

Tra Storia, Arte e natura



TENUTE
ROSSETTI

VINI TOSCANI



Nel cuore del Chianti

Situata a Cerreto Guidi, vicino Firenze, nel cuore del Chianti, in una zona straordinaria ed affascinante sia per la natura che per la storia dei luoghi che la circondano. La ricerca della migliore qualità e l'attenzione alle più moderne tecniche di vinificazione consentono la creazione di vini concepiti per essere apprezzati nel pieno dell'espressione del frutto, capaci di rappresentare al meglio il terroir toscano attraverso aromi e sensazioni dalla personalità unica.

La nostra cantina si trova nel cuore di Cerreto Guidi, nella meravigliosa cornice delle colline toscane ricoperte di vigneti dove il Sangiovese è il vitigno principale. Qui il clima è prevalentemente continentale, con un inverno mite con la giusta quantità di pioggia e sole e un'estate calda e secca, rinfrescata da brevi piogge, le condizioni climatiche perfette per far raggiungere alle uve la perfetta maturazione.



Linda

Bolgheri DOC

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Area di Produzione: Bolgheri, Toscana

Vinificazione: La vinificazione avviene dopo delicata pigiatura delle uve. Macerazione sulle bucce per 1-2 settimane al fine di favorire l'estrazione del colore e di altre sostanze. 9 mesi di affinamento in barriques francesi.

Caratteristiche Sensoriali: Colore rosso rubino intenso con sentori di frutti rossi freschi croccanti arricchiti da note minerali e speziate e un accenno di vaniglia. Al palato segue il frutto rosso di medio corpo con eleganti tannini setosi e un finale vivace e pulito.

Abbinamenti: Rosso con struttura e grande armonia, si abbina perfettamente alle carni rosse. Con il filetto di Chianina, coppia perfetta!

Temperature di servizio: 18 °C

Enologo: Elisabetta Matteini



TENUTE
ROSSETTI
VINI TOSCANI



Tino

Rosso Toscana IGT

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Sangiovese, Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon

Area di Produzione: Cerreto Guidi (FI)

Vinificazione: Dopo una pigiatura soffice delle uve, il mosto viene fermentato separato in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 23-25, con 10 giorni di macerazione delle bucce. Dopo la fermentazione malolattica, il vino viene trasferito in nuove botti di rovere francese per 18 mesi. Prima del rilascio il vino viene affinato in bottiglia per almeno 6 mesi.

Caratteristiche Sensoriali: Rosso rubino intenso con note balsamiche ricche e complesse. Ben equilibrato con frutti rossi e spezie. Vino di grande corpo e struttura. La struttura tannica matura conferisce al vino una consistenza vellutata. L'acidità riflette il terroir toscano del vino e mantiene il vino equilibrato attraverso un finale lungo.

Abbinamenti: Si abbina meravigliosamente con le tagliatelle ai funghi, con una tagliata di manzo o con un filetto al pepe verde.

Temperature di servizio: 18° C.

Enologo: Elisabetta Matteini



TENUTE
ROSSETTI
VINI TOSCANI

Poggio Civetta

Governo all'Uso Toscano IGT



Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah

Area di Produzione: Toscana Centrale

Vinificazione: Vendemmia manuale nella seconda metà di settembre; parte delle uve vengono vendemmiate alla fine di ottobre. Le due parti vengono vinificate separatamente con delicata pigiatura delle uve. Macerazione per 2 settimane al fine di favorire l'estrazione di colore e polifenoli. 5 mesi di affinamento in barriques francesi.

Caratteristiche Sensoriali: Rosso rubino intenso; bouquet fine, elegante con sentori di bacche rosse e delicate note di vaniglia. Grande corpo, morbido e ricco, con buoni tannini e un finale lungo e delicatamente speziato.

Abbinamenti: Si sposa perfettamente con piatti tipici toscani, bistecca alla fiorentina e pasta con le polpette. In generale è ottimo per tutti i pasti grazie alla sua freschezza e al suo carattere versatile.

Temperature di servizio: 18° C.

Enologi: Elisabetta Matteini e Filippo Baccalaro



TENUTE
ROSSETTI
VINI TOSCANI

Poggio Civetta

Chianti Classico DOCG Riserva

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon

Area di Produzione: Greve in Chianti, Toscana

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve fermentata in vasche di acciaio inox a temperatura controllata con alternanza di basse e medie temperature (tra 16°C e 24 °C) per 10 giorni, con macro-ossigenazione. Affinamento in botti di rovere francese per 9 mesi e almeno 5 mesi in bottiglia prima del rilascio.

Caratteristiche Sensoriali: Di colore rosso rubino intenso, questo Chianti Classico offre profumi di ciliegie mature e prugne rosse, con sottili note di vaniglia tostata e fiori viola. Al palato, il vino mostra un carattere superbamente strutturato con acidità brillante e un finale piacevolmente sapido.

Abbinamenti: Ideale con carni rosse alla griglia, salse bordolesi, bistecca alla fiorentina e stinco di vitello al burro.

Temperature di servizio: 18 °C

Enologo: Elisabetta Matteini



Poggio Civetta

Chianti Classico DOCG

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Sangiovese, Canaiolo e Cabernet Sauvignon

Area di Produzione: Greve in Chianti, Toscana

Vinificazione: Raccolta manuale tra la metà di settembre e la metà di ottobre. Vinificazione dopo una delicata pressatura delle uve. Macerazione sulle bucce per 1-2 settimane, per favorire l'estrazione di colore e polifenoli. Affinamento per 9 mesi in barriques e botti grandi.

Caratteristiche Sensoriali: Colore rosso rubino intenso. Bouquet raffinato con sentori di frutti di bosco e viola. Piacevole finale speziato. Gusto secco e fresco, corpo pieno e tannini importanti.

Abbinamenti: Eccellente con piatti molto aromatizzati, specialità della cucina Toscana, bistecca alla Fiorentina e formaggi stagionati.

Temperature di servizio: 18° C.

Enologo: Elisabetta Matteini




**TENUTE
ROSSETTI**
VINI TOSCANI

Rossetti

Chianti DOCG

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Sangiovese e Canaiolo

Area di Produzione: Toscana Centrale

Vinificazione: Una pressatura delle uve e una macerazione sulle bucce per 1-2 settimane favoriscono una buona estrazione di colore e polifenoli. Fermentazione alcolica a temperatura controllata in vasche di acciaio per circa 25 giorni. Affinamento in acciaio per 7 mesi e in bottiglia per almeno 2 mesi.

Caratteristiche Sensoriali: Di colore rosso rubino brillante, questo Chianti DOCG mostra aromi ben integrati di ciliegie rosse, tabacco, terra abbronzata, e un accenno di spezie di cedro. Al palato, la struttura soda e l'acidità rinfrescante ne fanno un vino da cucina molto versatile.

Abbinamenti: Da giovane è ottimo con piatti ricchi di sapore, in particolare le specialità tradizionali della cucina toscana: pasta al ragù di chianina, zuppa di fagioli bianchi e zuppe di pesce.

Temperature di servizio: 16-18 °C

Enologo: Elisabetta Matteini

Rossetti

Bianco Toscana IGT

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Malvasia, Trebbiano e Vermentino

Area di Produzione: Toscana Centrale

Vinificazione: Delicata pigiatura delle uve; fermentazione a temperatura controllata di 12-14 C°, al fine di preservare gli aromi e i sapori di tutte le varietà.

Caratteristiche Sensoriali: Colore giallo paglierino. Vino di medio corpo; acidità ben equilibrata con sentori floreali con note di banana e ananas. Asciutto e fresco, con un bel corpo pulito.

Abbinamenti: Si abbina bene a risotti, pollo alle erbe, torte salate e secondi di pesce.

Temperature di servizio: 10-12 °C

Enologo: Elisabetta Matteini



Rossetti

Rosso Toscana IGT

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Sangiovese e Merlot

Area di Produzione: Toscana Centrale

Vinificazione: Dopo una soffice pressatura delle uve, il mosto viene fatto macerare sulle bucce per 1-2 settimane, in modo da favorire l'estrazione del colore e di altre sostanze polifenoliche.

Caratteristiche Sensoriali: Colore rosso rubino chiaro. Vino di medio corpo; acidità ben equilibrata. Fine al naso, con sentori di frutti di bosco e fiori rossi secchi e freschi, di buon corpo e tannini morbidi.

Abbinamenti: Una scelta perfetta per primi piatti ricchi e cremosi, pollo ripieno alle spezie e piatti a base di selvaggina.

Temperature di servizio: 16-18 °C.

Enologo: Elisabetta Matteini

Il Nostro Vin Santo del Chianti DOC

Da uve appassite



Capacità Bottiglia: cl 37,5

Varietà: Malvasia Bianca, Trebbiano Toscano e San Colombano

Area di Produzione: Cerreto Guidi (Firenze)

Vinificazione: Appassimento delle uve per 2 mesi. La vinificazione avviene in caratelli di rovere nei quali il vino rimane per 3 anni. In questo periodo avviene una lunga e lenta fermentazione alcolica e il vino acquisisce le caratteristiche note organolettiche ossidate.

Caratteristiche Sensoriali: Vino con grande potenziale di invecchiamento negli anni. Questo vino è di colore ambrato intenso, con ricordi di miele di frutta secca, fichi con un finale speziato. Al palato è cremoso, ricco, dolce e fresco, con note di agrumi e frutta secca. È corposo con un bel equilibrio di dolcezza e acidità.

Abbinamenti: Perfetto da solo, ottimo con biscotti tipici toscani chiamati "Cantucci", ottimo con formaggi stagionati, gelati e dolci a base di frutta.

Temperature di servizio: 12 °C

Enologo: Elisabetta Matteini


TENUTE
ROSSETTI
VINI TOSCANI





Sardegna

Un universo da scoprire



ATZEL
CARATTERE SARDO





Adagiata nella cornice dei monti della Giara

La natura incontaminata si fonde con una vita semplice e lontana dalla frenesia moderna, alcuni terreni vengono ancora arati dai cavalli in maniera lenta e delicata, mentre gli artigiani locali portano avanti le antiche tradizioni, che trovano espressione nei meravigliosi arazzi sardi, ai quali abbiamo voluto rendere omaggio con le nostre etichette. La nostra cantina si trova nella splendida cornice dei monti della Giara, una valle incontaminata e ricca di resti archeologici ai piedi del Monte Arci, vulcano spento che sovrasta

il paese e che nutre e fortifica le radici dei nostri vigneti.

Nell'Oristanese il clima è prevalentemente mediterraneo, con estati calde e secche e inverni freddi e piovosi. Le montagne circostanti creano un microclima perfetto anche nei mesi più caldi dell'anno. In questa zona, grazie alla presenza del Monte Arci, un vulcano ormai spento, i terreni prevalentemente calcarei beneficiano della presenza di pietre di ossidiana ricche di fosforo, potassio e magnesio.



ATZEL
CARATTERE SARDO

Narù

Monica – Carignano Isola dei Nuraghi IGT

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Monica e Carignano

Area di Produzione: Mogoro (OR) e dintorni, Sardegna

Vinificazione: Accurata selezione delle uve in lieve surmaturazione, diraspatura e pigiatura seguite da una breve macerazione sulle bucce a temperatura controllata. La vinificazione avviene evitando il contatto con l'ossigeno per preservare la struttura aromatica dei grappoli. La fermentazione avviene con un lievito selezionato e a temperatura controllata con frequente bâtonnage in vasche d'acciaio per 40 giorni. Al termine della fermentazione il vino viene travasato in barriques di legno francese per altri 8 mesi.

Caratteristiche Sensoriali: Rosso rubino intenso con sfumature granata. Al naso rivela un profondo profumo di gelso, prugna nera e viola fresca che si unisce al retrogusto di mirto, una pianta tipica sarda, tabacco e note di spezie macinate affumicate. Una vivacità di concentrati frutti a bacca nera con rovi scuri e spezie alla vaniglia. I tannini densi e raffinati sono vellutati ed elastici. Retrogusto persistente di mineralità e note di caffè.

Abbinamenti: Perfetto con una costata di manzo con salsa di pepe e funghi o un filetto di cervo arrostito lentamente ricoperto di salsa mole messicana con barbabietola al forno; questi sono i piatti capaci di esaltare la complessità delle spezie affumicate in questo vino. Per dessert, un fondente al cioccolato con almeno il 70% di cacao per una finitura perfetta.

Temperature di servizio: 16-18 °C

Enologo: Gabriele Puligheddu

Saragat

Monica Isola dei Nuraghi IGT

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Monica

Area di Produzione: Mogoro (OR)

Vinificazione: Fermentazione a temperatura controllata di 26 - 28°, a contatto con le bucce per circa 10 giorni. Dopo la vinificazione il vino viene messo in botti di rovere francese per circa 6 mesi.

Caratteristiche Sensoriali: Un colore rosso rubino brillante ricco di sfumature violacee. Il bouquet è caratterizzato da note intense e avvolgenti di ciliegia marasca, prugna e frutti di bosco. Al palato il gusto risulta morbido ed equilibrato, con sentori di frutta rossa, spezie ben equilibrate e tannini dolci che rilasciano un retrogusto persistente e piacevole.

Abbinamenti: Si sposa bene con salse o zuppe di pesce. Perfetto con agnello in umido, carne rossa, brasato e formaggi stagionati, soprattutto il pecorino.

Temperature di servizio: 16-18 °C.

Enologo: Gabriele Puligheddu



Saragat

Cannonau di Sardegna DOC

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Cannonau

Area di Produzione: Nuoro, Mogoro (OR) e zone limitrofe, Sardegna

Vinificazione: Fermentazione a temperatura controllata di 26 - 28 °C, a contatto con le bucce per 15 giorni. Breve permanenza in vasche in acciaio inox.

Caratteristiche Sensoriali: Rosso rubino con riflessi viola che col passare del tempo tendono al rosso granata. Intensa struttura aromatica di frutti rossi maturi come ciliegia e mora, ma anche di fiori come la viola e la rosa appassita ed erbe aromatiche.

Abbinamenti: Questo vino si sposa molto bene con una lasagna vegetariana di melanzane affumicate con feta piccante, zucchine alla griglia e peperoncino rosso. Ottimo anche con una semplice braciola di vitello alla griglia e con formaggi stagionati ovis e vaccini.

Temperature di servizio: 16-18 °C

Enologo: Gabriele Puligheddu

Saragat

Vermentino Isola dei Nuraghi IGP



Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Vermentino

Area di Produzione: Mogoro (OR) e zone limitrofe, Sardegna

Vinificazione: Dopo una breve macerazione delle bucce, la vinificazione viene eseguita evitando il contatto con l'ossigeno. La fermentazione avviene a temperatura controllata e con l'utilizzo di lieviti selezionati. Bâtonnage in vasche d'acciaio per 40 giorni.

Caratteristiche Sensoriali: Di colore giallo paglierino brillante con riflessi verdastri. Presenta una buona progressione olfattiva che va dagli aromi del rosmarino, tipici della vite, ai fiori di sambuco, frutti a polpa bianca e gialla e al litchi.

Il sapore è inizialmente morbido, poi sapido e vivace, con una buona struttura e ottimo equilibrio alcolico.

Abbinamenti: Perfetto come aperitivo accompagnato da patatine al formaggio o prosciutto sardo, piatti con bottarga fresca, torte salate di verdure, piatti saporiti a base di pesce, crostacei, frutti di mare e carni grasse a media cottura o grigliate. Ottimo con pecorino e formaggi semi-stagionati.

Temperature di servizio: 10-12 °C.

Enologo: Gabriele Puligheddu





Spagna

Un territorio straordinario



FINCA FELLA





Nel cuore della Spagna

Un territorio straordinario, senza eguali, nella zona più alta e nobile della regione, a pochi km da Albacete si trovano vigneti molto vecchi con viti ad alberello di oltre 100 anni che crescono su un altopiano che va dai 900 ai 1200 metri sul livello del mare. Qui le varietà Garnacha Tintorera ed altri vitigni autoctoni del Paese, crescono da secoli, dimostrando di adattarsi perfettamente a questo terroir difficile per la scarsità delle piogge ma di alta vocazione, grazie alla particolare struttura dei terreni ed alle incredibili escursioni termiche tra giorno e notte. La cantina è un'esperienza unica, artigianale nella cura e raffinata nella

tecnologia. La nostra cantina si trova nella parte più alta e nobile della regione di Castilla La Mancha, vicino alla città di Albacete. Una zona magica costituita da un altopiano che va dai 700 ai 900 metri sul livello del mare caratterizzato da un clima continentale, con inverni freddi ed estati calde, brevi e secche. Le particolari condizioni climatiche, l'altitudine e le forti escursioni termiche hanno permesso solo alle viti più eroiche di sopravvivere e adattarsi perfettamente. Qui abbiamo vigneti a piede franco di oltre 80 anni con rese per ettaro molto basse ma di altissima qualità.




FINCA FELLA

El Maso

Garnacha Tintorera DO Almansa

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Garnacha Tintorera

Area di Produzione: Almansa, Albacete

Vinificazione: Leggero stalk-stripping. Macerazione - fermentazione per 25 giorni. Fermentazione malolattica in rovere americano e francese per 12 mesi.

Caratteristiche Sensoriali: Dal colore rosso granato intenso. Intenso e persistente, con note di ciliegia e ribes nero, erbe aromatiche, cannella, chiodi di garofano, cacao, liquirizia e sentori minerali. Grande struttura, tannini vellutati, molto persistente con finale lungo; di pronta beva ma anche ben adatto all'invecchiamento.

Abbinamenti: Ottimo con primi piatti ricchi e selvaggina.

Temperature di servizio: 18-20 °C

Enologi: Mauro di Giacomo e Dennis Verdecchia

Altado

Monastrell DO Almansa
Biologico

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Monastrell

Area di Produzione: Los Pandos, Almansa

Vinificazione: Vino ottenuto da Monastrell al 100%. Le pratiche tradizionali di vinificazione vengono eseguite con pigiatura, fermentazione in vasche orizzontali rotative. Macerazione per 8 giorni alla temperatura di 26 ° C. Dopo la fermentazione malolattica, il vino invecchia in botti di rovere francese da 300lt per un minimo di 6 mesi. Il rovere nuovo è il 15 % di tutte le botti. Dopo l'invecchiamento in botte, avviene una leggera chiarifica e stabilizzazione a freddo. Filtrazione amicrobica prima dell' imbottigliamento per preservare tutte le caratteristiche organolettiche.

Caratteristiche Sensoriali: Limpido e luminoso di colore rosso ciliegia incredibilmente intenso. Al naso, è stata preservata la fruttuosità del vitigno Monastrell, con delicati aromi di frutta confit, miscelati con sentori affumicati e toni tostati dalle botti di rovere francese. Ben equilibrato e fresco al palato. Vivace, corposo con grande acidità e tannini nobili e levigati.

Abbinamenti: Ideale con stufati dal sapore intenso, carni ricche, pasta ai funghi, carni essiccate come prosciutto spagnolo e formaggi stagionati.

Temperature di servizio: 16-18° C.

Enologi: Mauro di Giacomo e Dennis Verdecchia




FINCA FELLA

Altado

Verdejo DO Almansa
Biologico

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Verdejo

Area di Produzione: Vigneti circostanti "Estación y la Boquera", Almansa

Vinificazione: Verdejo viene fermentato in serbatoi di acciaio inox a 13° C. La bassa temperatura produce una struttura aromatica più elevata. Dopo la fermentazione, il vino matura sui lieviti per tre mesi effettuando il "battonage" ogni settimana per ottenere una texture più strutturata e setosa per ottenere maggiore persistenza in bocca.

Caratteristiche Sensoriali: Giallo paglierino con riflessi verdi, limpido e brillante. Al naso è potente e fresco, con aromi di banana e pesca e note di fieno fresco. Al palato è rotondo e dal retrogusto lungo, con sentori di frutta bianca e note di finocchio, tipico del vitigno da cui è composto.

Abbinamenti: Si consiglia l'abbinamento con risotti, frutti di mare e formaggi leggeri.

Temperature di servizio: 10 -12°C

Enologi: Mauro di Giacomo e Dennis Verdecchia



Cala Rey Tinto

Tempranillo Syrah

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Tempranillo e Syrah

Area di Produzione: Alpera, Albacete

Vinificazione: Le uve vengono vinificate separatamente, quindi blendizzate poco prima dell'imbottigliamento. Il Tempranillo viene fermentato in vasche di acciaio inox per un periodo di 7 giorni mentre il Syrah viene fermentato con diraspatura in vasche rotanti di acciaio inox. Segue una macerazione per 10 -15 giorni ad una temperatura di 26° C.. Chiarificazione leggera e stabilizzazione a freddo. Filtrazione amicrobica prima dell'imbottigliamento per preservare tutte le caratteristiche organolettiche.

Caratteristiche Sensoriali: Rosso rubino intenso, limpido e brillante. Al naso si avvertono sentori di frutti rossi e frutti di bosco. Vino equilibrato e di media persistenza, di pronta beva con un forte carattere fruttato. Retrogusto di frutti rossi e liquirizia.

Abbinamenti: Primi piatti, grigliate e arrosti di carne e formaggi stagionati.

Temperature di servizio: 16-18 °C.

Enologi: Mauro di Giacomo e Dennis Verdecchia



Cala Rey Rosado

Tempranillo Rosado **Biologico**

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Tempranillo

Area di Produzione: Alpera, Albacete

Vinificazione: Le uve vengono raccolte di notte per preservare l'aroma ed evitare l'ossidazione. Diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione senza bucce a bassa temperatura, 16° C, per un colore ed un gusto ideali.

Caratteristiche Sensoriali: Colore brillante e pulito, aromi intensi . Dal profumo delicato, fruttato e con note di ciliegia e lampone. Corpo medio, intenso, equilibrato, morbido e rotondo, molto persistente in bocca. Di pronta beva.

Abbinamenti: Si abbina perfettamente con pesce e primi piatti leggeri e carni bianche.

Temperature di servizio: 10-12 °C

Enologi: Mauro di Giacomo e Dennis Verdecchia



Cala Rey Blanco

Verdejo Sauvignon Blanc - **Biologico**

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Verdejo e Sauvignon Blanc

Area di Produzione: Alpera, Albacete

Vinificazione: Le uve vengono raccolte meccanicamente di notte per arrivare in cantina alla più bassa temperatura possibile, evitando il caldo e le alte temperature al fine di proteggere il mosto dall'ossidazione. Dopo una pressatura soffice, il mosto fermenta a 15° C in vasche di acciaio inox per 25 giorni per esaltarne i profumi e la struttura. Chiarifica leggera e stabilizzazione. Segue una filtrazione amicrobica, prima dell'imbottigliamento per preservare tutte le sue caratteristiche organolettiche.

Caratteristiche Sensoriali: Limpido e brillante, dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Di media intensità, con chiari aromi tropicali come ananas e mango, note di mela verde con retrogusto di anice.

Abbinamenti: Ideale con pesce, crostacei e antipasti. Ottimo come aperitivo.

Temperature di servizio: 10-12 °C.

Enologi: Mauro di Giacomo e Dennis Verdecchia





Cala Rey Cava

DO Cava Brut

Capacità Bottiglia: ml 750

Varietà: Chardonnay

Area di Produzione: Zona D.O.Cava

Vinificazione: Le uve vengono raccolte meccanicamente di notte, a fine agosto, per arrivare il più fredde possibile in cantina, evitando alte temperature e proteggendo il mosto dall'ossidazione. Dopo una pressatura soffice, il mosto fermenta a 15°C in vasche di acciaio inox per 25 giorni per esaltarne aromi e struttura. Leggera chiarifica e stabilizzazione. La seconda fermentazione dura da 9 a 10 mesi. Dopo 10 mesi si procede al degorgement (sboccatura) e al dosaggio con 6 g/l di zucchero, ottenendo così un Cava Brut. Dopo la sboccatura, le bottiglie riposano altri 3 mesi prima della commercializzazione.

Caratteristiche Sensoriali: Pulito e brillante, giallo paglierino con riflessi verdognoli. Intensità media, con aromi chiari come mela verde e una leggera nota di crosta di pane.

Abbinamenti: Ideale con pesce, frutti di mare e antipasti. Ottimo come aperitivo.

Temperature di servizio: 8-10 °C

Enologi: Dennis Verdecchia e Mauro Di Giacomo

The background of the image is a topographic map with white contour lines on a dark brown background. The lines are more densely packed on the left side and become sparser towards the right.

ƒ FANTINI

 fantiniwines
fantiniwines.com