



*Anna Spinato*



## Valdobbiadene

### Superiore di Cartizze DOCG Brut

**Zona di produzione:** Santo Stefano di Valdobbiadene, Veneto

**Uve:** 100% Glera

**Suolo:** Collinare, di origine morenica, di medio impasto

**Sistema d'allevamento:** A doppio capovolto

**Vendemmia:** Manuale da metà settembre

**Vinificazione:** Dopo la fermentazione naturale, si esegue in autoclave la presa di spuma prolungata per 4 settimane

**Dati analitici:** Alcol 11% - Zuccheri residui 8 g/lit - Acidità totale 5,5 g/lit

#### NOTE SENSORIALI

**Colore:** Giallo paglierino brillante con leggeri riflessi verdognoli, spuma ricca ed intensa con perlage fine e persistente

**Profumo:** Sentori di frutta acerba

**Sapore:** Il palato esalta il tono d'agrumi in maniera equilibrata

**Abbinamenti:** Ideale come aperitivo ma anche in accompagnamento a stuzzichini a base di pesce

**Temperatura di servizio:** 8°/10° C



*Anna Spinato*

## **Valdobbiadene** Superiore DOCG Brut



**Zona di produzione:** Area colline di Valdobbiadene, Veneto

**Uve:** 100% Glera

**Suolo:** Collinare, di origine morenica, di medio impasto

**Sistema d'allevamento:** A doppio capovolto

**Vendemmia:** Manuale da metà settembre

**Vinificazione:** Dopo la fermentazione naturale, si esegue in autoclave la presa di spuma che sarà prolungata per almeno 4 settimane

**Dati analitici:** Alcol 11,5 % - Zuccheri residui 11 g/lit - Acidità totale 5,6 g/lit

### **NOTE SENSORIALI**

**Colore:** Giallo paglierino brillante. Presenta una spuma ricca ed intensa, perlage fine e persistente

**Profumo:** Profumi di mela gialla, fiori di tiglio e crosta di pane

**Sapore:** Il palato esalta il tono d'agrumi in maniera equilibrata

**Abbinamenti:** Ideale come aperitivo in accompagnamento a stuzzichini salati

**Temperatura di servizio:** 8°/10° C



*Anna Spinato*

## **Valdobbiadene** Superiore DOCG Extra Dry



**Zona di produzione:** Area colline di Valdobbiadene, Veneto

**Uve:** 100% Glera

**Suolo:** Collinare, di origine morenica, di medio impasto

**Sistema d'allevamento:** A doppio capovolto

**Vendemmia:** Manuale da metà settembre

**Vinificazione:** Dopo la fermentazione naturale, si esegue in autoclave la presa di spuma che sarà prolungata per almeno 4 settimane

**Dati analitici:** Alcol 11,5 % - Zuccheri residui 13 g/lit - Acidità totale 5,6 g/lit

### **NOTE SENSORIALI**

**Colore:** Giallo paglierino brillante. Presenta una spuma ricca ed intensa, perlage fine e persistente

**Profumo:** Profumi di mela gialla, fiori di tiglio e crosta di pane

**Sapore:** Soddisfa il palato con un buon corpo. Sapori lievi di albicocca acerba e crosta di pane

**Abbinamenti:** Ideale come aperitivo o in abbinamento a piatti leggeri a base di pesce

**Temperatura di servizio:** 8°/10° C



*Anna Spinato*

## Prosecco DOC Brut



**Zona di produzione:** Area Prosecco, Veneto

**Uve:** 100% Glera

**Suolo:** Terreni molto leggeri e ricchi di scheletro

**Sistema d'allevamento:** A spalliera

**Vendemmia:** Manuale da metà settembre

**Vinificazione:** Dopo la fermentazione naturale, si esegue in autoclave la presa di spuma che sarà prolungata per almeno 4 settimane, dosando il residuo zuccherino per arrivare al valore "Brut"

**Dati analitici:** Alcol 11,5 % - Zuccheri residui 11 g/lit - Acidità totale 5,5 g/lit

### NOTE SENSORIALI

**Colore:** Giallo paglierino. Spuma ricca, perlage fine e persistente

**Profumo:** Nobile al naso; mandorla, tiglio e pesca

**Sapore:** Sapori pieni e caldi confermati anche al palato, finale asciutto e agrumato

**Abbinamenti:** Ideale come aperitivo o in abbinamento a frittura di verdure o di pesce

**Temperatura di servizio:** 8°/10° C



*Anna Spinato*

## Prosecco

### Spumante Biologico DOC Brut

**Zona di produzione:** Area Prosecco, Veneto

**Uve:** 100% Glera

**Suolo:** Terreni molto leggeri e ricchi di scheletro

**Sistema d'allevamento:** A Spalliera

**Vendemmia:** Manuale da metà settembre

**Vinificazione:** Dopo la fermentazione naturale, si esegue in autoclave la presa di spuma che sarà prolungata per almeno 4 settimane. Tutte le aggiunte necessarie alla presa di spuma devono essere certificate come "OGM free" oppure anch'esse biologiche. Al momento dell'imbottigliamento verrà dosato il residuo zuccherino per arrivare al valore "Brut"

**Dati analitici:** Alcol 11% - Zuccheri residui 12 g/lit - Acidità totale 6 g/lit

#### NOTE SENSORIALI

**Colore:** Giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli. Spuma ricca, perlage fine e persistente

**Profumo:** Al naso profumi di pesca e lievi fragranze di nocciola

**Sapore:** Fresco e giustamente sapido. Non invadente, fine e fruttato

**Abbinamenti:** Perfetto come aperitivo e con piatti a base di pesce, come una frittura di calamari e schie

**Temperatura di servizio:** 8°/10° C





*Anna Spinato*



## Prosecco DOC Extra Dry

**Zona di produzione:** Area Prosecco, Veneto

**Uve:** 100% Glera

**Suolo:** Terreni molto leggeri e ricchi di scheletro

**Sistema d'allevamento:** A spalliera

**Vendemmia:** Manuale da metà settembre

**Vinificazione:** Dopo la fermentazione naturale, si esegue in autoclave la presa di spuma che sarà prolungata per almeno 4 settimane, dosando il residuo zuccherino per arrivare al valore "Extra Dry"

**Dati analitici:** Alcol 11,5 % - Zuccheri residui 15 g/lit - Acidità totale 5,5 g/lit

### NOTE SENSORIALI

**Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Spuma ricca, perlage fine e persistente

**Profumo:** Note minerali e fruttate, pompelmo e pesca su tutte

**Sapore:** La fresca acidità ricorda la pera Kaiser con note di leggera e tipica sapidità

**Abbinamenti:** Ideale con medaglioni di aragosta con castraure

**Temperatura di servizio:** 8°/10° C



*Anna Spinato*

## Moscato

### Spumante DOC Colli Euganei

**Zona di produzione:** Area Colli Euganei nella provincia di Padova, Veneto

**Uve:** 100% Moscato giallo

**Suolo:** Terreni di origine vulcanica

**Sistema d'allevamento:** Guyot

**Vendemmia:** Manuale a metà settembre

**Vinificazione:** Pressatura soffice delle uve, breve decantazione del mosto e filtrazione con successivo raffreddamento a 0° C per evitare la fermentazione. Il mosto viene conservato così fino al momento della spumantizzazione. La seconda fermentazione verrà interrotta al raggiungimento della pressione e del grado alcolico desiderato intervenendo con un rapido abbassamento della temperatura. Seguono le fasi di microfiltrazione ed imbottigliamento

**Dati analitici:** Alcol 7% - Zuccheri residui 90 g/lt - Acidità totale 5,2 g/lt

#### NOTE SENSORIALI

**Colore:** Paglierino carico, spuma ricca, perlage molto fine e persistente

**Profumo:** Note aromatiche di fiori e agrumi

**Sapore:** Sapori pieni e freschi, tipici del moscato con un finale di agrumi

**Abbinamenti:** Ideale con frutta, torte alla crema e dolci secchi

**Temperatura di servizio:** 6°/8° C





*Anna Spinato*

## **Rosé** Spumante Extra Dry



**Zona di produzione:** Area pianura del Veneto orientale

**Uve:** Uve rosse selezionate

**Suolo:** Terreni molto leggeri e ricchi di scheletro

**Sistema d'allevamento:** A spalliera

**Vendemmia:** Manuale a metà settembre

**Vinificazione:** Le uve rosse impiegate vengono vinificate separatamente in rosato. Dopo la fermentazione naturale le singole masse vengono unite. La seconda fermentazione avviene in autoclave con la presa di spuma, prolungata per almeno 5 settimane. Al momento dell'imbottigliamento, viene dosato il residuo zuccherino per arrivare al valore Extra Dry

**Dati analitici:** Alcol 12 % - Zuccheri residui 14,4 g/lt - Acidità totale 5 g/lt

### **NOTE SENSORIALI**

**Colore:** Rosa tenue, con una spuma densa che annuncia uno splendido perlage

**Profumo:** Sfarfallio di rosa, ribes e lampone

**Sapore:** Molto equilibrato, caldo e morbido. Ritornano anche in bocca note di frutti di bosco come mirtillo e lampone che lasciano un piacevole retrogusto

**Abbinamenti:** Ideale non solo come aperitivo, si abbina bene anche con piatti a base di pesce e crostacei

**Temperatura di servizio:** 8°/10° C





*Anna Spinato*

## Mini Prosecco Frizzante DOC (200 ml)



**Zona di produzione:** Area Prosecco Treviso, regione Veneto

**Uve:** 100% Glera

**Suolo:** Terreni molto leggeri e ricchi di scheletro

**Sistema d'allevamento:** A spalliera

**Vendemmia:** Manuale a metà settembre

**Vinificazione:** Dopo la fermentazione naturale, si esegue in autoclave la presa di spuma, prolungata per almeno 4 settimane

**Dati analitici:** Alcol 11% - Zuccheri residui 4,9 g/lit - Acidità totale 5,5 g/lit

### NOTE SENSORIALI

**Colore:** Colore giallo paglierino. Scende nel bicchiere danzando vivacemente, perlage fine e persistente

**Profumo:** Albicocca e pane dolce

**Sapore:** Sapori delicati ma caldi. In bocca un ritorno di mandorla

**Abbinamenti:** Frittura di pesce azzurro

**Temperatura di servizio:** 8°/10° C



*Anna Spinato*



## Prosecco Frizzante DOC

**Zona di produzione:** Area Prosecco, Veneto

**Uve:** 100% Glera

**Suolo:** Terreni molto leggeri e ricchi di scheletro

**Sistema d'allevamento:** A Spalliera

**Vendemmia:** Manuale da metà settembre

**Vinificazione:** Dopo la fermentazione naturale, si esegue in autoclave la presa di spuma che sarà prolungata per almeno 4 settimane

**Dati analitici:** Alcol 11% - Zuccheri residui 5,2 g/lit - Acidità totale 5,4 g/lit

### NOTE SENSORIALI

**Colore:** Giallo paglierino. Scende nel bicchiere danzando vivacemente, perlage fine e persistente

**Profumo:** Sentori di albicocca e pane dolce

**Sapore:** Delicato ma caldo. In bocca un ritorno di mandorla

**Abbinamenti:** Frittura di pesce azzurro

**Temperatura di servizio:** 8°/10° C



*Anna Spinato*

## **Raboso** **Frizzante IGT Veneto**



**Zona di produzione:** Area fiume Piave, Veneto

**Uve:** 100% Raboso

**Suolo:** Terreni sciolti ed aerati, composti in gran parte da sasso calcareo tipico delle Grave, portato dalle esondazioni del fiume Piave

**Sistema d'allevamento:** Guyot

**Vendemmia:** Manuale da metà ottobre

**Vinificazione:** Macerazione a freddo dell'uva per 4 giorni. Fermentazione di circa 12 giorni a temperatura controllata con un picco di 28° C in autoclavi in acciaio inox. Fermentazione in autoclave con lieviti selezionati fino al raggiungimento di circa 3 bar di pressione

**Dati analitici:** Alcol 11,5 % - Zuccheri residui 16 g/lit - Acidità totale 6,2 g/lit

### **NOTE SENSORIALI**

**Colore:** Il bicchiere viene accolto da una fugace schiuma violacea. Colore rubino che denota freschezza

**Profumo:** Sentori di lamponi e fragoline che arrivano al naso enfatizzati dalla vivacità del vino

**Sapore:** In bocca persistono ribes e frutti di bosco con un finale di cuoio e tabacco appena percettibile

**Abbinamenti:** Ideale con salumi, come la soppressa trevigiana

**Temperatura di servizio:** 10°/12° C



*Anna Spinato*

## **Chardonnay** DOC Friuli Grave



**Zona di produzione:** Lungo il fiume Tagliamento, Friuli

**Uve:** 100% Chardonnay

**Suolo:** Terreni sciolti e aerati, molto ricchi di sasso calcareo della zona Grave (caratteristico sasso di colore bianco), portato dalle esondazioni del fiume Tagliamento

**Sistema d'allevamento:** Guyot e Cordone speronato

**Vendemmia:** Manuale da metà settembre

**Vinificazione:** Breve macerazione a freddo dell'uva a cui segue una pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox. Maturazione in acciaio ed imbottigliamento in primavera

**Dati analitici:** Alcol 12,5% - Zuccheri residui 3 g/l - Acidità totale 6,5 g/l

### **NOTE SENSORIALI**

**Colore:** Giallo paglierino carico

**Profumo:** Profumi di mela verde, pesca e felce

**Sapore:** Sensazioni di ottima acidità e quindi freschezza

**Abbinamenti:** Lasagne di verdure e ragout di coniglio

**Temperatura di servizio:** 12°/14° C



*Anna Spinato*



## Sauvignon DOC Friuli Grave

**Zona di produzione:** Lungo il fiume Tagliamento, Friuli

**Uve:** 100% Sauvignon

**Suolo:** Terreni sciolti e aerati, composti in gran parte da sasso calcareo della zona Grave (caratteristico sasso di colore bianco), portato dalle esondazioni del fiume Tagliamento

**Sistema d'allevamento:** Guyot e Casarsa

**Vendemmia:** Manuale da metà settembre

**Vinificazione:** Macerazione a freddo dell'uva a temperatura controllata, con minimo contatto con l'ossigeno; spremitura frazionata delle uve con pressatura soffice a polmone d'aria. Fermentazione a temperatura controllata e maturazione in acciaio inox

**Dati analitici:** Alcol 12,5% - Zuccheri residui 3 g/lit - Acidità totale 6,4 g/lit

### NOTE SENSORIALI

**Colore:** Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli

**Profumo:** Il naso sarà pervaso da una fresca nota di banana ed una leggera foglia di pomodoro

**Sapore:** Il corpo è caldo e conferma il frutto tropicale a cui si aggiunge la pesca gialla ed un finale di salvia

**Abbinamenti:** Piatti a base di pesce, come scampi crudi e carpaccio di peperoni verdi con un filo d'olio

**Temperatura di servizio:** 12°/14° C



*Anna Spinato*

## **Pinot Grigio** IGT Marca Trevigiana



**Zona di produzione:** Pianura compresa tra le province di Treviso e Pordenone

**Uve:** 100% Pinot Grigio

**Suolo:** Terreni aerati e ricchi di scheletro

**Sistema d'allevamento:** Guyot

**Vendemmia:** Manuale ad inizio settembre

**Vinificazione:** Fermentazione a temperatura controllata e maturazione in acciaio inox

**Dati analitici:** Alcol 12,5% - Zuccheri residui 3 g/lit - Acidità totale 5,4 g/lit

### **NOTE SENSORIALI**

**Colore:** Giallo paglierino vivace

**Profumo:** Persistenti e intensi aromi di agrumi e frutta tropicale

**Sapore:** Pieno e leggermente sapido, tracce minerali, banana e pesca gialla con nuances di lieviti

**Abbinamenti:** Ideale con risotti di pesce

**Temperatura di servizio:** 12°/14° C



*Anna Spinato*



## **Rosato** IGT Trevenezie

**Zona di produzione:** Colline moreniche a Sud del lago di Garda

**Uve:** Corvinone, Rondinella, Molinara

**Suolo:** Terreni aerati e ricchi di scheletro

**Sistema d'allevamento:** Pergola trentina e pergola veronese

**Vendemmia:** Manuale da metà settembre fino ad inizio ottobre

**Vinificazione:** Macerazione a freddo delle uve per 12-18 ore. Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. Maturazione in acciaio inox

**Dati analitici:** Alcol 12,5% - Zuccheri residui 0,5 g/lit - Acidità totale 5,5 g/lit

### **NOTE SENSORIALI**

**Colore:** Rosa pallido, lievemente aranciato

**Profumo:** Note di rosa, frutti di bosco e spezie rinfrescati da sentori di pino marittimo

**Sapore:** In bocca l'equilibrio gioca tra il frutto dolce e la nota salata. La freschezza bilancia perfettamente la rotondità del corpo e dona grande bevibilità

**Abbinamenti:** Spaghetti al pomodoro, pizza, carote, fragole. Perfetto con l'anguilla al pomodoro

**Temperatura di servizio:** 12°/14° C



*Anna Spinato*



## **Merlot**

### **DOC Montello - Colli Asolani**

**Zona di produzione:** Area Montello - Colli Asolani, Veneto

**Uve:** 100% Merlot

**Suolo:** Terreni collinari, argillosi, ricchi di minerali e dal colore rosso chiamati "Marne"

**Sistema d'allevamento:** Cordone Speronato basso

**Vendemmia:** Manuale ad inizio ottobre

**Vinificazione:** Macerazione a freddo dell'uva per 4 giorni. Fermentazione di circa 12 giorni a temperatura controllata con un picco di 28° C in autoclavi in acciaio inox. Maturazione in acciaio inox con breve passaggio in botti di legno grande

**Dati analitici:** Alcol 12,5% - Zuccheri residui 0,4 g/lit - Acidità totale 5,2 g/lit

#### **NOTE SENSORIALI**

**Colore:** Rosso rubino, proprio di una pietra preziosa

**Profumo:** Ricorda fiori di campo e bacche di rovo

**Sapore:** Intenso, persistente, armonioso come una fetta di caldo pane tostato sulla brace e marmellata di more

**Abbinamenti:** Formaggi di media stagionatura, selvaggina al forno

**Temperatura di servizio:** 18°/20° C





*Anna Spinato*



## **Cabernet Sauvignon** DOC Montello - Colli Asolani

**Zona di produzione:** Area Montello - Colli Asolani, Veneto

**Uve:** 100% Cabernet Sauvignon

**Suolo:** Terreni collinari, argillosi, ricchi di minerali e dal colore rosso chiamati "Marne"

**Sistema d'allevamento:** Guyot

**Vendemmia:** Manuale a metà ottobre

**Vinificazione:** Macerazione a freddo dell'uva per 4 giorni. Fermentazione di circa 12 giorni a temperatura controllata con un picco di 28° C in autoclavi in acciaio inox. Maturazione in acciaio inox con breve passaggio in botti di legno grande

**Dati analitici:** Alcol 12,5% - Zuccheri residui 4 g/lit - Acidità totale 6,2 g/lit

### **NOTE SENSORIALI**

**Colore:** Rosso rubino tendente al porpora

**Profumo:** Sensazioni olfattive ricche di frutti rossi e spezie dolci

**Sapore:** Morbido ed equilibrato. Tannini eleganti e ancora note di frutti rossi con un finale di tabacco e violetta

**Abbinamenti:** Branzino al forno con peperoni

**Temperatura di servizio:** 18°/20° C



*Anna Spinato*

## **Cabernet Franc** IGT Veneto



**Zona di produzione:** Grave del fiume Piave e limitrofa pianura trevigiana, Veneto

**Uve:** 100% Cabernet Franc

**Suolo:** Terreni sciolti ed aerati, composti in gran parte da sasso calcareo tipico delle Grave, portato dalle esondazioni del fiume Piave

**Sistema d'allevamento:** Guyot

**Vendemmia:** Manuale a fine settembre

**Vinificazione:** Macerazione a freddo dell'uva per 4 giorni. Fermentazione di circa 12 giorni a temperatura controllata con un picco di 28° C in autoclavi in acciaio inox

**Dati analitici:** Alcol 12,5% - Zuccheri residui 2,9 g/lit - Acidità totale 5,2 g/lit

### **NOTE SENSORIALI**

**Colore:** Rubino intenso con tenui riflessi granati

**Profumo:** Spicca il suo caratteristico tono erbaceo tra note di lampone, mora, tabacco e spezie dolci

**Sapore:** Secco, franco, giustamente tannico. Persistenti note di fieno e cuoio ma anche di noce moscata e pepe di Sichuan

**Abbinamenti:** Pollo alla diavola

**Temperatura di servizio:** 18°/20° C



*Anna Spinato*



## **Raboso** IGT Marca Trevigiana

**Zona di produzione:** Grave del fiume Piave, Veneto

**Uve:** 100% Raboso

**Suolo:** Terreni sciolti ed aerati, composti in gran parte da sasso calcareo tipico delle Grave, portato dalle esondazioni del fiume Piave

**Sistema d'allevamento:** Guyot

**Vendemmia:** Manuale a metà ottobre

**Vinificazione:** Macerazione a freddo dell'uva per 4 giorni. Fermentazione di circa 12 giorni a temperatura controllata con un picco di 28° C in autoclavi in acciaio inox

**Dati analitici:** Alcol 12,5% - Zuccheri residui 4,2 g/lit - Acidità totale 6 g/lit

### **NOTE SENSORIALI**

**Colore:** Rosso vivace che tende al viola sui bordi del calice

**Profumo:** Note di visciole e violetta con un lieve sentore erbaceo

**Sapore:** Pieno di corpo, giustamente tannico. Morbido con delle lievi nuances speziate

**Abbinamenti:** Polpette di carne

**Temperatura di servizio:** 18°/20° C



*Anna Spinato*

## **Malanotte Del Piave** **DOCG Raboso Superiore**

**Zona di produzione:** Grave del fiume Piave, Veneto

**Uve:** 100% Raboso

**Suolo:** Terreni sciolti ed aerati, composti in gran parte da sasso calcareo tipico delle Grave

**Sistema d'allevamento:** Guyot

**Vendemmia:** Manuale ad ottobre

**Vinificazione:** Parte delle uve vengono messe ad essicare in apposite stanze a temperatura ed umidità controllata e vinificate circa dopo 4 mesi. Contemporaneamente le restanti uve vengono vinificate con pressatura soffice, il mosto fermentato in cisterne di acciaio con rimontaggi frequenti. I vini vengono infine uniti in un'unica massa (20% raboso passito e 80% raboso secco) che viene messa in botti di rovere da 20 ettolitri per un minimo di 24 mesi

**Dati analitici:** Alcol 13,5% - Zuccheri residui 7,8 g/lit - Acidità totale 7,4 g/lit

### **NOTE SENSORIALI**

**Colore:** Rubino intenso con tenui riflessi granati

**Profumo:** Sentori di marasca e sottobosco, frutta appassita con fichi ed uva sultanina

**Sapore:** Suntuoso, sapido, caldo e con tannini poderosi ben contrastati dalle note alcoliche. Retrogusto lungo ed estremamente piacevole

**Abbinamenti:** Ravioli d'ossobuco, cremolada e la sua salsa, selvaggina al forno, formaggi stagionati

**Temperatura di servizio:** 18°/20° C





*Anna Spinato*



## Rubioso

### Ruboso Passito IGT Marca Trevigiana

**Zona di produzione:** Grave del fiume Piave, Veneto

**Uve:** 100% Raboso

**Suolo:** Terreni sciolti ed aerati, composti in gran parte da sasso calcareo tipico delle Grave

**Sistema d'allevamento:** Guyot

**Vendemmia:** Manuale ad ottobre

**Vinificazione:** I grappoli raccolti vengono riposti su delle cassette di legno in ambienti aerati e climatizzati. Seguono frequenti controlli per eliminare gli acini che possono essere veicolo di muffe dannose. Dopo circa 4 mesi avviene una pressatura soffice e la macerazione a freddo dell'uva. Segue la fase di fermentazione che si prolunga per circa 12 giorni la temperatura controllata. La maturazione avviene in acciaio inox

**Dati analitici:** Alcol 14% - Zuccheri residui 75 g/lit - Acidità totale 7,4 g/lit

#### NOTE SENSORIALI

**Colore:** Rosso carico

**Profumo:** Ricorda confettura di visciole e mirtilli sotto spirito, spezie aromatiche

**Sapore:** Caldo e di corpo. Al palato ricorda marmellata di more, amarena e note di cacao

**Abbinamenti:** Ideale in accompagnamento a pezzetti di cioccolato fondente (75%) o con dolci a base di cioccolato

**Temperatura di servizio:** 14°/16° C