



2014
VINI di VIGNELLI 90/100

0,75 lt

**BARBARESCO
D.O.C.G.**

Nebbiolo 100%

Provenienza: Neive (CN), 250 m slm, suolo argilloso.
Vinificazione: Vendemmia a metà Ottobre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata a contatto con le bucce per 15-20 giorni
Affinamento: 24 mesi in botti di rovere di Slavonia e 3 mesi in bottiglia.
Di colore rosso rubino con riflessi granata, al naso persistente con sentori di spezie dolci. Al palato asciutto e intenso.



2013
vincus 92/100

0,75 lt

**BAROLO
D.O.C.G.**

Nebbiolo 100%

Provenienza: La Morra, Barolo e Castiglione Falletto (CN), suolo sabbioso compatto alternato da arenarie e argille calcaree.
Vinificazione: Vendemmia a Ottobre, fermentazione in cemento e in acciaio a temperatura controllata sulle bucce per 25-30 giorni
Affinamento: 36 mesi in botti di rovere di slavonia da 5000 lt e 3 mesi in bottiglia.
Di colore rosso granato, al naso sentori eterei e di frutta rossa. Al palato ampio, avvolgente, austero e sapido.



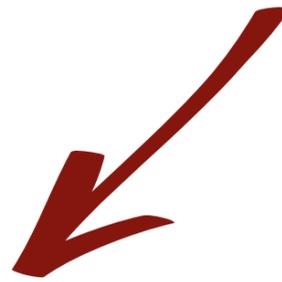
2013
vincus 95/100
WINE ENTHUSIAST 95/100
VINI di VIGNELLI 91/100

1,50 lt
0,75 lt

**BAROLO
BRUNATE D.O.C.G.**

Nebbiolo 100%

Provenienza: Barolo e La Morra (CN), terreno limo argilloso con minor dotazione di sabbia. Altezza circa 300 mt.
Vinificazione: Vendemmia a Ottobre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con rimontaggi per 25-30 giorni.
Affinamento: 36 mesi in botti di rovere da 5000 lt e 3 mesi in bottiglia.
Di colore rosso granato, al naso è speziato con sentori di frutta rossa. Al palato è moderatamente tannico, asciutto, pieno e corposo.



2013
vincus 95/100
WINE ENTHUSIAST 94/100
VINI di VIGNELLI 92/100

1,50 lt
0,75 lt

**BAROLO
CANNUBI D.O.C.G.**

Nebbiolo 100%

Provenienza: Barolo (CN), suolo di origine Tortoniana ed Elveziana con elevata componente sabbiosa.
Vinificazione: Vendemmia a Ottobre, fermentazione lenta che dura 25-30 giorni.
Affinamento: 36 mesi in botti di rovere di Slavonia e 3 mesi in bottiglia.
Di colore rosso granato con riflessi aranciati, al naso frutta matura si accompagnano sentori di spezie e tabacco. Al palato i tannini divengono avvolgenti e morbidi, grande longevità e complessità.



VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA AD ESCLUSIONE DI:
 Emilia Romagna, Lombardia, Piemonte, Trentino Alto Adige, Toscana, Sardegna e Sicilia.
 Liguria: disponibile solo su Genova; Padova, Rovigo, Venezia, Verona e Vicenza, L'Aquila,
 Roma, Bolzano, Aosta.



CONTERNO FANTINO

Monforte d'Alba (Cuneo)

Claudio Conterno e Guido Fantino sono da sempre consapevoli che tradizioni, saperi agronomici, conoscenze enologiche ed eccellenza del terroir portano a produrre vini qualitativamente superiori.

Proprio sulla base di queste convinzioni è stata fondata, nel lontano 1982, la cantina "Conterno Fantino", che attualmente, a Monforte d'Alba,

dispone di poco meno di trenta ettari vitati, tra vigneti di proprietà e in affitto.

Recentemente rinnovata nei locali di vinificazione e affinamento, l'azienda mantiene rigorosamente la storica impostazione espressiva, per cui l'intera gamma di etichette "Conterno Fantino" risulta essere sempre caratterizzata da un timbro complesso, ricco e integro sul frutto.

Conducendo i filari in regime biologico, uve schiette e pregiate danno vita a vini altrettanto eccellenti: grappoli di nebbiolo, di barbera, di dolcetto e di chardonnay sono lavorati tradizionalmente, prediligendo, ovviamente soprattutto per i rossi, lunghi periodi di maturazione in legno e altrettanto lunghi periodi di affinamento in vetro. Ecco prendere vita in questa maniera bottiglie frutto

di un incondizionato amore per le proprie terre, ovvero vini, quali quelli della cantina "Conterno Fantino", che possono essere considerati come una diretta conseguenza del rispetto di antiche metodologie produttive, grazie alle quali si raggiungono risultati enologici espressivi e vigorosi, ma nel contempo anche eleganti, ricercati e preziosi.



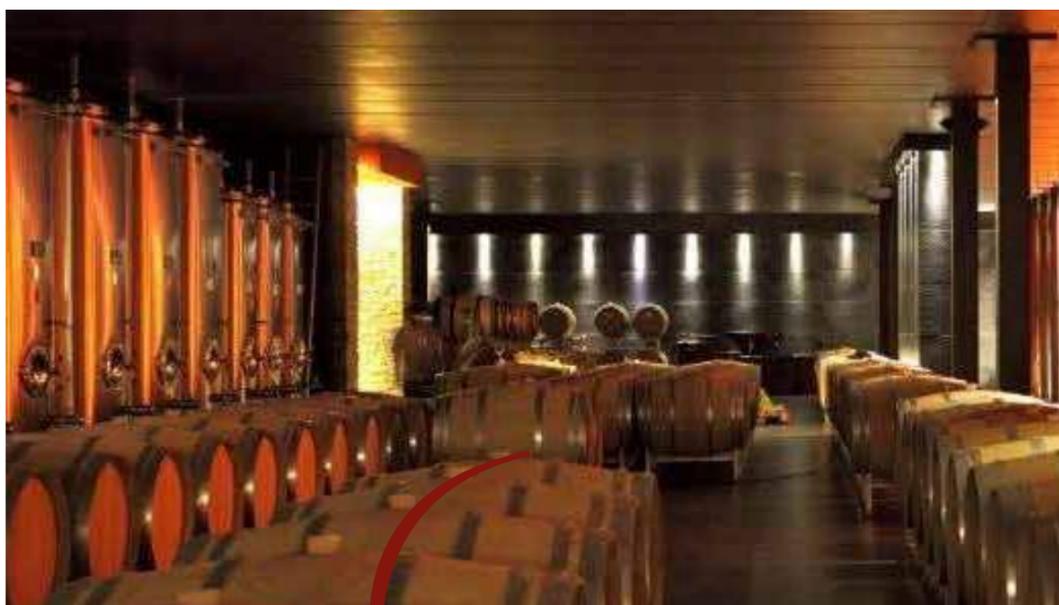
Ettari vitati:
27



Bottiglie prodotte:
150.000



Tipo di agricoltura:
Biologica certificata



2018
Asolo 93/100

0,75 lt

VIGNOTA
BARBERA D'ALBA D.O.C.
 Barbera 100 %

Provenienza: Monforte d'Alba (CN), 200-400 m slm, suolo calcareo, marnoso
Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, inizio Ottobre, fermentazione alcolica e macerazione con le bucce in acciaio per 8 giorni.
Affinamento: 10 mesi in rovere francese di secondo passaggio.
 Di colore rubino intenso tendente al granato, al naso sentori fruttati ed erbacei, con note di ciliegia matura. Al palato intenso, caldo con acidità spiccata e un finale di buona persistenza.



2018
Asolo 93/100

0,75 lt

GINESTRINO
LANGHE NEBBIOLO D.O.C.
 Nebbiolo 100 %

Provenienza: Monforte d'Alba (CN), 200-450 m slm, suolo argilloso.
Vinificazione: Vendemmia a inizio/metà Ottobre, fermentazione alcolica e macerazione con le bucce in acciaio per 8 giorni.
Affinamento: 10 mesi in rovere francese di secondo passaggio.
 Di colore rubino molto vivace con riflessi granati, al naso persistente e gradevole con note di rosa canina e nocciolo di pesca. Al palato: buona rotondità bilanciata da tannini tipici perfettamente equilibrati.



2015
Asolo 93/100
WINE ENTHUSIAST 91/100

0,75 lt

MONPRÀ
LANGHE ROSSO D.O.C.
 Nebbiolo 50%, Barbera 50 %

Provenienza: Monforte d'Alba (CN), da 300 a 400 m slm, suolo calcareo, marnoso con presenza di sabbia
Vinificazione: Vendemmia a inizio/metà Ottobre, fermentazione alcolica e macerazione in acciaio per circa 10 giorni.
Affinamento: 18 mesi in rovere francese. L'assemblaggio dei due vini viene eseguito solo prima dell'imbottigliamento.
 Di colore granato scuro, consistente, al naso caldo, tostato con sentori dominati da aromi di cuoio, orzo, caffè, confettura di fragole. Al palato si presenta in entrata morbido e caldo.



2016
Asolo 97/100
WINE ENTHUSIAST 93/100

0,75 lt

BAROLO D.O.C.G.
MOSCONI VIGNA PED
 Nebbiolo 100 %

Provenienza: Monforte d'Alba (CN), Mosconi, Vigna Ped, 360-380 m slm, suolo sabbioso, limoso e argilloso.
Vinificazione: Vendemmia a metà Ottobre, fermentazione alcolica e macerazione con le bucce in acciaio per 15 giorni.
Affinamento: 24 mesi in rovere francese e 12 mesi in bottiglia.
 Di colore rubino granato, profondo, al naso fruttato, vigoroso, persistente che ricorda i frutti di bosco e la rosa canina. Al palato imponente, di sapore asciutto pieno ed austero.



CONTERNO FANTINO
Monforte d'Alba (Cuneo)



2016

Aschberg 96/100
James Suckling 94/100

0,75 lt

**BAROLO D.O.C.G.
CASTELLETTO
VIGNA PRESSEDA**

Nebbiolo 100 %

Provenienza: Monforte d'Alba (CN), Castelletto, Venga Pressenda, 350-370 m slm, suolo sabbioso, limoso, argilloso.

Vinificazione: Vendemmia metà Ottobre, fermentazione alcolica e macerazione con le bucce in acciaio per 15 giorni.

Affinamento: 24 mesi in rovere francese e 12 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino intenso e brillante con riflessi aranciati, al naso netto, ampio con note delicate di viola, rosa appassita, cannella, liquirizia. Al palato pieno con astringenza delicata; potente con retrogusto lungo e deciso.



2016

Aschberg 96/100
James Suckling 95/100

1,50 lt
0,75 lt

**BAROLO D.O.C.G.
GINESTRA
VIGNA DEL GRIS**

Nebbiolo 100 %

Provenienza: Monforte d'Alba (CN), Ginestra, Vigna del Gris, 300-320 m slm, suolo sabbioso, limoso, argilloso.

Vinificazione: Vendemmia metà Ottobre, fermentazione alcolica e macerazione con le bucce in acciaio per 15 giorni.

Affinamento: 24 mesi in rovere francese e 12 mesi in bottiglia.

Di colore rubino scuro tendente al granato, al naso profumi eleganti e netti di frutta rossa, con prevalenza di mora. Al palato è morbido ed equilibrato con acidità e tannino ben dosati.



2016

Aschberg 98/100
James Suckling 96/100

1,50 lt
0,75 lt

**BAROLO D.O.C.G.
GINESTRA
VIGNA SORÌ GINESTRA**

Nebbiolo 100 %

Provenienza: Monforte d'Alba (CN), Ginestra, Vigna Sorì Ginestra, 340-360 m slm, suolo sabbioso, limoso, argilloso.

Vinificazione: Vendemmia metà Ottobre, fermentazione alcolica e macerazione con le bucce in acciaio per 15 giorni.

Affinamento: 24 mesi in rovere francese e 12 mesi in bottiglia.

Di colore rubino granato profondo, al naso un profumo suadente, con sentori speziati, richiami al tabacco, note balsamiche e minerali. Al palato è elegante, caratterizzato da ottimi tannini, sapido e persistente.



LOVE



ペン・ファミリーがふえています

300万人を突破 デビューして8年、ペンのすばらしさにひかれた人が300万人。この記録的な数字は、ペンの魅力のすべてを語っています。小型で高性能なペン、レンズズイコーの鋭い描写力、カメラ界はじめて以来のベストセラーをつくった秘密は、ペン・ファミリーのひとりひとりがいちばんよく知っています。

ペンEES-EL	¥11,000
ケース ¥ 800	
ペンEED	¥15,500
ケース ¥ 1,000	
ペンFT (F13標準レンズ付)	¥32,000
ペンFV (F13標準レンズ付)	¥26,000
ケース ¥ 1,800	

オリンパス
ペン

東京・千代田区神田千代田3-7-7



LO TRIOLET

Introd (Aosta)



Ettari vitati:
7

Bottiglie prodotte:
60.000

Tipo di agricoltura:
Convenzionale



L'azienda Lo Triolet si trova ad Introd, comune valdostano di poco più di 600 abitanti; qui, la famiglia Martin, oltre alla cantina, gestisce anche un piccolo agriturismo.

Nata nel 1993, l'azienda vitivinicola è guidata da Marco Martin, ex tecnico in viticoltura presso l'amministrazione regionale.

L'idea di reimpiantare un vecchio vigneto situato a circa

900 metri di altitudine, sostituendo il petit rouge con un vitigno precoce come il pinot gris, si è rivelata, negli anni, una scelta determinante e i buoni risultati ottenuti hanno spinto Marco ad impiantare nuovi vigneti, fino ad arrivare agli attuali 7 ettari.

La produzione, conseguentemente, è passata dalle iniziali 1.000 bottiglie alle attuali 60 mila e la gamma dei vini è

piuttosto ampia. I vigneti, ubicati, oltre che nel comune di Introd, anche a Villeneuve e Nus, vengono allevati utilizzando concimazioni organiche, con un limitato ricorso all'uso di fitofarmaci e particolare attenzione ai principi di lotta integrata, nel rispetto dell'ambiente e del prodotto.

I vini Lo Triolet, ottenuti principalmente da uve di Pinot gris, Petite Arvine, Gamay,

Pinot nero e Fumin, si rivelano tutti di piacevole sapidità, grazie anche ai suoli di origine, sabbiosi e di derivazione morenica, con una forte componente minerale; freschi ed eleganti, i vini esprimono l'essenza del terroir valdostano, caratterizzato da una grande varietà di terreni, esposizioni e quote.

Infine, gli importanti riconoscimenti conseguiti dagli stessi vini in questi anni sug-

geriscono che si sta lavorando nella giusta direzione e stimolano a migliorare ancora nel lavoro di produzione, tanto in vigna quanto in cantina.



2018
vincus 93/100
vifare

0,75 lt

PINOT GRIS D.O.C.

100% Pinot Gris

Provenienza: Introd, Villeneuve, (AO), 850 m slm, suolo sabbioso.
Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con breve macerazione sulle bucce.
Affinamento: 8 mesi in acciaio.
 Di colore giallo paglierino, al naso è fine e persistente, floreale con sentori di erbe di montagna. Al palato secco, fresco e persistente.



BIBENDA

0,75 lt

PINOT GRIS D.O.C.

ÉLEVÉ EN BARRIQUES

100% Pinot Grigio

Provenienza: Introd, Villeneuve, (AO), 850 m slm, suolo sabbioso.
Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con breve macerazione sulle bucce.
Affinamento: 9 mesi in barrique e 3 mesi in bottiglia.
 Di colore giallo paglierino intenso, al naso è fine, floreale con ricordi di fiori d'acacia. Al palato è secco, morbido e di corpo.



2018
vincus 91/100

0,75 lt

PETITE ARVINE D.O.C.

100% Petite Arvine

Provenienza: Nus, Villeneuve, Sarre (AO), 600 m slm, suolo sabbioso.
Vinificazione: Vendemmia a inizio Ottobre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con breve macerazione sulle bucce.
Affinamento: 8 mesi in acciaio.
 Di colore di colore giallo paglierino, al naso è fine e persistente, floreale con sentori di erbe di montagna. Al palato secco, fresco e sapido.



0,75 lt

MUSCAT PETIT GRAIN D.O.C.

100% Moscato Bianco

Provenienza: Villeneuve (AO), 850 m slm, suolo sabbioso.
Vinificazione: Vendemmia a inizio Ottobre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con breve macerazione sulle bucce.
Affinamento: 8 mesi in acciaio.
 Di colore giallo paglierino, al naso è aromatico, persistente con sentori di fiori bianchi. Al palato è secco, fresco e armonico.





GEWURZTRAMINER D.O.C.

100% Gewurztraminer

Provenienza: Villeneuve (AO) 900 m slm, suolo sabbioso.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con breve macerazione sulle bucce.

Affinamento: 8 mesi in acciaio.

Di colore giallo paglierino intenso, al naso è aromatico con note di petali di rosa appassita. Al palato è secco, morbido, intenso, di grande struttura.



GAMAY D.O.C.

100% Gamay

Provenienza: Nus, Villeneuve (AO), 600 e 850 m slm, suolo sabbioso.

Vinificazione: Vendemmia a Ottobre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata a contatto con le bucce per 7-10 giorni

Affinamento: 8 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino con riflessi violacei, al naso è fine con ricordi di piccoli frutti rossi. Al palato è secco, fresco e sapido.



NUS D.O.C.

Vien de Nus, Petit Rouge, Cornalin

Provenienza: Nus (AO), 600 m slm, suolo sabbioso.

Vinificazione: Vendemmia al 10 di Ottobre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata a contatto con le bucce per 7-10 giorni

Affinamento: 8 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino, al naso è fruttato, persistente e floreale. Al palato è secco, fresco, con leggero retrogusto di mandorle e presenza di tannini eleganti.



PINOT NOIR D.O.C.

100% Pinot Nero

Provenienza: Nus Aosta Gressan (AO), 700 m slm, suolo sabbioso.

Vinificazione: Vendemmia inizio Ottobre, fermentazione 40% in barriques e tonneaux e 60% acciaio.

Affinamento: 10 mesi in acciaio, barriques e tonneaux e 3 mesi in bottiglia.

Di colore persistente, al naso è floreale e fruttato. Al palato è secco, fresco, con leggero retrogusto di mandorle e presenza di tannini eleganti.

RETRO PARTY

THE BEST PERFORMERS
THE BEST HITS
LIVE MUSIC

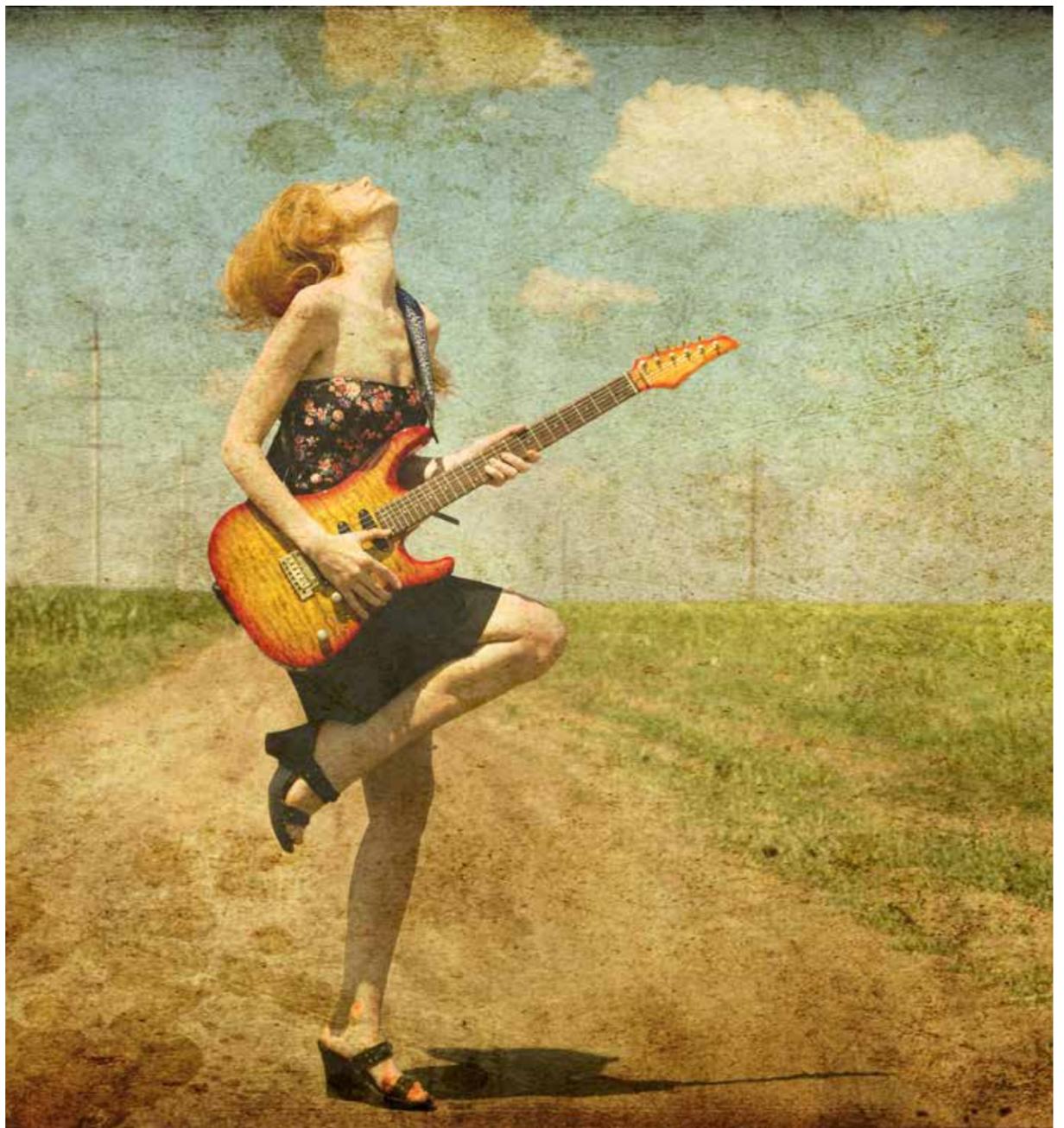
SED UT PERSPICIATIS UNDE OMNIS ISTE NATUS

ENTRY 5\$

12-TH OF SEPTEMBER 2017

DANCING

DOORS OPEN IN 8 PM





LO TRIOLET
Introd (Aosta)



0,75 lt

COTEAU BARRAGE D.O.C.

Syrah, Fumin

Provenienza: Nus (AO) 600 m slm, suolo sabbioso.

Vinificazione: Vendemmia a metà Ottobre, fermentazione in acciaio per 12-14 giorni a temperatura controllata.

Affinamento: 9 mesi: 60% in barriques e tonneaux e 40% acciaio e 3 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino intenso, al naso è ricco con sentori di frutta rossa matura. Al palato è secco, caldo, morbido con presenza di tannini vellutati ed eleganti.



0,75 lt

FUMIN D.O.C.

100% Fumin

Provenienza: Nus, Sarre (AO), 600 m slm, suolo sabbioso.

Vinificazione: Vendemmia al 20 di Ottobre, fermentazione per 12-14 giorni a temperatura controllata in acciaio.

Affinamento: 10 mesi: 60% in barriques e tonneaux e 40% acciaio e 3 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, al naso è persistente, speziato, con sentori di frutti di bosco. Al palato è secco, caldo, fine e giustamente tannico.



0,75 lt

HERITAGE

50% Syrah, 50% Fumin

Provenienza: Nus (AO), 600 m slm, suolo sabbioso.

Vinificazione: Vendemmia a Ottobre, appassimento delle uve per 2 mesi, macerazione a freddo per 48 ore, 12-14 giorni di fermentazione in acciaio.

Affinamento: 10 mesi: 60% in barriques e tonneaux e 40% acciaio e 3 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino intenso, al naso è molto persistente, speziato con note di confettura di bosco. Al palato è secco, caldo, morbido, di grande struttura con tannini vellutati.



0,375 lt

MISTIGRI VINO DA UVE PASSITE

100% Pinot Gris

Provenienza: Introd (AO), 900 m slm, suolo sabbioso.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, appassimento delle uve per 2 mesi, macerazione a freddo per 12 ore, fermentazione in barrique e in acciaio.

Affinamento: 12 mesi a contatto con la feccia fine, 50% in barrique.

Di colore giallo carico con riflessi dorati, al naso denota profumi molto intensi e persistenti di frutta gialla matura. Al palato è dolce, equilibrato e con sentori di nocciole tostate e miele d'acacia.





CARLO ZADRA

Grumello del Monte (Bergamo)

Carlozadra è un'azienda a conduzione familiare fondata con il nome di "Perlage" nel 1980, poi modificato nella forma attuale sette anni più tardi. Trentini di origine e bergamaschi di adozione, soci fondatori sono i coniugi Carlo e Celestina, ai quali si aggiungono i figli Roberto, tecnico alimentarista, e Paolo, enologo. Dalla preziosa location ai piedi

delle prealpi orobiche, a Grumello del monte nella rinomata Val Calepio, attualmente l'azienda si dedica esclusivamente alla produzione di due vini spumanti con metodo classico.

Iniziato per passione nel 1959 spumantizzando le uve delle zone più vocate del Trentino, da allora non hanno mai smesso di cercare

quelle piccole ma preziose partite di uve che meglio esprimono le qualità della spumantizzazione classica e lenta. Selezionano vigneti collocati su suoli calcarei delle Dolomiti così come su quelli di origine porfirica della Val di Cembra.

Tutto questo per ottenere una cuvée che esprima armonia ed eleganza tipica della lunga rifermentazione in bottiglia.



Ettari vitati:
3

Bottiglie prodotte:
10.000

Tipo di agricoltura:
Convenzionale



0,75 lt

METODO CLASSICO EXTRA BRUT

Chardonnay e Pinot nero

Provenienza: Val di Cembra e Terlago (TN), 500 m slm, suolo calcareo e porfirico.

Vinificazione: Vendemmia a inizio settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Seconda fermentazione: in bottiglia per 48 mesi.

Di colore giallo dorato, al naso note di minerali dolci. Al palato ben strutturato, lungo e persistente.



1,50 lt
0,75 lt

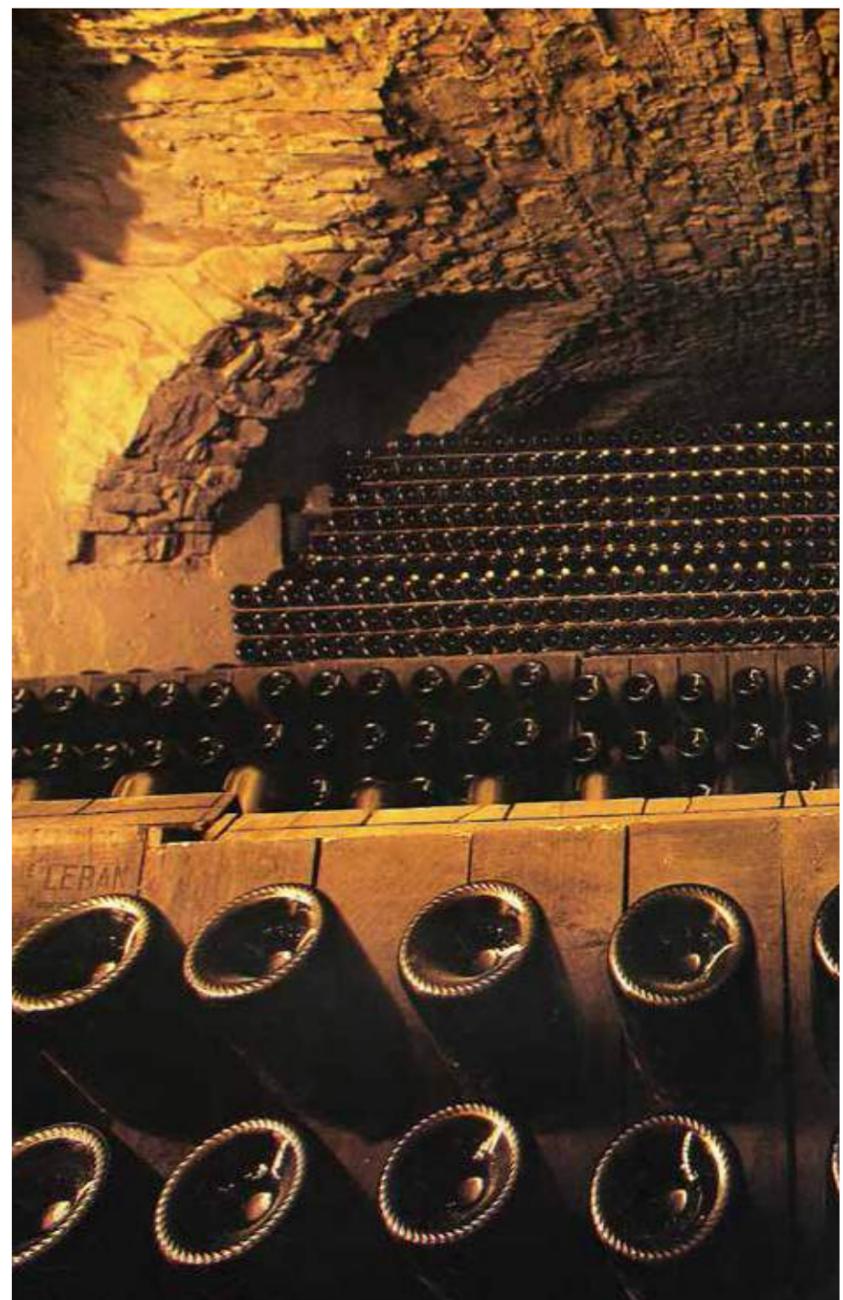
METODO CLASSICO LIBERTY BRUT

Chardonnay e Pinot bianco

Provenienza: Collina di Pressano e di Martignano (TN), 400 m slm, suolo calcareo.

Vinificazione: Vendemmia a inizio settembre, fermentazione acciaio a temperatura controllata. Seconda fermentazione: in bottiglia per 36 mesi.

Di colore giallo paglierino, al naso fruttato con sentori di lievito. Al palato fresco, piacevolmente morbido.



VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO LE PROVINCE DI: Rimini, Reggio Emilia, Forlì-Cesena, Vicenza, Lecco, Como, Livigno, Sondrio, Parma, Bergamo, Milano, Varese, Lodi, Brescia, Ancona, Savona, Piacenza, Bolzano, Bologna, Rovigo, Ravenna, Venezia, Ascoli, Fermo, Macerata, Pavia, Modena, Verona, Padova, Belluno, Treviso, Taranto Brindisi



Ettari vitati:
34

Bottiglie prodotte:
130.000

Tipo di agricoltura:
Convenzionale 30 Ha
Biologica cert. 4 Ha



PERLA DEL GARDA

Lonato del Garda (Brescia)

La nostra storia ha radici che affondano in una consolidata passione per la terra e i suoi frutti.

L'attività agricola tramandata di generazione in generazione dalla nostra famiglia, nel Veronese prima e poi a Lonato del Garda, è espressione di volti e storie che, con genuina semplicità, hanno scelto di dare il loro originale contributo al Made

in Italy. I vini da noi prodotti, ciascuno con anima e carattere propri, raccontano quegli stessi volti e storie di chi ha portato in vigna e in cantina l'impegno e la genialità che rendono ogni bottiglia un'esperienza unica.

Perla del Garda nasce da un'idea ambiziosa: riportare la vigna sulle colline moreniche della nostra azienda agricola. Le

antiche stampe e le mappe catastali sono testimoni di una tradizione che riconosce la vocazione vitivinicola di questa terra sassosa e povera d'acqua. La filosofia di produzione si basa su un principio fondamentale: il vino si comincia a fare in vigna, rispondendo senza schemi fissi alle congiunture climatiche dell'annata con l'attenzione e la saggezza della nostra tradizione

contadina. Perla del Garda è una cantina su tre livelli, ideata per consentire la cosiddetta "vinificazione a caduta". Al piano di arrivo delle uve procediamo alla selezione dei grappoli, alla pressatura soffice sottovuoto per le uve bianche e alla diraspatura per le uve rosse. Gli acini per i vini rossi e il mosto fiore per i bianchi riempiono a caduta i serbatoi in acciaio ubicati

al piano sottostante, dove si svolge la fermentazione a temperatura controllata. Una volta ottenuto il risultato auspicato il vino riempie i serbatoi e le botti del piano interrato dove si procede all'affinamento in acciaio o in botti di legno. Le nostre bollicine vengono prodotte con metodo classico e la rifermentazione avviene in bottiglie di vetro, anche di formato magnum.



0,75 lt

BIO
LUGANA D.O.P. SINGOLA VIGNA
Turbiana 100%

Provenienza: Lonato del Garda (BS), 150-250 m slm, suolo calcareo argilloso, origine morenica
Vinificazione: vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata per 10 giorni.
Affinamento: in acciaio sui lieviti per 6 mesi con batonage fecce fini
Di colore giallo paglierino, al naso bene si esprime con note floreali, balsamiche e agrumate. Al palato ha una bella struttura e un'ottima acidità, tipica la nota di mandorla finale.



0,75 lt

PERLA
LUGANA D.O.P.
Turbiana 100%

Provenienza: Lonato del Garda (BS), 150-250 m slm, suolo calcareo argilloso, origine morenica.
Vinificazione: vendemmia a fine Agosto, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata per 10 giorni.
Affinamento: in acciaio.
Di colore giallo paglierino, al naso il bouquet è piacevole con note sia di erbe aromatiche che di frutta. Al palato è fresco, di ottima beva, con una piacevole mineralità.



2018



0,75 lt

MADRE PERLA
LUGANA RISERVA D.O.P. SINGOLA VIGNA
Turbiana 100% Singola Vigna

Provenienza: Lonato del Garda (BS), 150-250 m slm, suolo calcareo argilloso, origine morenica
Vinificazione: vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata per 10 giorni.
Affinamento: in acciaio sui lieviti per 12 mesi con batonage fecce fini
Di colore giallo paglierino intenso, al naso esprime una grande freschezza e un'importante mineralità, note balsamiche e agrumate. Al palato ha una bella struttura e un'ottima acidità, tipica la nota di mandorla finale.



2017



0,75 lt

MADONNA DELLA SCOPERTA
LUGANA SUP. D.O.P. SINGOLA VIGNA
Turbiana 100% Singola Vigna

Provenienza: Lonato del Garda (BS), 150-250 m slm, suolo calcareo argilloso, origine morenica
Vinificazione: vendemmia a Settembre fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata per 10 giorni.
Affinamento: in acciaio sui lieviti per 12 mesi con batonage fecce fini
Di colore giallo paglierino intenso, al naso è fruttato e speziato, con note di crosta di pane, rilasciategli dal lungo affinamento sui lieviti. Al palato rimane fresco, minerale e piacevolmente sapido.



PERLA DEL GARDA
Lonato del Garda (Brescia)



0,75 lt

ROSE DELLE SIEPI VINO ROSATO

Rebo 100% Singola Vigna

Provenienza: Lonato del Garda (BS), 150-250 m slm, suolo calcareo argilloso, origine morenica
Vinificazione: vendemmia in Agosto, fermentazione dell'uva intera in acciaio inox a temperatura controllata con macerazione per 3 ore.
Affinamento: in acciaio sui lieviti.
Di colore rosa antico brillante, al naso sentori floreali e fruttati, di fragola e ciliegia in particolare. Al palato rimane delicato, fresco e leggermente aromatico, con una buona persistenza.



0,75 lt

TERRE LUNARI ROSSO BENACO BRESCIANO I.G.P.

Merlot, Cabernet Sauvignon

Provenienza: Lonato del Garda (BS), 150-250 m slm, suolo calcareo argilloso, origine morenica
Vinificazione: vendemmia tra Settembre e Ottobre, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata per 15 giorni.
Affinamento: in acciaio e in botti grandi di legno da 30 hl per almeno 12 mesi.
Di colore rosso rubino intenso, al naso regala sentori piacevolmente fruttati e freschi, frutti rossi e note balsamiche. Al palato è armonico ed equilibrato, di grande beva.



0,75 lt

FILO ROSSO GARDA MERLOT D.O.P.

Merlot 100% Singola Vigna

Provenienza: Lonato del Garda (BS) (singola vigna), 250 m slm, suolo calcareo argilloso, origine morenica
Vinificazione: vendemmia a fine Agosto, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata per 15 giorni.
Affinamento: in piccole botti di legno di rovere da 225 lt per almeno 12 mesi.
Di colore rosso rubino intenso, al naso inebria con decisi sentori di frutta rossa, con sfumature speziate. Al palato è complesso, intenso e con corpo e personalità, è fresco e persiste a lungo.



0,75 lt

LEONATUS ROSSO GARDA MERLOT D.O.P.

Merlot 100%

Provenienza: Lonato del Garda (BS), 150-250 m slm, suolo calcareo argilloso, origine morenica
Vinificazione: vendemmia in Settembre, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata per 15 giorni.
Affinamento: in piccole botti di legno di rovere da 225 e 500 lt per almeno 12 mesi.
di colore rosso rubino intenso, al naso è complesso, fruttato con spezie dolci e aromi terziari. Al palato è equilibrato, di ottima struttura e armonia, molto persistente.



0,50 lt

DRAJIBO VINO PASSITO

Turbiana, Riesling, Incrocio Manzoni e Sauvignon Blanc, Vino Passito

Provenienza: Lonato del Garda (BS) (singola vigna), 150-250 m slm, suolo calcareo argilloso, origine morenica
Vinificazione: vendemmia a fine Agosto/Settembre, fermentazione dell'uva intera dopo l'appassito di 30 giorni in acciaio inox a temperatura controllata per 15 giorni.
Affinamento: in acciaio.
Di colore giallo paglierino carico, con riflessi dorati, al naso si esprime con un bouquet aromatico floreale e fruttato, ma anche piacevolmente speziato. Al palato non è mai stucchevole e sempre ben equilibrato tra zuccheri e acidità.



0,75 lt

VENDEMMIA TARDIVA LUGANA D.O.P.

Turbiana 100%

Provenienza: Lonato del Garda (BS) (singola vigna), 150-250 m slm, suolo calcareo argilloso, origine morenica
Vinificazione: vendemmia a fine Ottobre/inizio Novembre, fermentazione dell'uva con Botrite Nobile in acciaio inox a temperatura controllata per 10 giorni.
Affinamento: in acciaio.
Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso piacevoli sentori di frutta candita e disidratata. Al palato è complesso, equilibrato, con aromi fruttati di albicocca e agrumi. Intenso ma non troppo dolce e ben bilanciato in acidità.





PERLA DEL GARDA
Lonato del Garda (Brescia)



1,50 lt

MILLESIMATO BRUT NATURE
LUGANA SPUMANTE D.O.P.
METODO CLASSICO

Turbiana 100%

Provenienza: Lonato del Garda (BS), 150-250 m slm, suolo calcareo argilloso, origine morenica

Vinificazione: vendemmia in Agosto, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata per 10 giorni.

Seconda Fermentazione: in bottiglie magnum per almeno 40 mesi sui lieviti.

Di colore giallo paglierino brillante si caratterizza per un perlage fine e persistente. Al naso sentori floreali e fruttati, si intreccia mineralità con le tipiche note di lieviti e crosta di pane. Al palato risulta fresco, dotato di ottima mineralità e sapidità



1,50 lt

CUVÉE EXTRA BRUT
GARDA D.O.P. METODO CLASSICO

Chardonnay 100%

Provenienza: Lonato del Garda (BS), 150-250 m slm, suolo calcareo argilloso, origine morenica

Vinificazione: vendemmia in Agosto, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata per 10 giorni.

Seconda Fermentazione: in bottiglie magnum per almeno 40 mesi sui lieviti.

Di colore giallo paglierino brillante si caratterizza per un perlage fine e persistente. Al naso sentori floreali e fruttati, si intreccia mineralità con le tipiche note di lieviti e crosta di pane. Al palato risulta fresco, dotato di ottima mineralità e sapidità.



1,50 lt

SETTIMO CIELO
V.S.Q. METODO CLASSICO

Turbiana 50%, Chardonnay 50%

Provenienza: Lonato del Garda (BS), 150-250 m slm, suolo calcareo argilloso, origine morenica

Vinificazione: vendemmia in Agosto, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata per 10 giorni.

Seconda Fermentazione: in bottiglie magnum per almeno 40 mesi sui lieviti.

Di colore giallo paglierino brillante, il perlage è fine e persistente, al naso emergono sentori di frutta e piacevoli note floreali, di tiglio e glicine. Al palato è cremoso, morbido, armonico e sapido, persistente.



1,50 lt

CASTELGUELFO EXTRA BRUT
RISERVA DEI FONDATORI

GARDA D.O.P. METODO CLASSICO

Chardonnay 100%

Lonato del Garda (BS), 150-250 m slm, suolo calcareo argilloso, origine morenica

Vinificazione: vendemmia in Agosto, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata per 10 giorni.

Seconda Fermentazione: in bottiglie magnum per almeno 72 mesi sui lieviti.

Di colore giallo paglierino, presenta un perlage finissimo illumina il calice, al naso spiccano note importanti di frutta secca e spezie, confettura d'albicocca e pasticceria. Al palato stupisce l'opulenza, l'aroma di zenzero e cannella e la persistenza.

