

GABE

tenute & selezioni



GABE tenute & selezioni

Sede legale

Cal del Col 19
31049 - Valdobbiadene (TV)

Uffici operativi e logistici

Via Margherita Abertini Govone 5
31020 - Vidor (TV)

+39 388 3786365
info@gabewine.it
www.gabewine.it

GABE

tenute & selezioni





GABE Selezioni

è il nuovo progetto firmato Gabriella Benedetta Vettoretti.

È il risultato delle sue esperienze e delle sue conoscenze nel mondo del vino: una distribuzione di vini, selezionati da Gabriella e dal suo team, per rispondere ai bisogni dei clienti HORECA che cercano un'offerta vini completa e diversificata, oltre che un partner affidabile che conosca le loro esigenze e le dinamiche del mercato.

Gabe Selezioni è anche il partner per piccoli produttori, ad oggi poco conosciuti ma emergenti, che cercano una soluzione, altrettanto affidabile, per la distribuzione dei loro vini sul territorio nazionale.



Una storia **di vini**
che parlano di una
terra e **di uomini**
che la lavorano.

Nella scelta dei prodotti vengono ricercati cantine che offrono vini che garantiscono lo standard qualitativo GABE.

Produttori che amano il loro lavoro e la terra che coltivano, capaci di mettere nei calici vini che parlano di una terra e degli uomini che la lavorano. GABE cerca affinità con le cantine con cui lavora perché il rapporto con loro va oltre l'aspetto commerciale: diventa la condivisione di un progetto e di una visione sul modo di fare vino.



" GABE sono io,

Gabriella Benedetta Vettoretti, nata tra le colline del Cartizze, da una famiglia di viticoltori e conferitori. La mia vita è legata al vino: ogni momento importante della mia vita e del mio percorso professionale, è legato a esso.

Dopo l'esperienza nella cantina di famiglia ho deciso di intraprendere un nuovo percorso professionale, in cui mettere a disposizione di altre cantine e del cliente finale le mie conoscenze e le mie esperienze, concretizzando la mia visione del mondo del vino. Una visione in cui il Conegliano Valdobbiadene DOCG la fa ancora da padrone, ma una visione dove si fanno spazio anche nuovi orizzonti, con nuove terre, nuove persone e nuovi prodotti. Per questo GABE ha due anime: le TENUTE e le SELEZIONI.

"

Gabriella Benedetta Vettoretti

Le nostre selezioni

ITALIA





VENETO

GABE TENUTE
Valdobbiadene (TV)

LA RUPE
Valdobbiadene (TV)



**FRIULI
VENEZIA
GIULIA**

COLMELLO DI GROTTA
Farra d'Isonzo (GO)



**TRENTINO
ALTO
ADIGE**


MAN SPUMANTI
Giovo (TN)

FRANZ GOJER
Cornedo d'Isarco (BZ)

BERGMANNHOF
Appiano (BZ)

ARUNDA - VIVALDI
Meltina (BZ)

FARMACIA DOBBIACO
Dobbiaco (BZ)




PIEMONTE **BRIC CENCIURIO**
Barolo (CN)



**EMILIA
ROMAGNA**

CA' DI SOPRA
Mezzano (RA)



TOSCANA **PODERE CONCA**
Castagneto Carducci (LI)



SICILIA

CUORE DI MARCHESA
Castiglione di Sicilia (CT)



Veneto

Veneto
Gabe Tenute
Valdobbiadene - TV

GABE
tenute

Proprietari: Gabriella Benedetta Vettoretti

Ettari vitati: 10

Produzione annua: 300.000 bottiglie

Anno di fondazione: 2024

Tipo di viticoltura: convenzionale

Siamo a Crevada di San Pietro di Feletto in provincia di Treviso. Qui, nel cuore del Conegliano Valdobbiadene DOCG, troviamo Tenute Gabe.

Gli spumanti di Gabe escono dagli schemi, giocano con il colore, pensano a chi li beve e a chi ci lavora: ognuna delle otto tipologie proposte ha la sua personalità, la sua immagine il suo consumatore ideale.

È in questo spazio, tra i filari di Glera, che Gabriella porta la sua conoscenza del mondo del vino, frutto dei tanti anni trascorsi alla guida dell'azienda agricola di Famiglia, ma soprattutto della sua curiosità e del suo desiderio di conoscere che la spinge ad andare in profondità delle cose.

Perché i Proseccchi non sono tutti uguali.

Il risultato è una linea di spumanti Conegliano Valdobbiadene DOCG che guarda alla tradizione, intesa come rispetto degli alti standard qualitativi dei disciplinari di produzione, della terra dove nasce e delle caratteristiche dell'uva da cui deriva. Ma è anche una linea di spumanti proiettata verso il futuro, verso un modo nuovo di presentarsi e di parlare di Prosecco.



GABE TENUTE

VENETO



Alabastro

Superiore di Cartizze
DOCG Brut

Vitigno: Glera

Tipo di Vino: metodo charmat bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione con lieviti selezionati, sosta sulle fecce fini per almeno 3 mesi.

Residuo zuccherino: 12 g/l

Note organolettiche: profumo complesso e fine, sorso aromatico, morbido e rotondo.



Clorofilla

Conegliano Valdobbiadene
DOCG Extra Brut
Rive di Guia

Vitigno: Glera

Tipo di Vino: metodo charmat bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione con lieviti selezionati, sosta sulle fecce fini per almeno 3 mesi.

Residuo zuccherino: 4 g/l

Note organolettiche: profumo secco con sfumature fruttate, sorso pieno con nota minerale.



Fior di Sale

Conegliano Valdobbiadene
DOCG Brut

Vitigno: Glera

Tipo di Vino: metodo charmat bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione con lieviti selezionati, sosta sulle fecce fini per almeno 3 mesi.

Residuo zuccherino: 8 g/l

Note organolettiche: profumo floreale, sorso piacevolmente sapido e fresco.



Curcuma

Conegliano Valdobbiadene
DOCG Extra Dry

Vitigno: Glera

Tipo di Vino: metodo charmat bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione con lieviti selezionati, sosta sulle fecce fini per almeno 3 mesi.

Residuo zuccherino: 15 g/l

Note organolettiche: profumo floreale, sorso equilibrato e morbido, leggermente aromatico.



Estate Indiana

Conegliano Valdobbiadene DOCG Dry - Rive di Collalbrigo Costa

Vitigno: Glera

Tipo di Vino: metodo charmat bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione con lieviti selezionati, sosta sulle fecce fini per almeno 3 mesi.

Residuo zuccherino: 24 g/l

Note organolettiche: profumo complesso e fine, sorso elegante, aromatico e rotondo.



Blu Anatra

Prosecco DOC Treviso Brut

Vitigno: Glera, Pinot Bianco

Tipo di Vino: metodo charmat bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione con lieviti selezionati, sosta sulle fecce fini per almeno 3 mesi.

Residuo zuccherino: 8 g/l

Note organolettiche: profumo fruttato, equilibrato e fresco, lievemente sapido.



Chicchirichì

Prosecco DOC Treviso Extra Dry

Vitigno: Glera, Pinot Bianco

Tipo di Vino: metodo charmat bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione con lieviti selezionati, sosta sulle fecce fini per almeno 3 mesi.

Residuo zuccherino: 15 g/l

Note organolettiche: profumo fruttato, sorso equilibrato, rotondo e lievemente aromatico.



Tony Divino

Spumante Cuvee Extra Dry

Vitigno: Glera, Uve autoctone

Tipo di Vino: metodo charmat bianco

Vinificazione e affinamento: fermentazione con lieviti selezionati, sosta sulle fecce fini per almeno 3 mesi.

Residuo zuccherino: 11 g/l

Note organolettiche: profumo floreale, sorso morbido con ritorno aromatico piacevole.

Veneto

La Rupe

Valdobbiadene - TV

la rupe

Proprietari: Marina Men

Ettari vitati: 4,4

Produzione annua: 4.500 bottiglie

Anno di fondazione: 1998

Tipo di viticoltura: convenzionale

A Valdobbiadene, nel piccolo borgo di Guia, la famiglia Men da sempre coltiva Glera e da sempre produce unicamente Valdobbiadene Col Fondo.

Erano gli anni 80 quando la Famiglia Men decise di trasformare in cantina la stalla di famiglia. Più tardi, nel 2005, Marina, figlia di Innocente, alla soglia dei 30 anni decise di dare una svolta alla sua vita e di seguire il suo amore per la terra.

Oggi è lei che, con tanta passione e il supporto dell'intera Famiglia, porta avanti La Rupe, coltivando quattro ettari di vigna e producendo il suo Valdobbiadene Col Fondo.



La Rupe

Valdobbiadene DOCG sui lieviti Brut Nature

Vitigno: Glera, Bianchetta, Perera e Verdiso

Tipo di Vino: rifermentato in bottiglia

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio con lieviti selezionati. Presa di spuma in bottiglia senza sboccatura e dosaggio finale. Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi

Residuo zuccherino: 0 g/l

Note organolettiche: profumo fruttato, di mela matura, con note di crosta di pane. Sorso fresco e sapido con una marcata nota minerale.

LA RUPE

VENETO



**Friuli Venezia
Giulia**

Friuli Venezia Giulia

Colmello di Grotta

Farra d'Isonzo - GO



COLMELLO
DI GROTTA



Proprietari: Francesca Bortolotto Possati

Ettari vitati: 15

Produzione annua: 40.000 bottiglie

Anno di fondazione: 1965

Tipo di viticoltura: biologica certificata

L'Azienda si estende su una superficie di oltre 21 ettari, dei quali 15 di vigneto, esposti perfettamente a Sud, ad un'altitudine tra i 40 e gli 80 metri sul livello del mare. I vigneti sono distribuiti in pari superfici tra le due zone DOP Collio e Isonzo che, pur vicine tra di loro, presentano terreni completamente differenti. Questa duplice personalità è forse la caratteristica principale dell'Azienda, che riesce a produrre vini con due personalità che si completano perfettamente: affascinanti e femminili i vini dell'Isonzo, potenti e maschilini i vini del Collio.

Il terreno calcareo-ghiaioso dell'Isonzo dà vita a vini dotati di struttura, eleganti, a cui si unisce una concentrata intensità di profumi. I terreni marnoso-arenari del Collio invece, esaltano la complessità dei profumi e la struttura prorompente al palato.

La filosofia applicata, dalla vigna alla bottiglia confezionata, è molto semplice: curare

e armonizzare continuamente i dettagli del ciclo di produzione per portare il prodotto finale a livelli qualitativi sempre più alti.

I vini di Colmello di Grotta sono il frutto di sapienti blend tra masse dello stesso vino affinate in acciaio e in anfora. Vengono utilizzate anfore in ceramica microporosa, di ultima generazione: non è la tecnica "degli antichi romani", bensì tecnica enologica moderna e all'avanguardia.

Il vino, nell'anfora, aumenta di espressione, evolve elegantemente raggiungendo il massimo della sua personalità, mantenendo intatte la freschezza e la mineralità. Proprio come nelle botti di legno, il vino si trova all'interno di un ambiente a contatto, regolato, con l'ossigeno. A differenza del legno, però, non avviene alcuna cessione di tannino o di sapore da parte del contenitore. Ciò che ne risulta è uva alla massima purezza e alla massima potenza.





Ribolla Gialla Collio DOC

Vitigno: Ribolla Gialla

Tipo di Vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio e maturazione in anfore di ceramica e acciaio.

Note organolettiche: profumo intenso, floreale e fruttato. Sorso corposo, fresco e asciutto, con una buona persistenza.



Pinot Grigio Collio DOC

Vitigno: Pinot Grigio

Tipo di Vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio e maturazione in anfore di ceramica e acciaio.

Note organolettiche: profumo floreale e fruttato. Sorso delicato, molto fine ed elegante



Pinot Grigio Ramato Collio DOC

Vitigno: Pinot Grigio

Tipo di Vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio e maturazione in anfore di ceramica.

Note organolettiche: profumo fruttato, di melone cantalupo, mela cotogna e ciliegia fresca. Sorso molto fresco, compatto, concentrato, lungo e morbido.



Friulano Isonzo DOC

Vitigno: Friulano

Tipo di Vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio e maturazione in anfore di ceramica e acciaio.

Note organolettiche: profumo intenso ed ampio. Sorso asciutto, pieno e caldo, leggermente amarognolo nel retrogusto.



COLMELLO
DI GROTTA



Sanfilipp Isonzo DOC

Vitigno: Chardonnay, Sauvignon, Friulano

Tipo di Vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio e barrique, maturazione in anfore di ceramica e acciaio.

Note organolettiche: profumo intenso, fine ed elegante. Sorso secco, armonico, pieno ed avvolgente, di grande complessità.



Merlot Isonzo DOC

Vitigno: Merlot

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio e maturazione in anfore di ceramica, acciaio e barrique.

Note organolettiche: profumo intenso, fine ed elegante, con un buon frutto. Sorso corposo, pieno, armonico, con un giusto bilanciamento dei tannini.



Schioppettino Isonzo DOC

Vitigno: Schioppettino

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione e maturazione in acciaio.

Note organolettiche: profumo fruttato di amarena, con note di foglie di tabacco e pepe verde. Sorso equilibrato, fresco, ampio e avvolgente.

A dark blue silhouette of the Trentino-Alto Adige region is centered on a solid blue background. The text 'Trentino Alto Adige' is printed in white within the silhouette.

Trentino
Alto Adige

Trentino-Alto Adige

MAN Spumanti

Giovo - TN



Proprietari: Famiglia Clementi

Produzione annua: 20.000 bottiglie

Tipo di viticoltura: convenzionale

Ettari vitati: 2,5

Anno di fondazione: 2016

È In questo angolo di trentino che Mattia Clementi assieme alla moglie Anita fanno sorgere l'Azienda Agricola Man.

Man è l'acronimo dei loro nomi, ma è anche il termine che nel dialetto locale ha il significato di mano. Si voleva quindi, con questo nome, rendere omaggio ai caratteristici terrazzamenti di montagna della Valle di Cembra, sorretti da 700 km di muri a secco, dove ancora oggi molte operazioni si devono svolgere manualmente, con enorme dispendio di energie e tempo. Man inoltre vuole rimarcare l'artigianalità dell'azienda, in cui le diverse attività che compongono la filiera produttiva, dalla coltivazione alla vinificazione, vengono ancora fatte in casa, con il coinvolgimento della famiglia.

L'azienda è nata dopo oltre dieci di anni di esperienza in altre aziende, su alcuni appezzamenti di famiglia prima conferiti alla cantina sociale. L'azienda è molto piccola: circa 2 ha di superficie, collocati dai 450 ai 600 m di altitudine, con i quali si realizzano circa 15 mila bottiglie. Gli spumanti Man sono prodotti di qualità dove spiccano le caratteristiche della montagna: mineralità, sapidità ed eleganza. La famiglia Clementi lavora per preservare ed esaltare le caratteristiche del terroir, cercando di ottenere vini eleganti e soprattutto identitari.



MAN SPUMANI

TRENTINO-ALTO ADIGE



Brut

Trento DOC Brut
Millesimato

Vitigno: Chardonnay

Tipo di Vino: metodo classico bianco

Vinificazione e affinamento: spumante millesimato. Presa di spuma in bottiglia e successivo affinamento su lieviti per oltre 30 mesi.

Residuo zuccherino: 4 g/l

Note organolettiche: profumo fruttato, elegante ed intenso, fragrante e complesso; sorso deciso, sapido, minerale e fresco.



Blanc de Blancs Nature

Trento DOC Brut
Millesimato

Vitigno: Chardonnay

Tipo di Vino: metodo classico bianco

Vinificazione e affinamento: spumante millesimato. Presa di spuma in bottiglia e successivo affinamento su lieviti per oltre 42 mesi.

Residuo zuccherino: 0 g/l

Note organolettiche: ricco, deciso e complesso, con sentori di frutta; sorso fresco caratterizzato da una spiccata mineralità.



Blanc de Noirs Nature

Trento DOC Brut Nature
Millesimato

Vitigno: Pinot Nero

Tipo di Vino: metodo classico bianco

Vinificazione e affinamento: spumante millesimato. Presa di spuma in bottiglia e successivo affinamento su lieviti per oltre 36 mesi.

Residuo zuccherino: 0 g/l

Note organolettiche: profumo fruttato, ampio e complesso. Sorso deciso, dal carattere forte e spiccatamente minerale.



Riserva Nature Trento DOC

Trento DOC Riserva Brut
Nature

Vitigno: Chardonnay

Tipo di Vino: metodo classico bianco

Vinificazione e affinamento: spumante millesimato. Presa di spuma in bottiglia e successivo affinamento su lieviti per oltre 72 mesi.

Residuo zuccherino: 0 g/l

Note organolettiche: profumo complesso, con aromi di lievito e nocciola che testimoniano il lungo affinamento. Sorso caratterizzato da grande struttura, mineralità e sapidità.



Rosè Millesimato

Trento DOC Rosè Brut
Millesimato

Vitigno: 30% Chardonnay,
70% Pinot Nero

Tipo di Vino: metodo classico bianco

Vinificazione e affinamento: spumante millesimato. Presa di spuma in bottiglia e successivo affinamento su lieviti per oltre 36 mesi.

Residuo zuccherino: 3,5 g/l

Note organolettiche: profumo intenso, elegante, con note fruttate di ribes, mora, lampone e fragolina di bosco. Sorso fresco, sapido e complesso.

Trentino-Alto Adige

Franz Gojer Glögglhof

Cornedo d'Isarco - BZ



Proprietari: Famiglia Gojer

Produzione annua: 65.000 bottiglie

Tipo di viticoltura: convenzionale

Ettari vitati: 8,7

Anno di fondazione: 1970

A sud delle Dolomiti, ai margini della città di Bolzano, si estendono le dolci colline della zona di Santa Maddalena. Proprio al centro di questo idillico paesaggio si trova il maso Glögglhof, risalente al XIV secolo, dove ha sede l'azienda vinicola Glögglhof, una piccola azienda a gestione familiare situata nel cuore della tradizionale zona di produzione vinicola del Santa Maddalena.

Qui la famiglia Gojer produce vini di carattere, provenienti da vitigni autoctoni del tipo Schiava e Lagrein nonché il Pinot Bianco, il Sauvignon ed il Kerner.

I Gojer danno molta importanza all'individualità, all'identità e al carattere dei vitigni per dimostrare, in modo inequivocabile, la provenienza dei loro vini, che si contraddistinguono per la loro autenticità.

"Meno è più", questo il loro motto: il lavoro in cantina si limita agli interventi necessari, lasciando al vino il tempo per svilupparsi. Grazie a questa etica e ad una lunga esperienza e profonda conoscenza enologica, riescono a produrre vini eleganti ed armonici, che rispettano le differenze di annata

FRANZ GOJER GLÖGGLHOF

TRENTINO-ALTO ADIGE





Kerner Alto Adige DOC

Vitigno: Kerner

Tipo di Vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione lenta e controllata. Decantazione fino all'arrivo della primavera.

Note organolettiche: profumo intenso e fruttato con note di noce moscata; sorso minerale, con interessanti note aspre, media corposità e retrogusto fruttato.



Sauvignon Alto Adige DOC

Vitigno: Sauvignon

Tipo di Vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione lenta e controllata: il 10% delle uve viene fatto fermentare per 3 giorni con acini interi.

Note organolettiche: profumo fruttato; sorso vivace, deciso e corposo con mineralità costante.



Pinot Bianco Alto Adige DOC

Vitigno: Pinot Bianco

Tipo di Vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione lenta e controllata in botti d'acciaio e in barriques.

Note organolettiche: profumo di frutta matura e un tocco leggero di vaniglia; sapore fresco e strutturalmente vivace.



Pinot Nero Alto Adige DOC

Vitigno: Pinot Nero

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio con 10% uva intera, non diraspata, maturazione in Barrique francesi per 14 mesi.

Note organolettiche: profumo caratterizzato da intense note di frutta rossa fresca e spezie. Sorso elegante e diretto, con tannini fini ed un finale decisamente fresco e fruttato.



St Maddalena Classico Alto Adige DOC

Vitigno: Schiava

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione controllata in fusti d'acciaio. Affinamento e decantazione in grandi botti di legno.

Note organolettiche: profumo di ciliegia, violetta e frutti rossi. Sorso fruttato, gustoso e vellutato con tannini eleganti finale persistente.



St Maddalena Vigna Rondell Alto Adige DOC

Vitigno: Schiava

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione controllata in fusti d'acciaio con frequenti immersioni nel mosto. Affinamento e decantazione in botti di legno.

Note organolettiche: profumo intenso di ciliegia e spezie. Sorso leggermente tannico, ben strutturato con interessanti toni aspri.



Lagrein Granat Alto Adige DOC

Vitigno: Lagrein

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione controllata in grandi botti di rovere con leggera tostatura. Riduzione malo-lattica ed affinamento in grandi botti di legno.

Note organolettiche: profumo di more e cioccolato con note speziate; sorso carnoso, strutturato, con potenti tannini e una piacevole acidità.



Lagrein Riserva Alto Adige DOC

Vitigno: Lagrein

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione controllata in botti di acciaio. Decantazione per un anno in barriques e un'ulteriore maturazione in botti di legno ed in bottiglia.

Note organolettiche: profumo complesso di frutti di bosco e cioccolato con note speziate. Sorso corposo e ben strutturato con tannini maturi e morbidi.

Trentino-Alto Adige

Weingut Bergmannhof

Appiano - BZ

Proprietari: Famiglia Pichler

Produzione annua: 30.000

Tipo di viticoltura: biologica certificata

Ettari vitati: 5

Anno di fondazione: 1979



La tenuta Bergmannhof si trova a Riva di Sotto, nel comune di Appiano (BZ) ad un'altitudine di 270 m sul livello del mare.

Il maso, che risale al XVII secolo, è gestito dalla Famiglia Pichler dal 1851: in questo angolo di paradiso, denominato Huberfeld, i Pichler producono vino da tre generazioni.

Johannes Pichler, alla guida della cantina da 40 anni, lavora le uve del suo vigneto ponendo il massimo rispetto nei confronti della natura: per garantire una crescita uniforme delle viti e creare armonia nel vigneto, il maggior numero possibile di lavori viene svolto a mano.

Nell'Huberfeld, su terreni calcarei argillosi e sabbiosi, regnano uve a bacca bianca come Chardonnay, Sauvignon Blanc, ma anche vitigni a bacca nera come Schiava, Lagrein, Merlot e Cabernet Franc. Il "Huberfeld" è descritto da molti come il luogo storicamente più prezioso di questa zona.

Anche la vendemmia viene effettuata a mano: le uve vengono selezionate e trasportate in piccole cassette all'interno dell'antica cantina, dove vengono lavorate nel modo più puro possibile. I vini sono per lo più affinati in botti di legno, con basso utilizzo di solforosa e lunghi tempi a contatto con i lieviti, evitando inutili operazioni di affinamento e filtrazione.





Chardonnay

Alto Adige DOC

Vitigno: Chardonnay

Tipo di Vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione prevalentemente in vasche di acciaio inox e una piccola parte in tonneau di quercia. Affinamento sulle fecce per 6 mesi in acciaio e in misura minore in tonneau di quercia.

Note organolettiche: profumo cremoso e fruttato. Sorso ricco ed equilibrato con nota tannica ben inserita. Finale lungo e potente.



Lina

Alto Adige DOC

Vitigno: Chardonnay

Tipo di Vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione spontanea in parte con le bucce in botte tonneau di quercia. Affinamento sulle fecce fini per 18 mesi in tonneau di quercia. Ulteriore invecchiamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

Note organolettiche: profumo fruttato con sentori di nocciola e vaniglia. Sorso cremoso, con finale fruttato, lungo e persistente.



Gaider

Alto Adige DOC

Vitigno: Pinot Bianco

Tipo di Vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione spontanea e fermentazione malolattica. Affinamento sulle fecce fini per 8 mesi in botte e tonneau di quercia.

Note organolettiche: profumo nocciolato e un po' speziato. Al sorso ritornano le note erbacee e di nocciola con un lieve sentore di lievito.



Eart

Mitterberg Bianco IGT

Vitigno: Chardonnay, Sauvignon blanc, Manzoni bianco

Tipo di Vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione spontanea, macerazione sulle bucce per 1 mese in anfora di terracotta. Affinamento per 10 mesi sulle fecce fini in anfora e altri 8 mesi in tonneau di quercia usato. Imbottigliamento senza filtrazione.

Note organolettiche: profumo floreale con note di lievito e frutta secca. Sorso un po' caldo, con note di frutto maturo e nocciola leggermente affumicate, acidità molto fine, finale persistente.



Rosè

Mitterberg Rosato IGT

Vitigno: Pinot Nero, Merlot, Cabernet Franc

Tipo di Vino: rosato fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione spontanea, in parte in tonneau e in parte in anfora. Affinamento per 6 mesi sulle fecce fini sempre in botte di quercia e in anfora di terracotta.

Note organolettiche: profumo di fragole e fiori. Sorso fresco, ben bilanciato, con un finale fresco e persistente.



Schiava

Alto Adige DOC

Vitigno: Schiava

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: macerazione in botte di quercia per 2 settimane. Affinamento per 6 mesi nella stessa botte.

Note organolettiche: profumo fruttato con sentori di mandorla. Sorso fresco e fruttato, privo di asprezza e molto leggero.



Lagrein

Alto Adige DOC

Vitigno: Lagrein
Tipo di Vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: macerazione in botte di quercia per 2 settimane. Affinamento per 7 mesi nella stessa botte.
Note organolettiche: profumo di frutti rossi maturi. Sorso morbido, caldo, di vellutata consistenza.



Karl

Alto Adige DOC

Vitigno: Lagrein
Tipo di Vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione spontanea in un tino di quercia aperto. Affinamento in tonneau per 18 mesi sulle fecce fini. Ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.
Note organolettiche: profumo floreale, con sentore di barbabietola rossa e spezie delicate del legno. Sorso pieno e denso con tanta frutta e un retrogusto succoso. Finale lungo e persistente.



Merlot

Alto Adige DOC

Vitigno: Merlot
Tipo di Vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: macerazione in botte di quercia per 2-3 settimane. Affinamento per 7 mesi nella stessa botte e in tonneau.
Note organolettiche: profumo fruttato con note di frutti di bosco. Sorso intenso e armonioso, con tannini morbidi e un retrogusto fresco e persistente.



Lahn Blauburgunder

Alto Adige DOC

Vitigno: Pinot Nero
Tipo di Vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: macerazione spontanea in tonneau aperti per 2-3 settimane. Affinamento per 18 mesi sulle fecce fine in tonneau di quercia.
Note organolettiche: profumo floreale e fruttato. Sorso fresco con note di ciliegia ed erbe secche. Retrogusto succoso e lungo.



Hoamet

Alto Adige DOC

Vitigno: Schiava
Tipo di Vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: macerazione spontanea con uve parzialmente intere in tonneau aperti per 20 giorni. Affinamento per 18 mesi sulle fecce fine in tonneau di quercia.
Note organolettiche: profumo speziato, erbaceo e fruttato. Sorso fresco, beva piena e finale lungo e persistente.

Trentino-Alto Adige

Arunda - Vivaldi

Meltina - BZ



ARUNDA
SINCE 1979

Proprietari: Wolfgang Tratter & Josef Reiterer

Produzione annua: 120.000 bottiglie

Tipo di viticoltura: convenzionale

Anno di fondazione: 1979

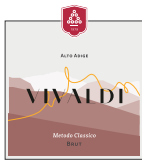
La cantina Arunda si trova nel comune di Meltina (BZ), sopra il paese di Terlano, famoso per i vini bianchi di eccezionale qualità. Arunda è stata fondata nel 1979 dal mitico enologo Josef Reiterer: situata a 1200 m s.l.m., è la cantina produttrice di spumanti metodo classico più alta d'Europa. La scelta di posizionare la cantina così in alto non è stata un caso: Reiterer era infatti convinto, a ragione, che la temperatura fresca garantita dall'altitudine, unitamente al silenzio di cui si gode in questi luoghi, rendessero Meltina il posto ideale per la produzione e l'affinamento di vini spumanti. Arunda produce esclusivamente spumante metodo classico, che matura sui lieviti, a temperature naturale e costante, per almeno 36 mesi.

Per le cuvée vengono utilizzate le varietà Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero: vitigni, coltivati in vigneti posizionati a 300 a 1000 m s.l.m., che trovano in questo posto l'habitat naturale. Negli anni 80 Reiterer creò il marchio Vivaldi, utilizzato per produrre spumanti da distribuire in tutta Italia. Alla morte del fondatore della cantina questo brand venne messo in disparte. Nel 2023, con l'arrivo dell'enologo Wolfgang Tratter alla guida della Cantina, il marchio è stato rimesso in produzione e riportato nel mercato, grazie anche alla collaborazione con Gabe Selezioni che si occupa della distribuzione degli spumanti Vivaldi in tutto il territorio nazionale.



ARUNDA

TRENTINO-ALTO ADIGE



Metodo Classico Brut Alto Adige Spumante

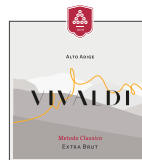
Vitigno: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

Tipo di Vino: metodo classico bianco

Vinificazione e affinamento: presa di spuma in bottiglia e successivo affinamento su lieviti per oltre 24 mesi.

Residuo zuccherino: 6 g/l

Note organolettiche: perlage ricco e persistente e profumo fruttato ampio e fragrante con note di lievito.



Metodo Classico Extra Brut

Alto Adige Spumante

Vitigno: Chardonnay, Pinot Nero

Tipo di Vino: spumante millesimato

Vinificazione e affinamento: presa di spuma in bottiglia e successivo affinamento su lieviti per oltre 24 mesi

Residuo zuccherino: 0 g/l

Note organolettiche: perlage persistente con un profumo ricco e complesso, che accanto a una componente floreale rivela note tostate di crosta di pane.

Trentino-Alto Adige

Farmacia Dobbiaco

Dobbiaco - BZ



Proprietari: Famiglia Barbierato

Anno di fondazione: 2012

Gianangelo Barbierato laureato in chimica, poi in farmacia e in fine accademico della cucina Italiana, è stato il farmacista di Dobbiaco (BZ) per molti anni.

Grande appassionato di montagna, durante le sue passeggiate sulle Dolomiti e le sue uscite in valle sugli sci da fondo, ha formulato la ricetta dell'Amaro di Dobbiaco.

Un liquore che è la sintesi di una vita di studio: raffinato metodo preparativo che ottimizza l'estrazione delle resine più attive e aromatiche, le migliori erbe digestive prese dal laboratorio della farmacia di famiglia e il gusto eccellente.



FARMACIA DOBBIACO



Amaro di Dobbiaco

Liquore prodotto con erbe selezionate. L'intensità e la persistenza del profumo lo rendono molto gradevole. Preso dopo il pasto liscio o con ghiaccio favorisce la digestione.

TRENTINO-ALTO ADIGE



Piemonte

Piemonte

Bric Cenciurio

Barolo - CN



Proprietari: Famiglia Pittatore

Ettari vitati: 14

Produzione annua: 80.000 bottiglie

Anno di fondazione: 1990

Tipo di viticoltura: convenzionale

Il nome di questa cantina deriva dal quello di un antico vigneto, situato in un luogo storico per la viticoltura del Roero, denominato Bric Cenciurio.

Lavorazioni rigorosamente manuali, con la stessa cura ed attenzione in ogni vigneto, una parte dei terreni lasciati a bosco, rinunciando ad aumentare la produzione per mantenere la biodiversità ed un microclima ideale, sono il segno concreto di un impegno che continua in cantina, con il massimo rispetto della materia prima uva e dei suoi tempi naturali.

Partendo da questo vigneto, nel 1990 Franco Pittatore e suo cognato Carlo Sacchetto, decidono di unire le proprie terre a Barolo e nel Roero, per dare vita al sogno di produrre vini di alta qualità nel rispetto della tradizione. Un sogno, ma anche un solido progetto, che oggi viene portato avanti dai figli di Franco, Alessandro e Alberto, nei vigneti di proprietà a Barolo, Castellinaldo e Magliano Alfieri.

Il loro impegno nel mantenere vive le buone pratiche agricole apprese da genitori e nonni, ulteriormente migliorate dai loro studi enologici e dalla continua ricerca, si traduce nella salvaguardia degli equilibri naturali della Terra.





MC20 V.S.Q. V.S.Q. Metodo Classico

Vitigno: Chardonnay
Tipo di Vino: metodo classico bianco
Vinificazione e affinamento: 30 mesi sui lieviti, dosaggio zero.
Residuo zuccherino: < 3 g/l
Note organolettiche: profumo fruttato. Sorso fresco, sapido e molto elegante. Buona struttura, note minerali.



Riesling Langhe Riesling DOC

Vitigno: Riesling
Tipo di Vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione e affinamento in legno per 4 mesi.
Note organolettiche: profumo fruttato. Sorso con una vivace spalla acida, sapido e molto elegante. Buona struttura, note minerali.



Roero Arneis Roero Arneis DOCG

Vitigno: Arneis
Tipo di Vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione ed affinamento in acciaio.
Note organolettiche: profumo floreale, con sentori fruttati di agrumi e melone. Sorso corposo caratterizzato da una buona spalla acida, ben bilanciato, elegante e finale lungo.



Sito dei Fossili Roero Arneis DOCG

Vitigno: Arneis
Tipo di Vino: bianco fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione ed affinamento per 6 mesi in legno.
Note organolettiche: profumo fruttato, con aromi di frutta a guscio e fiori bianchi e note minerali sullo sfondo. Sorso ricco, sapido e ben strutturato.



Barbera d'Alba Barbera d'Alba DOC

Vitigno: Barbera
Tipo di Vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: fermentazione ed affinamento in cemento.
Note organolettiche: profumo ampio e fragrante, con sentori fruttati di frutta a polpa rossa. Sorso fresco e scorrevole, ben bilanciato e di buona persistenza.



Castellinaldo Barbera d'Alba DOC

Vitigno: Barbera
Tipo di Vino: rosso fermo
Vinificazione e affinamento: vinificazione in acciaio ed affinamento in barriques per circa 12 mesi.
Note organolettiche: profumo ampio e persistente di confettura e frutta. Sorso pieno, sapido e dolcemente tannico.



Naunda

Barbera d'Alba Superiore
DOC

Vitigno: Barbera

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: vinificazione in acciaio ed affinamento in barriques per minimo 12 mesi.

Note organolettiche: profumo con sentori di frutta matura, con risvolti freschi. Sorso tannico, che mantiene il nerbo classico della Barbera, dovuto anche alla sua piacevole acidità.



Nebbiolo

Langhe Nebbiolo DOC

Vitigno: Nebbiolo

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento:

Vinificazione in acciaio ed affinamento per circa 5 mesi in legno.

Note organolettiche: profumo di rosa e viola, note dolci di frutti rossi e di sottobosco. Sorso scorrevole, equilibrato, fresco, dal tannino vivace.



Barolo

Barolo DOCG

Vitigno: Nebbiolo

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: vinificazione in acciaio. Fermentazione e macerazione 20/25 giorni. Affinamento per 24 mesi in botti di rovere di slavonia e 12 mesi in bottiglia.

Note organolettiche: profumo complesso, con note floreali e fruttate che si accompagnano a sentori più marcati di spezie. Sorso elegante e persistente.



Pittatore

Barolo DOCG

Vitigno: Nebbiolo

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: vinificazione in acciaio. Fermentazione e macerazione 20/25 giorni. Affinamento per 24 mesi in botti di rovere di slavonia e 12 mesi in bottiglia.

Note organolettiche: profumo complesso, con note floreali e fruttate. Sorso secco e caldo, di gran corpo e struttura, con finale lungo e persistente con un'evidente nota balsamica.



Monrobiolo di Bussia Barolo DOCG

Vitigno: Nebbiolo

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: vinificazione in acciaio. Fermentazione e macerazione 30/35 giorni. Affinamento per 24 mesi in botti di rovere di slavonia e 12 mesi in bottiglia.

Note organolettiche: profumo speziato, etereo, gradevole e intenso. Sorso ricco e armonico, con tannini potenti ma ben bilanciati ed avvolgenti. Fine e persistente.



Coste di Rose Barolo DOCG

Vitigno: Nebbiolo

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: vinificazione in acciaio. Fermentazione e macerazione 30/35 giorni. Affinamento per 24 mesi in botti di rovere di slavonia e 12 mesi in bottiglia.

Note organolettiche: profumo fruttato con lievi sentori di confettura ed un'intensa note speziate e balsamiche. Sorso caldo e persistente, piacevolmente tannico.



Coste di Rose Riserva Barolo DOCG

Vitigno: Nebbiolo

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: Vinificazione in acciaio. Fermentazione e macerazione 30/35 giorni. Affinamento per 24 mesi in botti di rovere di slavonia e 36 mesi in bottiglia.

Note organolettiche: profumo di marasca intenso e complesso. Sorso pieno ma mai aggressivo, con note balsamiche e finale di grande suadanza.



Emilia Romagna

Emilia Romagna

Ca' di Sopra

Marzeno - RA



Proprietari: Famiglia Montanari

Produzione annua: 42.000 bottiglie

Tipo di viticoltura: convenzionale

Ettari vitati: 27

Anno di fondazione: 1966

L'azienda agricola Ca' di Sopra si trova a Marzeno, sulle prime colline sopra la città di Faenza, in una delle aree vitivinicole più interessanti della Romagna: qui, da oltre 40 anni, la famiglia Montanari si dedica alla coltivazione della vite e di frutteti di albicocco.

L'azienda ha da sempre una forte connotazione vitivinicola, favorita dal particolare microclima, dalla natura prevalentemente argillosa e calcarea dei terreni, dall'altitudine che va dai 120m ai 240m s.l.m., che da sempre, a memoria degli abitanti di queste terre, garantiscono uve di antico e assoluto valore.

Nel 2006 la Famiglia Montanari decide di tradurre il grande potenziale enologico di queste terre in vino. I vigneti, estesi su una superficie di 28 ettari, sono dedicati prevalentemente al vitigno Sangiovese, che grazie al terroir di queste zone, regala vini eleganti ed espressivi.





Albana di Ca' di Sopra
Romagna DOCG

Vitigno: Albana

Tipo di Vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: pressatura e vinificazione in bianco. Maturazione in vasche di cemento per sei mesi e successivo affinamento di tre mesi in bottiglia.

Note organolettiche: profumo floreale e fruttato, con note leggermente balsamiche. Sorso sapido, di bella freschezza.



Trebbiano
Trebbiano Ravenna IGT

Vitigno: Trebbiano

Tipo di Vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in vasche di acciaio. Affinamento per sei mesi in vasche di cemento.

Note organolettiche: profumo varietale che ricordano l'erba fresca tagliata, fiori bianchi e una nota minerale. Sorso elegante, fresco con mineralità ben equilibrata.



Crepe
Romagna DOC Sangiovese Superiore

Vitigno: Sangiovese

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione e macerazione in vasche di acciaio per 10-12 giorni. Maturazione: 90% in vasche di cemento e 10% in barriques per sei mesi e successivo affinamento di tre mesi in bottiglia.

Note organolettiche: profumo vinoso con piacevoli sentori di bacche rosse. Sorso fresco, bevuta snella con sensazione minerale finale.



Cadisopra Marzeno
Romagna DOC Sangiovese

Vitigno: Sangiovese

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione e macerazione in vasche di acciaio per 60-90 giorni. Maturazione in tonneau di rovere francese per 12 mesi, poi in vasche di cemento per 6 mesi e successivo affinamento in bottiglia di 6 mesi.

Note organolettiche: profumo floreale con sentori di frutti rossi. Sorso caratterizzato da una piacevole freschezza con sensazione minerale finale.



Remel
Vino rosso

Vitigno: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: selezione delle uve rosse aziendali, in percentuali variabili in base all'annata per ottenere ogni anno un vino di grande eleganza e personalità. Matura in barrique per 12 mesi, poi in vasche d'acciaio e in bottiglia per ulteriori 12 mesi.

Note organolettiche: profumo intrigante di ciliegie, foglie di the e un gradevole tocco speziato. Sorso caldo e avvolgente.



Cadisopra Vigna Ca' del Rosso Marzeno Riserva

Romagna DOC Sangiovese Marzeno Riserva

Vitigno: Sangiovese

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione e macerazione in vasche di acciaio per 90 giorni. Maturazione in tonneau di rovere francese per 12 mesi e successiva sosta in vasca per 6 mesi. Affinamento di 18 mesi in bottiglia.

Note organolettiche: profumo caratterizzato da profondità aromatica unita a piacevoli sentori di bacche rosse e lievi note agrumate. Sorso intenso ed elegante.



Cadisopra Vigna Montale Marzeno Riserva

Romagna DOC

Vitigno: Sangiovese

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione e macerazione in vasche di acciaio per 90 giorni. Maturazione in tonneau di rovere francese per 12 mesi e successiva sosta in vasca per 6 mesi. Affinamento di 18 mesi in bottiglia.

Note organolettiche: profumo intenso, con sentori intriganti di ciliegie, e frutti scuri e un gradevole tocco speziato. Sorso caldo e potente. Grande capacità di invecchiamento.



Toscana

Toscana

Podere Conca

Castagneto Carducci - LI

PODERE CONCA



BOLGHERI

Proprietari: Silvia Cirri e Livio Aloisi

Produzione annua: 30.000 bottiglie

Tipo di viticoltura: biologica certificata

Ettari vitati: 5

Anno di fondazione: 2015



Podere Conca è una delle aziende vinicole emergenti della Toscana.

Il podere è sempre stato definito "Conca" per la sua caratteristica forma: un terreno inclinato dai lati verso il centro, con la vecchia casa riconoscibile per le sue imposte di legno rosso fuoco, centro ed anima dell'azienda. Incastonato tra le campagne livornesi, a pochi chilometri da Marina di Castagneto e dal famoso Viale dei Cipressi di Bolgheri Patrimonio dell'Umanità protetto dall'UNESCO. I muri del podere possono raccontare una storia di passione, dedizione e tradizione familiare: un connubio che ha dato vita a una realtà fertile, in cui alla storica produzione di olio extra vergine di oliva si affianca ora anche la produzione di vini toscani pregiati.

L'amore della famiglia Cirri per la straordinaria terra di Bolgheri l'ha spinto sulla via del rispetto per l'ambiente e il territorio facendole scegliere la coltivazione biologica sia per gli ulivi che per le viti. Al Podere Conca non si utilizzano concimi derivati da prodotti chimici, ma soltanto sostanze di origine organica, rispettando i cicli di vita naturali delle piante e proteggendo la biodiversità. Inoltre, nell'ottica di un approccio il più possibile naturale, oltre che per garantire la massima qualità del prodotto, viene svolta la raccolta manale sia per la vite che per gli ulivi.



PODERE CONCA

TOSCANA

PODERE CONCA



BOLGHERI



Elleboro
DOC Bolgheri Bianco

Vitigno: Viognier, Chardonnay, Sauvignon blanc

Tipo di Vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: in acciaio, sulle fecce fini per 4 mesi, con periodici bâtonnage. Affinamento in bottiglia.

Note organolettiche: profumo fruttato, di pesca e albicocca. Sorso potente, con una bella struttura sostenuta da una fresca acidità e una buona sapidità.



Agapanto
Bolgheri DOC

Vitigno: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Cilieggiolo.

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: circa 12 mesi in tonneau e barriques di secondo passaggio e minimo 6 mesi in bottiglia.

Note organolettiche: profumo fruttato. Sorso armonioso e persistente.



196
IGT Costa Toscana

Vitigno: Cabernet Sauvignon

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in serbatoi di cemento. Affinamento in cemento per 8 mesi.

Note organolettiche: profumo esuberante, con note fruttate e vegetali. Sorso vivace.



Apistos
IGT Costa Toscana

Vitigno: Cabernet Franc

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: affinamento di circa 16 mesi in barriques di rovere francese di primo e secondo passaggio minimo 18 mesi in bottiglia.

Note organolettiche: profumo caratterizzato da eleganti note varietali erbacee e di peperone verde. In bocca risulta complesso, vellutato ed armonico.

PODERE CONCA

TOSCANA



Sicilia

Sicilia

Cuore di Marchesa

Castiglione di Sicilia - CT



Proprietari: Famiglia Di Giovanni

Produzione annua: 10.000 bottiglie

Tipo di viticoltura: convenzionale

Ettari vitati: 5

Anno di fondazione: 2016

Umiltà, conoscenza, esplorazione: questi sono i capisaldi della filosofia produttiva di Piero Di Giovanni, fondatore della Cantina Cuore di Marchesa che, a Castiglione di Sicilia, sulle pendici dell'Etna, produce Etna Doc.

Tratta i suoi vigneti secondo i ritmi della natura, seguendo una filosofia green a base di rame e zolfo, arricchendo il terreno con la semina del favino e lupino.

Un buon enologo lascia che il vino parli soprattutto di territorio, esplora i suoi mille volti, ne segue sviluppo, crescita, cambiamento. È così che Piero, assieme a sua figlia, ama produrre vino: i suoi, ama ricordare, sono vini di "contrada", fatti esclusivamente con uve autoctone, raccolte a mano.

Una produzione, quella di Cuore di Marchesa, che non raggiungerà mai grandi numeri, ma che sarà sempre di grande qualità.

CUORE DI MARCHESA

SICILIA





Etna Bianco

Etna DOC

Vitigno: Carricante, Catarratto

Tipo di Vino: bianco fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione con lieviti indigeni di cantina. Affinamento, in acciaio, per almeno 10 mesi, mantenuto sulle fecce fini con continui rimontaggi; affinamento in anfore di cocciopesto.

Note organolettiche: profumo floreale e sorso aromatico con note agrumate.



Etna Rosato

Etna DOC

Vitigno: Nerello Mascalese

Tipo di Vino: rosato fermo

Vinificazione e affinamento: leggera macerazione a freddo in pressa. A seguire tanto bâtonnage fino all'imbottigliamento; affinamento in anfore di cocciopesto.

Note organolettiche: profumo delicatamente fruttato. Sorso deciso, accompagnato da eleganza e mineralità dove la presenza del legno è minima.



Etna Rosso

Etna DOC

Vitigno: Nerello Mascalese

Tipo di Vino: rosso fermo

Vinificazione e affinamento: fermentazione in parte in acciaio e in parte in anfore di cocciopesto. Affinamento per almeno 15 mesi in tonneau e poi in anfora, acciaio e legno in parti uguali.

Note organolettiche: profumo fruttato. Sorso deciso, accompagnato da eleganza e mineralità con minima presenza di legno.



GABE tenute & selezioni

Sede legale

Cal del Col 19
31049 - Valdobbiadene (TV)

Uffici operativi e logistici

Via Margherita Abertini Govone 5
31020 - Vidor (TV)

+39 388 3786365
info@gabewine.it
www.gabewine.it

