



Associazione  
**C&TL**  
**CARIPIT**  
Pistoia



**CASATA**  
**DAVINI**

Attività **Eno Gastronomiche**

7 aprile 2014

# OFFERTA DI VINI

## PASQUA 2014

La nostra Sezione Eno-Gastronomia, in occasione delle prossime FESTIVITA' PASQUALI, ha raggiunto un nuovo accordo con la **CASATA DAVINI di Montecarlo (Lucca)** per un'offerta di vini da tavola, vini da dessert e spumanti a prezzi estremamente favorevoli rispetto a quelli normalmente applicati dai negozi.

La Casata Davini è una casa vinicola con sede sul pendio collinare di Montecarlo, circondata da vigneti ed oliveti curati sapientemente con pazienza e dedizione dalla gente del posto, sul versante che guarda verso Lucca. Casata Davini produce e commercializza una propria linea di vini con il marchio di famiglia oltre a prodotti di altre importanti fattorie vinicole sia toscane che del resto d'Italia. In particolare offre un vasto campionario di ottimi vini di diversi livelli di categoria mantenendo sempre un vantaggioso rapporto qualità- prezzo.

Anche questa volta, per la scelta dei prodotti, gli esperti della nostra Sezione Eno-gastronomia si sono basati su semplici criteri di equilibrio tra qualità e prezzo, offrendo una gamma di prodotti, di diverse regioni d'Italia, che riteniamo interessante.

**Per agevolare le scelte dei nostri soci, abbiamo predisposto delle schede tecniche, che alleghiamo alla presente, con la descrizione dei vini proposti con l'indicazione degli abbinamenti con i cibi.**

Gli interessati dovranno compilare il modulo allegato e a inviarlo alla Segreteria del Circolo, Via N. Paganini, 1 - PISTOIA, anche per Fax. allo 0573/503871, tassativamente entro il **15 aprile p.v.**

Le **consegne** degli ordinativi avverranno entro **giovedì 18 aprile**.

I soci dovranno indicare sul modulo allegato, la sede preferita per il **ritiro** che potrà avvenire, o a **Pistoia** presso la sede dell'Associazione in Via Paganini N. 1, o a **Firenze** presso la sede di Banca CR Firenze a Novoli, oppure in **Valdinievole** o in **Lucchesia**, in questi ultimi casi, previo accordo diretto con gli interessati.

Si avverte che per quanto riguarda l'ordinativo di vini e spumanti, è prevista una quantità minima di 6 bottiglie anche di tipi diversi.

Per informazioni rivolgersi alla Segreteria del Circolo N. Tel. 0573/27435.

**Sezione ENO-GASTRONOMIA**

Nominativo \_\_\_\_\_ email \_\_\_\_\_

Ufficio/Filiale o Indirizzo \_\_\_\_\_ Cellulare \_\_\_\_\_

C/C n. \_\_\_\_\_ c/o Filiale \_\_\_\_\_ Iban \_\_\_\_\_

Sede preferita per il RITIRO:  PISTOIA  FIRENZE  VALDINIEVOLE  LUCCHESIA

**CASA VINICOLA CASATA DAVINI - MONTECARLO (LU)**

	Vitigni	Provenienza	Anno	Vol.% alcool	Q.tà ordinata	Prezzo Offerta
<b>VINI BIANCHI</b>						
1 CUVE' BIANCO LE POSTE	(Trebiano, Malvasia, Vermentino)	IGT Toscana	2012	12,00%	_____	<b>3,00</b>
2 GRECO DI TUFO. CANTINA DI TUFO	(Greco 100%)	DOCG Campania	2012	13,00%	_____	<b>6,20</b>
3 FIANO DI AVELLINO. CANTINA DI TUFO	(Fiano 100)	DOCG Campania	2012	13,00%	_____	<b>6,20</b>
4 PECORINO BIO.CANTINE TORRI	(Pecorino)	IGT Abruzzo	2013	13,00%	_____	<b>6,00</b>
5 PASSERINA BIO. CANTINE TORRI	(Passerina)	IGT Abruzzo	2013	13,00%	_____	<b>6,00</b>
6 GRILLO ALAGNA.	(Grillo)	IGT Sicilia	2012	12,50%	_____	<b>5,30</b>
7 CHARDONNAY TERRE DEL FOHN	(Chardonnay)	DOC Trentino A.A.	2013	13,00%	_____	<b>6,30</b>
8 GEWURZTRAMINER TERRE DEL FOHN	(Gewurztraminer)	DOC Trentino A.A.	2013	13,00%	_____	<b>8,70</b>
9 MULLER THURGAU TERRE DEL FOHN	(Muller Thurgau)	DOC Trentino A.A.	2013	13,00%	_____	<b>6,30</b>
10 VERMENTINO DI BOLGHERI. PODERE ARUNDINETO	(Vermentino)	DOC Toscana	2012	13,50%	_____	<b>7,80</b>
11 VERMENTINO DI TOSCANA MICANTE	(Vermentino)	IGT Toscana	2012	12,00%	_____	<b>3,70</b>
12 VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO LA ROCCAIA	(Vernaccia)	DOCG Toscana	2012	12,50%	_____	<b>4,00</b>
13 MONTECARLO BIANCO. FATTORIA DEL TESO	(Trebiano, Sauv, Pinot Grigio e Bianco, altri)	DOC Toscana	2012	12,00%	_____	<b>5,50</b>
14 MONTICHIARI CHARDONNAY	(Chardonnay, Sauvignon)	IGT Toscana	2012	13,00%	_____	<b>16,00</b>
<b>VINI ROSSI</b>						
15 CHIANTI CLASSICO CASATA DAVINI	(Sangiovese 75, Cabernet Sauvignon-Merlot 15)	DOCG Toscana	2011	13,00%	_____	<b>6,00</b>
16 ARUNDINETO BOLGHERI. PODERE ARUNDINETO	(Merlot 80, Cabernet Sauvignon 10, Syrah 10)	DOC Toscana	2009	14,00%	_____	<b>10,60</b>
17 TAMARISCO BOLGHERI. PODERE ARUNDINETO	(Sangiovese 50, Cabernet 25, Merlot 25)	IGT Toscana	2010	13,00%	_____	<b>6,70</b>
18 ROSSO DI MONTEPULCIANO BURACCHI	(Sangiovese 85, Merlot Canaiolo 15)	DOCG Toscana	2012	13,00%	_____	<b>5,00</b>
19 NOBILE DI MONTEPULCIANO BURACCHI	(Sangiovese 90, Merlot 10)	DOCG Toscana	2010	13,00%	_____	<b>8,00</b>
20 NERO D'AVOLA ALAGNA	(Nero d'Avola 100)	IGT Sicilia	2012	13,00%	_____	<b>5,60</b>
21 ROSSO DI MONTALCINO LA LECCIAIA	(Sangiovese 100)	DOCG Toscana		13,00%	_____	<b>9,20</b>
22 BRUNELLO DI MONTALCINO LA LECCIAIA	(Brunello 100%)	DOCG Toscana	2007	14,00%	_____	<b>22,00</b>
23 ROSSO BOLGHERI FERRARI	(Sangiovese 50, Cabernet 25, Merlot 25)	DOC Toscana	2011	13,00%	_____	<b>6,90</b>
24 CUVE' ROSSO LE POSTE	(Sangiovese e Canaiolo)	Toscana	2012	13,00%	_____	<b>3,00</b>
25 OTELLO NERO DI LAMBRUSCO	(Lambrusco)	IGT Emilia	2013	11,50%	_____	<b>9,00</b>
26 MONTICHIARI CABERNET	(Cabernet Sauvignon 100)	IGT Toscana	2010	14,00%	_____	<b>28,50</b>
27 MONTICHIARI ROSSO	(Sangiovese 85, Cabernet Merlot 15)	IGT Toscana	2009	13,00%	_____	<b>14,30</b>
28 MONTICHIARI MERLOT	(Merlot 100)	IGT Toscana	2010	13,50%	_____	<b>21,30</b>
29 MONTECARLO ROSSO. FATTORIA DEL TESO	(Sangiovese, Canaiolo, Cilieggiolo, altri)	DOC Toscana	2010	12,50%	_____	<b>5,50</b>
<b>SPUMANTI E VINI DA DESSERT</b>						
30 PROSECCO DELLA MARCA TREVIGIANA. DI PAOLO	(Prosecco)	Veneto	2013	10,50%	_____	<b>4,60</b>
31 PROSECCO VALDOBBIADENE SUP. MASCHIO CAVALIERI	(Prosecco)	DOCG Veneto		11,00%	_____	<b>5,30</b>
32 BLANC DE BLANC EXTRA DRY	(Prosecco)	Veneto	2013	11,00%	_____	<b>3,50</b>
33 ASTI SPUMANTE CAVALLERO	(Moscato bianco)	DOCG Piemonte	2013	7,5%	_____	<b>5,00</b>
34 MOSCATO D'ASTI CAVALLERO	(Moscato)	DOCG Piemonte	2013	14,50%	_____	<b>6,00</b>
35 VINO LIQUOROSO	(Colombana e Trebbiana)	Sicilia	2012	16,00%	_____	<b>4,50</b>

Prenotazioni da inviare entro il 15/04/2014

TOTALE BOTTIGLIE num. \_\_\_\_\_

Per Vini bianchi, rossi e da dessert. Ordinativo minimo 6 bt. anche di tipi diversi

TOTALE GENERALE euro \_\_\_\_\_



# CASATA DAVINI

1

## Toscana I.g.t. Bianco Le Poste



L'indicazione geografica tipica "Toscana" o "Toscana" è riservata a vini che devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più di questi vitigni: Chardonnay, Canaiolo nero, Trebbiano, Alicante, Cabernet Sauvignon, Pinot grigio, Pinot nero, Sangiovese, Ciliegolo, Vermentino, Verdello, Cabernet franc, Syrah, Merlot, Sauvignon, Traminer.

La zona di produzione delle uve comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Arezzo, Firenze, Grosseto, Livorno, Lucca, Massa Carrara, Pisa, Pistoia, Prato, Siena, nella regione Toscana.

Questi vini sono prodotti genuini indicati nell'uso quotidiano senza che ne venga meno il carattere e lo standard qualitativo che caratterizzano i vini toscani.

<b>ZONA PRODUZIONE:</b>	Colli della Toscana centrale.
<b>VITIGINE:</b>	Trebbiano, Malvasia e Vermentino.
<b>VINIFICAZIONE:</b>	Spremitura soffice e controllo delle temperature di fermentazione sui 17°-18°.
<b>ESAME ORGANOLETTICO:</b>	Colore paglierino scarico. Profumo gradevole dei vitigni da cui proviene. Sapore delicato ed armonico.
<b>ABBINAMENTO:</b>	Antipasti in genere, carni bianche, piatti a base di pesce.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO:</b>	10°
<b>ALCOOL:</b>	Gradazione: 12% vol.

2

## Greco di Tufo Docg



Il greco di tufo è un vino dalla tipicità ineguagliabile con profumi che ricordano la pesca e la mandorla, con dolci sfumature di vaniglia, qualità grazie alle quali è affermato in tutto il mondo.

È prodotto in un'area limitata e si origina dalle uve dell'antico vitigno greco "Aminea gemina", importato in Tessaglia prima dell'era cristiana.

Ben indicato come aperitivo e con pietanze a base di pesce.

Va servito ad una temperatura di circa 8° - 10° C.

**Uvaggio:** uva scelta e selezionata di greco 100%

**Gradazione:** 13.00% per volume

**Vinificazione:** fermentazione del mosto in fusti di acciaio a 15° - 16°C

**Gastronomia:** antipasti e piatti a base di pesce.

3

## Fiano di Avellino Docg



### Uve

Fiano di Avellino 100% selezionate e provenienti esclusivamente dai vigneti della propria azienda.

### Colore

Giallo paglierino più o meno intenso tendente al dorato.

**Resa per ettaro** 70/80 quintali

### Profumo e sapore

Principalmente profumi e sapori inconfondibili dell'uva

fiano, nobile ed equilibrato, morbido, con note minerali

uniche del suo terroir, sentori di fiori di acacia, nonché il

classico aroma e sapore di nocciole tostate.

### Abbinamenti

Indicato soprattutto per piatti a base di crostacei e pesce,

ma si abbina molto bene anche a piatti a base di carni

bianche verdure e formaggi, come aperitivo con ghiaccio

nonché dolci e dessert.

### Temperatura di servizio

8°-10° C

### Gradazione alcolica

13% vol

4

## Pecorino Igt Biologico



Vino proveniente da un antico vitigno la cui maturazione si completa nei mesi di settembre e ottobre.

Vino dal profumo particolare e tradizionale sprigiona un gusto leggero e armonico.

La vinificazione viene effettuata con metodi tradizionali a temperatura controllata.

5

## Passerina Igt Bio



La Passerina è un vitigno autoctono del versante adriatico.  
 Il vino ottenuto si confronta bene con i maggiori vini bianchi di pregio.  
 Si accompagna benissimo con antipasti, pesce, e primi piatti.  
 Ottimo se servito come aperitivo.  
 Va servito freddo.

6

## Grillo Igt Sicilia



**Vitigni utilizzati:** Grillo  
**Grapes:** Grillo

**Terroni:** Il territorio di Marsala  
**Terrain:** The territory of Marsala

**Allevamento:** A contropalliera, in asciutto  
**Training system:** Cordon training, dry

**Colore:** giallo paglierino intenso  
**Colour:** Intense straw-yellow

**Profumo:** Delicatamente fruttato, varietale  
**Bouquet:** Slightly fruity

**Sapore:** Fresco e strutturato, armonico  
**Taste:** Fresh and structured, harmonious

**Tenore alcolico:** 12,5%  
**Alcohol content:** 12,5%

**Suggerimenti:** E' un vino da tutto pasto. Fresco ed amabile al palato come aperitivo, accompagna amabilmente il pesce, i piatti di carni bianche ed i formaggi magri. Servire ad una temperatura di 8-10°C.  
**Suggestions:** An excellent table wine. Fresh and sweetish at the palate as an aperitif. An enjoyable wine with fish, white meats and low-fat cheeses. Serve at 8-10°C.

7

## Trentino Chardonnay Doc



Lo Chardonnay, uva a frutto bianco molto pregiata, è coltivata da decenni in Trentino. Probabilmente è stato Giulio Ferrari – padre della spumantistica locale – ad introdurlo agli inizi del Novecento dopo la sua lunga permanenza nella Champagne dove ha apprezzato le caratteristiche qualitative di quest'uva. La qualità dello Chardonnay deriva soprattutto dal favorevole adattamento di questa varietà nel Trentino, terra nella quale ha trovato un habitat molto simile alla patria d'origine. L'area di diffusione dello Chardonnay interessa quasi tutto l'ambiente viticolo della provincia di Trento. L'uva utilizzata dalle Cantine Monfort proviene da vigneti situati sulla collina di Trento e sui pendii della Valle di Cembra.

### Vinificazione

Ad una pressatura molto soffice e ad una fermentazione controllata con ceppi di lieviti selezionati e temperature non superiori a 16-18° C, segue la tipica tecnologia di vinificazione delle uve bianche con conservazione in acciaio e contatto del vino con la feccia nobile per 4-6 settimane.

### Vino

**Colore:** giallo paglierino molto tenue, con sfumature verdoline.  
**Profumo:** fine, gradevolmente fruttato con note di frutta tropicale.  
**Sapore:** secco, ben strutturato, piacevolmente armonico.

### Accostamenti gastronomici

Vino di grande eleganza e di qualità, risulta eccellente come aperitivo, per antipasti e pesce. Ideale con pasta, zuppe e carni bianche. Se consumato giovane permette di apprezzare al massimo il profumo esaltato dall'acidità.

### Temperatura di servizio

10-12° C

8

## Trentino Doc Gewurztraminer



Questo vitigno, quasi certamente di origini alto atesine, è una delle grandi varietà aromatiche che ha bisogno di terreni collinari e ricchi di sole. I vigneti di Cantine Monfort sono situati in Valsugana, e precisamente in località Carè di Pergine, a 500 metri s.l.m. Esposti a sud, essi sono irradiati dal sole per gran parte del giorno e sono allevati a pergola trentina semplice con un sesto d'impianto di 2,8/9 x 0,8 m.

### Vinificazione

Molta attenzione nella scelta del periodo ottimale di vendemmia, per favorire la cessione di sostanze aromatiche durante la macerazione a freddo successiva alla diraspatura. Fermentazione controllata con temperature non superiori a 18° C e contatto successivo con la feccia nobile per 2-3 settimane. Breve affinamento in serbatoi di acciaio e successiva maturazione in bottiglia per qualche mese.

### Vino

**Colore:** giallo paglierino tendente al dorato.  
**Profumo:** intensamente aromatico e speziato ricorda la rosa e la pesca gialla.  
**Sapore:** caldo, morbido ed equilibrato con retrogusto persistente e grande corpo.

### Accostamenti gastronomici

Ottimo aperitivo; si accompagna ai crostacei, ai formaggi a pasta cotta, alle pietanze saporite, alle carni bianche e ai formaggi da fine pasto. Ideale con la cucina asiatica.

### Temperatura di servizio

10-12° C

9

## Trentino Muller Thurgau Doc



Il vino proveniente dall'omonimo vitigno, selezionato dal ricercatore svizzero dott. Hermann Müller nel 1882, è una varietà a frutto bianco dovuta ad un incrocio tra Riesling Verde e Madeleine Royale. Le prerogative di questo vitigno sono la buona adattabilità al clima freddo delle regioni montane e la maturazione precoce, oltre alle buone caratteristiche qualitative. Per tali motivi la coltivazione si è diffusa in Trentino, dove ha trovato un habitat ideale nei terreni collinari con altitudine tra i 500-700 metri s.l.m. Ecco quindi perché il Müller Thurgau è coltivato nei piccoli e ripidi terreni vitati della Val di Cembra, sulle colline dei dintorni di Trento e nella suggestiva Valle dei Laghi. In Valle di Cembra Cantine Monfort ha selezionato alcuni vigneti, collocati in terreni ad alta vocazione, per ottenere un prodotto dalle caratteristiche organolettiche molto particolari.

### Vinificazione

Macerazione a freddo delle uve nella fase precedente la pressatura, per favorire il parziale passaggio delle sostanze aromatiche dalle bucce al mosto. Successiva vinificazione tipica delle uve bianche controllando la fermentazione alcolica.

### Vino

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.  
Profumo: intenso floreale, con note aromatiche di pesca, rosa moscata e salvia.  
Sapore: secco, fresco, persistente con una fresca acidità.

### Accostamenti gastronomici

È vino da abbinare ad antipasti di particolare eleganza come soufflé al parmigiano, la Quiche Lorraine. L'incontro con i primi piatti a base di pasta è da considerarsi eccezionale, specialmente se preparati con sughi a base di crostacei. Risulta eccellente anche abbinato a secondi piatti a base di pesce, quali la sogliola alla Bercy o la spigola in crosta con mousse d'astice.

**Temperatura di servizio**  
10-12° C

10

## Vermentino Bolgheri Doc



Vermentino Podere Arundinetto è prodotto con le uve della varietà Vermentino raccolte nei vigneti coltivati prospicienti il mar Tirreno nel comprensorio di Bolgheri.

In settembre si effettua la raccolta manuale, selezionando accuratamente le uve.

Alla spenatura segue un illimpidimento statico a freddo e la successiva fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata di 16°C.

Segue l'affinamento in acciaio per almeno 6 mesi, sopra i lieviti di fermentazione, durante il quale il vino assume le proprie caratteristiche organolettiche e acquisisce il tipico bouquet - Forma di allevamento: cordone speronato basso

**Colore:** giallo paglierino

**Profumo:** tipiche note di salvia e fiori bianchi con note piacevoli di pompelmo e frutti tropicali

**Sapore:** è un vino con ottima vena acida, di buona sapidità al gusto e finale lungo e rinfrescante.

**Abbinamenti gastronomici:** piatti di pesce, carni bianche, verdure e aperitivi.

**Uve:** Vermentino 100%

**Gradazione alcolica:** 13,5%

**Temp. di servizio:** 12-14°C

11

## Vermentino di Toscana I.g.t. Micante



Ottenuto da uve selezionate di Vermentino, raccolte a mano in 3-4 passaggi successivi e con indici di maturazione diversi. Vinificate rigorosamente a temperatura controllata (16°C) in piccoli tini di acciaio sotto il controllo di tecnici aziendali. Travasato e mantenuto a contatto con le fecce nobili per qualche settimana per avere una maggiore estrazione di sostanze aromatiche. A fine febbraio metà marzo viene assemblato ed è pronto per essere messo in bottiglia.

La limpidezza è caratteristica del vitigno che si manifesta in tutti i suoi profumi al naso: aromi di agrumi, fiori bianchi, ananas si fondono insieme in una notevole complessità. In bocca apre con una buona sapidità e notevole freschezza. Il retrogusto di mandorle amare è tipico e al naso sono confermati gli aromi olfattivi. In sostanza un ottimo vino, molto equilibrato, intenso ed armonico. Adatto particolarmente alle serate estive e cene a base di pesce non eccessivamente elaborato. Notevole con crostacei e pesce alla griglia.

**ZONA PRODUZIONE:** Provincia di Grosseto.

**VITIGNI:** Vermentino 100%

**VINIFICAZIONE:** Le uve subiscono inizialmente un processo di criomacerazione, prima di essere pressate. Il mosto così ottenuto subisce prima un illimpidimento statico e dopo, viene destinato alla fermentazione a temperatura controllata.

**ESAME ORGANOLETTICO:** Di colore paglierino dai riflessi verdognoli, è un vino profumato, dai sentori di frutta esotica, morbido alla beva, di buona longevità in bottiglia.

**ABBINAMENTO:** Ideale su grigliate di pesce nobile e carni bianche condite.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10°

**ALCOOL:** Gradazione: 12 % vol.

12

## Vernaccia D.o.c.g.



Il nome del vitigno e del vino Vernaccia di San Gimignano ha le radici della sua notorietà affondate nei secoli veramente lontani e, questa meritata fama, che gli deriva dalle sue apprezzatissime caratteristiche qualitative, viene a noi trasmessa dagli Atti Ufficiali, brani di letteratura e documenti storici. Sembra che il vitigno della Vernaccia di San Gimignano sia stato introdotto per la prima volta nell'area del Comune di San Gimignano da un certo Vieri de' Bardi, dalla Liguria intorno all'anno 1200. Furono poi i suoi discendenti, Zanobi e Angiolo Bardi I, gli artefici dello sviluppo della coltivazione del vitigno che diventerà molto apprezzato e famoso. La Vernaccia di San Gimignano è uno dei vini bianchi più pregiati, viene prodotto in una ristretta zona della Toscana tra Siena, Pisa e Firenze coincidente con il territorio comunale di San Gimignano, è conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo. È controllato e garantito dal marchio di Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) ed è stato il primo vino italiano a ricevere il marchio di Denominazione di Origine Controllata (DOC) nel 1966.

**ZONA PRODUZIONE:** Comune di S. Gimignano, provincia di Siena.

**VITIGNI:** 100% Vernaccia

**VINIFICAZIONE:** Spremitura soffice, controllo della temperatura di fermentazione.

**ESAME ORGANOLETTICO:** Colore giallo tenue brillante. Profumo di bouquet fine, di grande eleganza. Sapore secco, asciutto.

**ABBINAMENTO:** Arrosti di pesce, zuppe di pesce, particolarmente indicato per i crostacei.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10°

**ALCOOL:** Gradazione: 12,5 % vol.

13

## Montecarlo Bianco D.o.c Teso.



Le testimonianze dell'attività nel settore viticolo relative al territorio di Montecarlo sono molto antiche: si riscontrano documenti già nell'anno 846 d.c., nel 1200, ma solo nel 1371 compaiono le testimonianze dei nomi dei primi vignaioli montecarlesi, i quali usavano i vitigni base quali il Trebbiano toscano e il Sangiovese. E' con la fine del 1800 che, per migliorare ulteriormente i propri vini, un viticoltore montecarlese, in seguito a un accurato studio dei vitigni francesi, sperimentando le giuste percentuali dei vitigni stranieri da aggiungere a quelli di base, sancì la nascita di quello che è oggi il Montecarlo Doc. Infatti con decreto del Presidente della Repubblica l' 1° ottobre 1985 è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata del vino "Montecarlo Bianco", nel quale è prevista la presenza delle seguenti uve: 40-60% Trebbiano Toscano e per il restante 40-60% Semillon, Pinot Gris e Bianco, Vermentino, Sauvignon, Roussanne, globalmente considerati, purché almeno tre dei vitigni indicati raggiungano singolarmente la percentuale del 10%.

<b>ZONA PRODUZIONE:</b>	Montecarlo.
<b>VITIGNI:</b>	Trebbiano, Sauvignon, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Roussane, Vermentino, Semillon.
<b>VINIFICAZIONE:</b>	Dopo una selezione attenta delle uve si procede alla spremitura soffice ed al controllo rigoroso delle temperature di fermentazione, 15° - 17°.
<b>ESAME ORGANOLETTICO:</b>	Colore giallo paglierino. Profumo delicato, lungo e persistente. Sapore secco, pieno e delicato.
<b>ABBINAMENTO:</b>	Antipasti di mare, piatti di pesce in genere, formaggi vari.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO:</b>	8°-10°
<b>ALCOOL:</b>	Gradazione: 12% vol.

14



<b>Producer information</b>	BY - CASATA DAVINI -
Date	2012
Tender number	
Producer name	Fattoria di Montechiari
Contact person	Moreno Panattoni
Address	27 via di Montechiari
Zipcode and town	55015 Montecarlo (Lucca)
Email	<a href="mailto:info@montechiari.com">info@montechiari.com</a>
Web site	<a href="http://www.montechiari.com">www.montechiari.com</a>
Phone	0039058322189
Fax	00390583229242
<b>Product information</b>	
Name of the product	Montechiari Chardonnay 2012
Region	Toscany
Origin	Chardonnay Semillon & White Sauvignon 85/15/5%
Vintage/Year	2012
Maturation/aging method	Fermentation coolingsystem
Maturation/aging time	In wood for 6 months
Barrels/origin and age	Barriques 225 lt.
Alcohol %	13,00
Sugar g/liter	0,4
Acid g/liter	5,8
Grapes varieties in %	Chardonnay Semillon & White Sauvignon
Type of closure	Natural cork
Bottles / case	6 bottles
Bottle volume ml	750 cl/bottle
Available quantity	3,000 vintage 2012
Requested info	





# CASATA DAVINI

15

## Chianti Classico D.o.c.g.



Il vino Chianti Classico prodotto nella zona storica più antica del Chianti, è uno dei prestigiosi vini a Denominazione di Origine Controllata e Garanzia (DOCG) prodotti in Italia. E' composto dall'unione di uve provenienti da diversi vigneti, delle quali il Sangiovese rappresenta la parte più importante. I vigneti sono ubicati nel territorio di Radda in Chianti, ad altitudini variabili da 300 a 450 metri slm. La combinazione del microclima, del terreno e dei vigni consente di ottenere un vino ricco di bouquet, un po' tannico, adatto anche ad un invecchiamento prolungato.

La garanzia della genuinità del vino è costituita dal marchio del Gallo Nero che, apposto sulle bottiglie, sta a confermare il controllo e l'approvazione da parte del Consorzio di tutela del Chianti Classico.

La bottiglia deve essere stappata almeno 1 ora prima del servizio, tenendola a temperatura ambiente.

<b>ZONA PRODUZIONE:</b>	Province di Siena e Firenze.
<b>VITIGNE:</b>	Sangiovese (85%) Cabernet Sauvignon e Merlot 15%.
<b>VINIFICAZIONE:</b>	L'uva viene raccolta manualmente e svolge la fermentazione in tini d'acciaio a temperatura controllata (28° - 30°). Avviene in botti di rovere per 12 mesi e successivamente in bottiglia per 8 mesi.
<b>ESAME ORGANOLETTICO:</b>	Colore rosso rubino. Aroma fruttato, con note di frutta matura e bacche rosse. Sapore morbido e rotondo.
<b>ABBINAMENTO:</b>	Indicato con carni arrosto, formaggio, pasta e salumi toscani.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO:</b>	18°-20°
<b>ALCOOL:</b>	Gradazione: 13 % vol.

16

## Arundinetto Bolgheri D.o.c.



Arundinetto è prodotto con le uve raccolte nei vigneti aziendali di Bolgheri. La raccolta viene effettuata nella seconda metà di settembre in maniera manuale selezionando accuratamente le uve, segue la vinificazione in contenitori di acciaio senza l'ausilio di lieviti selezionati con un periodo di macerazione sulle bucce di circa 22 giorni durante i quali vengono effettuati almeno 3 rimontaggi giornalieri. Segue un periodo di affinamento in acciaio per almeno 6 mesi durante il quale il vino svolge la fermentazione malolattica e affina le proprie qualità organolettiche.

**Forma di allevamento:** cordone speronato basso.

**Densità viti per ettaro:** 6.000 c.c.a.

**Produzione per ettaro:** 70 q.li.

**Uve:** Merlot 80%, Cabernet Sauvignon 10%, Syrah 10%.

**Colore:** Rubino intenso e brillante. Profumo: si evidenziano note fruttate spiccate con sentori di vaniglia e spezie.

**Sapore:** è un vino elegante, fruttato, molto piacevole al gusto con tannini rotondi e ben affinati, si presenta con una spiccata bevibilità dovuta all'equilibrio tannico e alla fragranza del frutto che lo caratterizza.

**Abbinamenti gastronomici:** piatti saporiti di carne rossa, selvaggina in umido, formaggi stagionati e saporiti.

**Temperatura di servizio:** 18°C

17

## Tamarisco Rosso Bolgheri



Il Tamarisco nasce con l'obiettivo di produrre un vino tipicamente toscano utilizzando le uve dei nostri vigneti. La raccolta manuale, effettuata a fine settembre, viene seguita dalla vinificazione in acciaio per circa 15 giorni durante i quali, senza utilizzare lieviti commerciali si compie la fermentazione alcolica; dopo 6 mesi di permanenza in tini d'acciaio si compie la maturazione e si ottiene l'affinamento ottimale.

**Forma di allevamento:** cordone speronato

**Densità viti per ettaro:** circa 6.000

**Produzione per ettaro:** 90 q.li.

**Colore:** Rosso Rubino intenso

**Profumo:** fruttato con sentori di caliegia e violetta

**Sapore:** vino di buona struttura fruttato e morbido con una ottima bevibilità e sapidità finale.

**Abbinamenti gastronomici:** vino da tutto pasto ma che trova l'abbinamento ideale con salumi e formaggi di media stagionatura.

**Uve:** Sangiovese 50%, Cabernet 25% e Merlot 25%.

**Gradazione alcolica:** 13%

**Temperatura di servizio:** 16°/18°C.

18

## Rosso di Montepulciano D.o.c.g.



**DENOMINAZIONE:** Denominazione di Origine Controllata

**VITIGNE:** Sangiovese 85% - Merlot e Canaiolo 15%

**ALTITUDINE:** 350/400 m slm

**ESPOSIZIONE:** Sud/Ovest

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone Speronato

**PROVENIENZA DELLE UVE:** I vigneti più giovani di Sangiovese e Merlot. I vigneti di 30-35 anni di Canaiolo e Mammolo.

**PRODUZIONE PER HA:** 40 q.li/ha

**POSSIBILITA' DI INVECCHIAMENTO:** 3 anni

19

**Nobile di Montepulciano D.o.c.g.**

**DENOMINAZIONE:** Denominazione di Origine Controllata e Garantita  
**VITIGNI:** Sangiovese 90% - Merlot 10%  
**ALTITUDINE:** 350/400 m slm  
**ESPOSIZIONE:** Sud/Ovest  
**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone Spermato  
**ETA' DEI VIGNETI:** da 10 a 30 anni  
**PRODUZIONE PER HA:** 40 q/ha  
**POSSIBILITA' DI INVECCHIAMENTO:** 10 -15 anni

20

**Nero D'Avola Igt Sicilia**

**Vitigni utilizzati:** Nero d'Avola  
**Grapes:** Nero d'Avola

**Terreni:** Il territorio di Marsala  
**Terrain:** The territory of Marsala

**Allevamento:** A controspalbera, in asciutto  
**Training system:** Cordon system, dry

**Colore:** rosso rubino intenso  
**Colour:** Deep ruby red

**Profumo:** Intenso, varietale  
**Bouquet:** Intense

**Sapore:** Vinoso, strutturato  
**Taste:** Winy, structured

**Tenore alcolico:** 13%  
**Alcohol content:** 13%

**Suggerimenti:** Pieno e corposo nella sua struttura, è ottimo amico delle grigliate, accompagna tutti gli aromi ed i formaggi stagionati.

Servito a 16-18° C. si apprezza in tutta la sua corposità.  
**Suggestions:** Full-bodied in its structure. Excellent with barbecue, roast and seasoned cheeses. Serve at 16° - 18° C.

21

**Rosso di Montalcino**

**ZONA PRODUZIONE:** Montalcino.  
**VITIGNI:** Sangiovese Grosso 100%.  
**VINIFICAZIONE:** La fermentazione avviene in maniera naturale senza aggiunta di lieviti, a temperatura controllata non superiore a 26°-28°C Max. Macerazione della durata di 15-18 giorni. Invecchiamento di 6 mesi in acciaio Inox, ed un minimo di 6 mesi in botte di rovere di slavonia; segue l'affinamento in bottiglia.  
**ESAME ORGANOLETTICO:** Rosso rubino tendente al vivace. Intenso, fruttato. Caldo, intenso, armonioso con retrogusto pieno e persistente.  
**ABBINAMENTO:** Primi piatti con sughi a base di carne, minestre e zuppe, salumi e formaggi saporiti e stagionati, carni arrostiti e cucinate con sughi ristretti. Evitare l'abbinamento con i cibi dal gusto aspro e le verdure ricche di tannini (limone, finocchio, anice, carciofo, ecc.. )  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°-20°  
**ALCOOLI:** Gradazione: 13 % vol.

22

**Brunello di Montalcino D.o.c.g. Lecciaia**

Il Brunello di Montalcino è un vino visivamente limpido, brillante, di colore granato vivace. Ha profumo intenso, persistente, ampio ed etereo. Si riconoscono sentori di sottobosco, legno aromatico, piccoli frutti, leggera vaniglia e confettura composta.

Al gusto il vino ha corpo elegante ed armonico, nerbo e razza, è asciutto con lunga persistenza aromatica. Per le sue caratteristiche, il Brunello di Montalcino sopporta lunghi invecchiamenti, migliorando nel tempo. Difficile dire quanti anni questo vino migliori in bottiglia. Ciò dipende infatti dall'amata. Si va da un minimo di 10 anni fino a 30, ma può essere conservato anche più a lungo.

Naturalmente va conservato nel modo giusto: in una cantina fresca, ma soprattutto a temperatura costante, buia, senza rumori e odori e con le bottiglie tenute coricate.

**ZONA PRODUZIONE:** Montalcino.  
**VITIGNI:** Brunello 100%.  
**VINIFICAZIONE:** Prodotto e imbottigliato. Commercializzato dopo almeno 3 anni dalla produzione. Affinamento minimo 4 mesi in bottiglia.  
**ESAME ORGANOLETTICO:** Colore rosso rubino intenso. Profumo di buona intensità fruttata. Sapore asciutto, buon corpo e struttura, robusto e armonico.  
**ABBINAMENTO:** Prodotto principe tra i vini da arrosto. Ottimo per carni rosse, selvaggina, caccagione e formaggi stagionati.  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°-20° avendo cura di aprire la bottiglia almeno un'ora prima di servirlo.



23

**Rosso Bolgheri**

**Colore:** Rosso Rubino intenso

**Profumo:** fruttato con sentori di ciliegia e violetta

**Sapore:** vino di buona struttura fruttato e morbido con una ottima bevibilità e sapidità finale.

**Abbinamenti gastronomici:** vino da tutto pasto ma che trova l'abbinamento ideale con salumi e formaggi di media stagionatura.

**Uve:** Sangiovese 50%, Cabernet 25% e Merlot 25%

**Gradazione alcolica:** 13%

**Temperatura di servizio:** 16°/18°C.

24

**Cuvè Rosso Le Poste**

Questi vini sono ottenuti da uve provenienti da vigneti delle colline della toscana centrale composti, nell'ambito aziendale, da uno o più di questi vitigni: Chardonnay, Canaiolo nero, Trebbiano, Alicante, Cabernet Sauvignon, Pinot grigio, Pinot nero, Sangiovese, Cakigolo, Vermentino, Verdello, Cabernet franc, Syrah, Merlot, Sauvignon, Traminer.

La zona di produzione delle uve comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Arezzo, Firenze, Grosseto, Livorno, Lucca, Massa Carrara, Pisa, Pistoia, Prato, Siena, nella regione Toscana.

Questi vini sono prodotti genuini indicati nell'uso quotidiano senza che ne venga meno il carattere e lo standard qualitativo che caratterizzano i vini toscani.

**ZONA PRODUZIONE:** Colli della Toscana centrale.

**VITIGNI:** Sangiovese e Canaiolo.

**VINIFICAZIONE:** Macerazione per 8 giorni circa con il controllo della temperatura.

**ESAME ORGANOLETTICO:** Colore rosso rubino brillante. Profumo vinoso, carico di aromi primari. Sapore asciutto ma delicato.

**ABBINAMENTO:** Può essere servito con arrosti, piatti sapoti in genere.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16°-18°

**ALCOOL:** Gradazione: 12,5 % vol.

25

**OTELLO NerodiLambrusco**

**Frizzante**

Cod. N-1

**Vitigno:** Lambrusco Maestri

**Gradazione:** 11,5% Vol.

**Temperatura di servizio:** 8°/10° C

**Denominazione:** Emilia I.G.T.

**Colore:** Rosso

0,75 l

Considerato il capolavoro delle Cantine CECI, vendemmiato ai primi di Ottobre, subisce una macerazione sulle bucce a bassa temperatura di 5-7 giorni. Straordinario colore rosso violaceo e profumo pieno ed avvolgente di fragole, more e lamponi con accenti sentori di bosco. Ottima tannicità mitigata dall'importante residuo zuccherino. Va a nozze con tutte le eccellenze della cucina Parmigiana e non solo.

**Semi-sparkling**

**Vitigno:** Lambrusco Maestri

**Alcohol content:** 11,5% Vol.

**Serving temperature:** 8°/10° C

**Denomination:** Emilia I.G.T.

**Color:** Red

0,75 l

Considered the "Captive Cavi" masterpiece. Harvested at the beginning of October and undergoes 5-7 days of soft maceration on the skins. Extraordinary violet red colour and full enveloping bouquet of strawberries, blackberries and raspberries with marked woody scents. Excellent tannicity moderated by the important residual sugar. Marries well with all the excellencies of the Parma cuisine and more besides.

**CECI**  
CANTINE DAL 1958



26

<b>Producer information</b>	BY - CASATA DAVINI -
Date	2010
Tender number	
Producer name	Fattoria di Montechiari
Contact person	Moreno Panattoni
Address	27 via di montechiari
Zipcode and town	55015 Montecarlo (Lucca)
Email	<a href="mailto:info@montechiari.com">info@montechiari.com</a>
Web site	<a href="http://www.montechiari.com">www.montechiari.com</a>
Phone	0039058322189
Fax	00390583229242
<b>Product information</b>	
Name of the product	Montechiari Merlot 2010
Region	Tuscany
Origin	Super toscano Merlot 100%
Vintage/Year	2010
Maturation/aging method	Fermentation coolingsystem
Maturation/aging time	In wood for 18 months
Barrels/origin and age	Barriques 225 lt.
Alcohol %	13,50
Sugar g/liter	0,4
Acid g/liter	5,6
Grapes varieties in %	Merlot 100%
Type of closure	Natural cork
Bottles / case	6 bottles
Bottle volume ml	750 cl/bottle
Available quantity	3,000 vintage 2010 of 75cl 3,000 vintage 2011 of 75cl
<b>Winery Awards</b>	Guida Veronelli – Merlot 2010 90/100 3 red stars Slow Wine – Merlot 2010 "Grande Vino"
<b>EAN 13 – Code (bottle)</b>	8032869880037
<b>EAN 13 – Code (carton)</b>	18032869880041



27

<b>Producer information</b>	BY - CASATA DAVINI -
Date	2009
Tender number	
Producer name	Fattoria di Montechiari
Contact person	Moreno Panattoni
Address	27 via di montechiari
Zipcode and town	55015 Montecarlo (Lucca)
Email	<a href="mailto:info@montechiari.com">info@montechiari.com</a>
Web site	<a href="http://www.montechiari.com">www.montechiari.com</a>
Phone	0039058322189
Fax	00390583229242
<b>Product information</b>	
Name of the product	Montechiari Rosso 2009
Region	Tuscany
Origin	SUPER TOSCAN ( sangiovese cabernet merlot)
Vintage/Year	2009
Maturation/aging method	Fermentation coolingsystem
Maturation/aging time	In wood for 18 months
Barrels/origin and age	Classical Toscan barrel 20hl
Alcohol %	13,00
Sugar g/liter	0,4
Acid g/liter	5,6
Grapes varieties in %	Sangiovese cabernet merlot SUPERTOSCAN 60/20/20%
Type of closure	Natural cork
Bottles / case	6 bottles
Bottle volume ml	750 cl/bottle - 1,5 l/magnum
Available quantity	8,000 vintage 2009 of 75cl and 800 Magnum 1,5 l 8,000 vintage 2010 of 75 cl
<b>Winery Awards</b>	Guida Veronelli – 3 red stars 2009/10 90/100 for Rosso 2009 Luca Maroni – Rosso 2008 88/100 best price/quality
<b>EAN 13 – Code (bottle)</b>	8032869880075
<b>EAN 13 – Code (carton)</b>	18032869880072





28

29

## Montecarlo Rosso D.o.c. Teso

<b>Producer information</b>	BY - CASATA DAVINI -
Date	2009
Tender number	
Producer name	Fattoria di Montechiari
Contact person	Moreno Panattoni
Adress	27 via di montechiari
Zipcode and town	55015 Montecarlo (Lucca)
Email	<a href="mailto:info@montechiari.com">info@montechiari.com</a>
Web site	<a href="http://www.montechiari.com">www.montechiari.com</a>
Phone	0039058322189
Fax	00390583229242
<b>Product information</b>	
Name of the product	Montechiari Cabernet 2009 / 2010
Region	Toscany
Origin	Super toscano Cabernet Sauvignon & Franc
Vintage/Year	2009 + 2010 Prize Eccellenza
Maturation/aging method	Fermentabon coolinsystem
Maturation/aging time	In wood for 18 months
Barrels/origin and age	Barriques 225 lt.
Alcohol %	14,00% 13,50%
Sugar g/liter	0,4
Acid g/liter	5,6
Grapes varieties in %	Cabernet Sauvignon 100%
Type of closure	Natural cork
Bottles / case	6 bottles
Bottle volume ml	750 cl/bottle
Available quantity	4,000 vintage 2009 of 75cl
	4,000 vintage 2010 of 75cl
<b>Winery Awards</b>	Guida Veronelli - Cabernet 2009 91/100 3 red stars
	Guida l'Espresso 17,50/20 2009 + 18,50 2010
EAN 13 - Code (bottle)	8032869880044
EAN 13 - Code (carton)	18032869880034



Le testimonianze dell'attività nel settore vinicolo relative al territorio di Montecarlo sono molto antiche: si riscontrano documenti già nell'anno 846 d.c., nel 1200, ma solo nel 1371 compaiono le testimonianze dei nomi dei primi tavernieri montecarlesi, i quali usavano i vitigni base quali il Trebbiano toscano e il Sangiovese. E' con la fine del 1800 che, per migliorare ulteriormente i propri vini, un viticoltore montecarlese, in seguito a un accurato studio dei vitigni francesi, sperimentando le giuste percentuali dei vitigni stranieri da aggiungere a quelli di base, sancì la nascita di quello che è oggi il Montecarlo Doc. Infatti con decreto del Presidente della Repubblica l' 1° ottobre 1985 è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata del "Montecarlo Rosso", nel quale è prevista la presenza delle seguenti uve: 50-75% Sangiovese, 5-15% Cannaiolo nero, 10-15% singolarmente o congiuntamente Ciliegolo, Colorino, Malvasia Nera, Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot.

<b>ZONA PRODUZIONE</b>	Montecarlo.
<b>VITIGNI</b>	Sangiovese, Cannaiolo, Ciliegolo, Colorino, Malvasia, Syrah.
<b>VINIFICAZIONE</b>	Macerazione di 8-10 giorni. Fermentazione controllata a 22°-25°.
<b>ESAME ORGANOLETTICO</b>	Colore rosso rubino. Profumo tipico, persistente ed equilibrato. Sapore asciutto, rotondo e vellutato.
<b>ABBINAMENTO</b>	Vino da tutto pasto.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	18°-20°
<b>ALCOOL</b>	Gradazione: 12,5% vol.



# CASATA DAVINI

30

## Prosecco della Marca Trevigiana



<b>Zona di origine</b>	Ridenti e soleggiate colline nella Marca Trevigiana - (Trevino)
<b>Vitigni</b>	Prosecco
<b>Vinificazione</b>	Mosto ottenuto con pressatura soffice mediante pressa orizzontale, e successiva fermentazione del mosto limpido a temperatura controllata ed in presenza di lieviti selezionati
<b>Maturazione</b>	In contenitori d'acciaio a temperatura controllata
<b>Affinamento</b>	In bottiglia
<b>Longevità</b>	18/24 mesi in funzione della temperatura e della luminosità del luogo di conservazione
<b>Colore</b>	Giallo paglierino scarico, brillante
<b>Profumo</b>	Frustrato tenue di mela e di acacia
<b>Sapore</b>	Piacevolmente giovane, fresco, allegro
<b>Temperatura di servizio</b>	Intorno ai 8-10° C
<b>Abbinamenti consigliati</b>	E' ottimo come aperitivo e a tutto pasto con minestre, crostacei, carni bianche e piatti a base di verdure e di soia
<b>Contenuto alcolico</b>	10,5% Vol

31

## Conegliano Valdobbiadene PROSECCO SUPERIORE

### VINO SPUMANTE D.O.C.G.

Provenienza  
Aree più vocate della zona Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G.

Vitigno  
Glera

**Note Degustative**  
**Aspetto:** colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.  
**Profumo:** intenso e fragrante con sentori di cedro candito e fiori di acacia.  
**Sapore:** elegante, morbido e fruttato.

**Dati Analitici**  
Alcohol: 11% vol.  
Zuccheri: 16 g/l

**Abbinamenti**  
Ottimo come aperitivo è ideale per accompagnare piatti raffinati di pesce e crostacei, e frutta fresca.

Temperatura di servizio: 6-8°C

Confezione: cartone 6x75cl

### VINO SPUMANTE D.O.C.G.

Production area  
Dedicated areas in the Valdobbiadene D.O.C.G. district.

Grape variety  
Glera

**Tasting notes**  
**Colour:** straw yellow with lime green glint.  
**Perfume:** strong and fragrant with notes of candied citron and acacia flowers.  
**Taste:** elegant, soft and fruity.

**Analytical characteristics**  
Alcohol: 11% vol.  
Sugar: 16 g/l

**Suggested combinations**  
Excellent as an aperitif, it is ideal with fish, shellfish and fresh fruit.

Serving temperature: 6-8°C

Packing: carton 6x75cl



### MASCHIO DEI CAVALIERI

CANTINE MASCHIO

Stabilimento Produttivo: Via Cadore Moro, 2 - 31029 Vignà di Vazzola (TV)  
Sede Legale e Amministrativa: Via Broletto, 24 - 42040 CAMPROTINE (RE)  
Tel. +39.0522.906711 - Fax +39.0522.903773 - www.cantinemaschio.it

32

## Blanc de Blancs



<b>Vitigni</b>	Prosecco
<b>Vinificazione</b>	Mosto ottenuto con pressatura soffice mediante pressa orizzontale, e successiva fermentazione del mosto limpido a temperatura controllata ed in presenza di zuccheri
<b>Colore</b>	Giallo paglierino, scarico
<b>Profumo</b>	Intenso profumo di fruttato tipico con sentori di pesca, pera, banana, mela verde con sensazioni di agrumi che sfumano nel floreale con note di glicine e acacia
<b>Sapore</b>	In bocca il vino è armonico, morbido e avvolgente, ma al tempo asciutto per la fresca acidità
<b>Temperatura di servizio</b>	6-8° C
<b>Abbinamenti consigliati</b>	E' il prosecco più "classico", la tipologia che combina l'aromaticità e una vellutata sapidità con la nuda vivacità del perlage. E' ottimo l'abbinamento con minestre di legumi e frutti di mare, paste con suglia di carne delicata, formaggi freschi e carni bianche.
<b>Contenuto alcolico</b>	11 %Vol

33

## Asti D.O.C.G



**Essenza**  
Nettare limpido e profumato mosso da milioni di bollicine. Asti Docg è la dolcezza che nasce dalla terra. Freschezza e aromi delle uve Moscato sono racchiuse ed esaltate dal fine perlage che dona brillantezza al bicchiere ed emozioni al palato.

**Esame gustativo**  
Gusto dolce, fruttato, molto equilibrato, che ricorda l'urna di provenienza.

**Uvaggio**  
Moscato Bianco di Canelli in purezza.

**Zona di Produzione**  
Comuni della provincia di Asti, Alessandria, Cuneo della zona DOCC

**Vinificazione**  
Spremitura soffice con il frazionamento del mosto in tre parti: solo il fiore viene poi unitamente per la produzione dell'Asti. Successivamente il mosto viene fatto fermentare parzialmente fino ad una gradazione effettiva di 5,5 gradi alcolici. Viene poi conservato a -2°C. fino alla presa di spuma.

**Metodo di spumantizzazione**  
Metodo Martinotti con il quale si esaltano al massimo le caratteristiche aromatiche del Moscato Bianco di Canelli.

**Gradazione**  
7,5°

34

## Moscato d'Asti Docg



**Vinigno:** 100% Moscato.

**Vinificazione:** In bianco in autoclave a temperatura controllata (20°C) ad una atmosfera di pressione costante. Limbottigliamento sterile viene effettuato a metà novembre.

**Caratteristiche organolettiche:**

Il colore è giallo paglierino con riflessi dorati, ricorda le tinte dei grappoli.

Il profumo è intenso, raffinato, aromatico con sentori di fiori, frutta estiva, salvia.

Il gusto è dolce con sensazioni di grande armonia e piacevolezza.

35

## Vino Liquoroso



I vini liquorosi o vini fortificati sono quei vini prodotti utilizzando un vino base (di gradazione alcolica non inferiore a 12%) addizionato di mostella (mosto al quale è stata bloccata la fermentazione mediante aggiunta di alcol), alcol, acquavite di vino o mosto concentrato (mosto parzialmente disidratato), al fine di aumentarne la gradazione alcolica.

Lo scopo della fortificazione era quello di conservare i vini durante i lunghi viaggi in nave dal luogo di produzione alla destinazione finale (generalmente l'Inghilterra); infatti l'aggiunta di alcol nel vino consentiva di bloccare la fermentazione e favoriva la stabilizzazione del liquido.

<b>ZONA PRODUZIONE:</b>	Scilia.
<b>VITICINE:</b>	Colombana e Trebbiana.
<b>VINIFICAZIONE:</b>	Le uve, lasciate ad appassire su graticci fino al gennaio successivo alla vendemmia, vengono successivamente sottoposte ad una pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene messo direttamente in caratelli di rovere. Al loro interno il mosto fermenta lentamente.
<b>ESAME ORGANOLETTICO:</b>	Il colore è giallo ambra carico. Il profumo è molto intenso, pulito e gradevole con note di uva passa e frutta candita. Al gusto risulta di corpo pieno ed intenso.
<b>ABBINAMENTO:</b>	Da dessert.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO:</b>	17°/18°
<b>ALCOOL:</b>	Gradazione: 16 % vol.