

## GLI SPUMANTI



# VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

Spumante Brut

**COD. PSDGB01**

### TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

Vino bianco spumante D.O.C.G. Valdobbiadene

### GRADAZIONE ALCOLICA

11,50% Vol.

### AREA PRODUTTIVA

Veneto (Valdobbiadene)

### COMPOSIZIONE

Prosecco

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore giallo paglierino, profumo vinoso, leggero e spiccatamente fruttato che ricorda i fiori di glicine ed acacia. Sapore delicato, gradevole ed armonico nella sua modesta alcolicità.

### ABBINAMENTO CIBI

È uno spumante da aperitivo per antonomasia molto versatile.

Si abbina molto bene con i risotti e carni bianche.

Si esalta con il pesce, soprattutto con i molluschi, i frutti di mare, i crostacei e le verdure (radicchio e funghi).

### SERVIZIO

Va servito a 6° - 8° C

### PACKAGING

Bottiglia "Galdius" da lt. 0,75. Cartoni da 6 bottiglie.

Pallets da 78 cartoni.

### PROCESSO PRODUTTIVO

Uve vinificate in bianco, raccolte a mano e lavorate con una pressatura soffice. Il vino si ottiene con la fermentazione primaria in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

Lo spumante viene prodotto seguendo il metodo italiano in autoclave (metodo Charmat), della durata di circa 60 gg. Viene poi filtrato ed imbottigliato a freddo.



## GLI SPUMANTI



# VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

Spumante Extra Dry

**COD. PSDG01**

### TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

Vino bianco spumante D.O.C.G. Valdobbiadene

### GRADAZIONE ALCOLICA

11,50% Vol.

### AREA PRODUTTIVA

Veneto (Valdobbiadene)

### COMPOSIZIONE

Prosecco

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

È lo spumante per eccellenza che esalta le caratteristiche tipiche del prosecco. Gusto leggero e delicato ricco di profumi, tra i quali spiccano per intensità ed eleganza l'acacia e la mela. Al gusto è accattivante per la freschezza e il residuo zuccherino che si armonizzano splendidamente.

### ABBINAMENTO CIBI

È uno spumante che valorizza piatti a base di pesce, soprattutto crostacei, e carni bianche, ma è anche complice in ogni momento della giornata per gustare i momenti di relax. Ottimo da aperitivo.

### SERVIZIO

Va servito a 6° - 8° C

### PACKAGING

Bottiglia "Galdius" da lt. 0,75. Cartoni da 6 bottiglie.  
Pallets da 78 cartoni.

### PROCESSO PRODUTTIVO

Uve vinificate in bianco, raccolte a mano e lavorate con una pressatura soffice. Il vino si ottiene con la fermentazione primaria in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

Lo spumante viene prodotto seguendo il metodo italiano in autoclave (metodo Charmat), della durata di circa 60 gg. Viene poi filtrato ed imbottigliato a freddo.



## GLI SPUMANTI



# PROSECCO D.O.C. TREVISO

Spumante Extra Dry "Millesimato"

**COD. PSTV01**

### TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

Vino bianco spumante D.O.C. Treviso Millesimato

### GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol.

### AREA PRODUTTIVA

Veneto (Provincia di Treviso)

### COMPOSIZIONE

Prosecco

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore giallo paglierino, profumo floreale e fruttato molto delicato che ricorda i fiori di glicine e la mela matura. Sapore caratteristico, fresco e semplice. Perlage fine e persistente.

### ABBINAMENTO CIBI

È uno spumante da aperitivo che accompagna bene spuntini vari e pesce leggero. Ottimo anche con carni bianche.

### SERVIZIO

Va servito a 6° - 8° C

### PACKAGING

Bottiglia "Gladius Bianca" da lt. 0,75. Cartoni da 6 bottiglie. Pallets da 78 cartoni.

### PROCESSO PRODUTTIVO

Uve vinificate in bianco, raccolte a mano e lavorate con una pressatura soffice. Il vino si ottiene con un'attenta fermentazione primaria, l'impiego di lieviti selezionati e una lenta rifermentazione in autoclave. Tutto il ciclo della fermentazione primarie viene eseguito in assenza totale di conservanti e in special modo di anidride solforosa. Viene poi filtrato ed imbottigliato a freddo. Lo spumante viene prodotto seguendo il metodo italiano in autoclave (metodo Charmant).



## GLI SPUMANTI



# PROSECCO D.O.C. TREVISO

Spumante Extra Dry

**COD. PSD01**

### TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

Vino bianco spumante D.O.C. Treviso

### GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol.

### AREA PRODUTTIVA

Veneto (Provincia di Treviso)

### COMPOSIZIONE

Prosecco

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore giallo paglierino, profumo vinoso, leggero e spiccatamente fruttato che ricorda i fiori di glicine e mela matura. Sapore gradevole e vivace.

### ABBINAMENTO CIBI

È uno spumante da aperitivo che accompagna bene spuntini vari e pesce leggero.

Ottimo anche con carni bianche.

### SERVIZIO

Va servito a 6° - 8° C

### PACKAGING

Bottiglia "Collio" da lt. 0,75. Cartoni da 06 bottiglie.  
Pallets da 80 cartoni.

### PROCESSO PRODUTTIVO

Uve vinificate in bianco, raccolte a mano e lavorate con una pressatura soffice.

Il vino si ottiene con la fermentazione primaria in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Tutto il ciclo della fermentazione primaria viene eseguito in assenza totale di conservanti e in special modo di anidride solforosa.

Viene poi filtrato ed imbottigliato a freddo. Lo spumante viene prodotto seguendo il metodo italiano in autoclave (metodo Charmat).



# EXTRA DRY IL FAGGETO

Spumante Extra Dry

**COD. CU01**

## TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

Vino bianco spumante Extra Dry

## GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol.

## AREA PRODUTTIVA

Veneto

## COMPOSIZIONE

Pinot e Chardonnay

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore giallo paglierino, un po' fruttato che ricorda le mela e la crosta di pane. Profumo etereo, delicato e persistente.

## ABBINAMENTO CIBI

È uno spumante da aperitivo, ma che non disdegna piatti a base di pesce.

## SERVIZIO

Va servito a 6° - 8° C

## PACKAGING

Bottiglia "Collio" da lt. 0,75. Cartoni da 06 bottiglie. Pallets da 80 cartoni.

## PROCESSO PRODUTTIVO

Uve selezionate e raccolte a mano. In seguito le uve vengono destinate alla pressatura soffice nella quale si ottiene il mosto che fermenta in presenza di lieviti selezionati e ad una temperatura termocondizionata. La spumantizzazione avviene in autoclave con il metodo Charmat. Dopo circa due mesi lo spumante viene filtrato e imbottigliato a freddo.



# MOSCATO SPUMANTE

Spumante Dolce

**COD. MS01**

## TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

Vino bianco spumante Dolce

## GRADAZIONE ALCOLICA

7% Vol.

## AREA PRODUTTIVA

Colli Euganei (PD)

## COMPOSIZIONE

Moscato

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino spumante dal colore giallo paglierino brillante che ricorda i fiori di campo. Sapore dolce, fruttato e di grande equilibrio.

## ABBINAMENTO CIBI

È ideale da dessert o da fuori pasto con dolci secchi.

## SERVIZIO

Va servito 8° C

## PACKAGING

Bottiglia "Collio" da lt. 0,75.

Cartoni da 06 bottiglie.

Pallets da 80 cartoni.

## PROCESSO PRODUTTIVO

Le uve vengono vinificate in bianco su serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Il vino ottenuto viene immesso nelle autoclavi per la presa di spuma.

La fermentazione dura più di due mesi per dar modo ai lieviti selezionati di esaltare appieno le caratteristiche aromatiche del vino.



## I FRIZZANTI

# PROSECCO D.O.C. LEGATURA

Vino Frizzante

**COD. PFTS01**



### TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

Vino bianco Frizzante D.O.C.

### GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol.

### AREA PRODUTTIVA

Veneto (Provincia di Treviso)

### COMPOSIZIONE

Prosecco

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore giallo paglierino, profumo sottile e un pò vinoso. Sapore gradevole, fresco e delicato.

### ABBINAMENTO CIBI

È un vino che si sposa bene con pesce leggero e spuntini vari.

### SERVIZIO

Va servito a 8° - 10° C

### PACKAGING

Bottiglia "Emiliana" da lt. 0,75.

Cartoni da 06 bottiglie.

Pallets da 95 cartoni.

### PROCESSO PRODUTTIVO

Uve selezionate vinificate in bianco provenienti dalle colline Trevigiane.

Fermentazione primaria in recipienti di acciaio inox e successiva presa di spuma in autoclave per circa 30 giorni.

Filtrazione ed imbottigliamento a freddo.



# ARIS

**COD. ARIS**

## **TIPOLOGIA DEL PRODOTTO**

Acquavite Invecchiata 10 anni

## **GRADAZIONE ALCOLICA**

42% Vol.

## **COMPOSIZIONE**

Distillato di vinacce Chardonnay, distillato d'uva, distillato di pere, albicocche e miele millefiori

## **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

È un bland formato dalla distillazione di vari tipi di frutta, miele e vinacce di chardonnay.

Aris va ad indicare la perfezione di un'acquavite che riposa per 10 anni in botte grande composta da doghe di legni diversi provenienti da alberi da frutto.

Tale connubio è uno dei segreti del mastro distillatore.

Gusto morbido, intenso ed avvolgente.

Servire a 16° - 18° C.

## **PACKAGING**

Bottiglia "Nocturnia".

Cartone da 6 bottiglie.



# PROSECCO GRAPPA

**COD. GRPR02**

## **TIPOLOGIA DEL PRODOTTO**

Grappe da Monovitigno

## **GRADAZIONE ALCOLICA**

42% Vol.

## **COMPOSIZIONE**

Da vinacce di uve Prosecco

## **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Sapore amabile e vellutato che emana profumo

di tipico aroma di fiori e frutta caratteristico

delle uve del miglior CRU di Prosecco coltivato

nella zona vocata del comune di Valdobbiadene.

Gusto fruttato con un retrogusto piuttosto marcato.

Servire a 16° - 18° C.

## **PACKAGING**

Bottiglia "Nocturnia". Cartone da 6 bottiglie.



# CABERNET GRAPPA

**COD. GRCA02**

## **TIPOLOGIA DEL PRODOTTO**

Grappe da Monovitigno

## **GRADAZIONE ALCOLICA**

42% Vol.

## **COMPOSIZIONE**

Da vinacce di uve Cabernet

## **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Le vinacce vengono ritirate in sacchi chiusi ermeticamente al fine di poter distillare una materia prima molto fresca e priva di ossidazioni evitando che il distillato abbia sentori e retrogusti non fruttati. In tal modo otteniamo un distillato con un bouquet pieno ed armonico degno di un prodotto di alta qualità. Gusto morbido e gradevole.

Servire a 16° - 18° C.

## **PACKAGING**

Bottiglia "Nocturnia". Cartone da 6 bottiglie.



## LE GRAPPE

---



# SPIRITO 18

**COD. GR18**

### TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

Grappa Invecchiata 18 mesi

### GRADAZIONE ALCOLICA

42% Vol.

### COMPOSIZIONE

Da vinacce di uve miste

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Grappa invecchiata che viene affinata per circa 18 mesi in barrique di rovere, per l'appunto uno spirito 18. Il suo profumo è delicato, leggermente secco e giustamente equilibrato dalla tostatura dei piccoli carati di rovere. Gusto delicato, intenso. Servire a 16° - 18° C.

### PACKAGING

Bottiglia "Nocturnia". Cartone da 6 bottiglie.



## LE GRAPPE

---



# MOSCATO RISERVA

**COD. GRM02**

### TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

Grappe da Monovitigno Invecchiata

### GRADAZIONE ALCOLICA

42% Vol.

### COMPOSIZIONE

Da vinacce di uve Moscato

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Grappa ottenuta dalla distillazione di vinaccia.

Vitigno aromatico Moscato.

Questo distillato viene affinato in botte grande per circa 18 mesi, acquisendo sentori morbidi delicati e leggermente tostati.

Gusto morbido ed equilibrato.

Servire a 16° - 18° C.

### PACKAGING

Bottiglia "Nocturnia". Cartone da 6 bottiglie.

