ITA AIRWAYS

# CARTA DEI VINI
# WINE LIST

# CARTA DEI VINI
# WINE LIST

# MAXIMUM BLANC DE BLANCS TRENTO DOC FERRARI

## BOLLICINA


### ZONA DI PRODUZIONE

*Vigneti alle pendici dei monti del Trentino a 300-600 metri di altitudine, con esposizione sud-est e sud-ovest.*

### UVE

*Chardonnay 100%*

### MATURAZIONE

*36 mesi sui lieviti selezionati in proprie colture.*

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

*Luminoso nel suo colore giallo paglierino, presenta un perlage di notevole persistenza. Le note fruttate tipiche dello Chardonnay preludono a piacevoli sentori di crosta di pane e nocciola. Fresco e di grande finezza, rende il sorso invitante ed appagante. Il finale regala sfumature di agrumi e sensazioni minerali.*

### GRADAZIONE

*12,5°*

### ABBINAMENTO

*Ottimo con antipasti, carni bianche, piatti di pesce, salumi e formaggi.*

# MAXIMUM BLANC DE BLANCS TRENTO DOC FERRARI

## SPARKLY


### PRODUCTION AREA

*Vineyards on the slopes of the mountains of Trentino, at 300-600 meters above sea level, with south-eastern and south-western exposures.*

### GRAPE VARIETY

*Chardonnay 100%*

### MATURATION

*36 months on the yeasts, selected from among our own strains.*

### ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

*Brilliant straw yellow with remarkably persistent perlage. Very intense notes of ripe fruits, with hints of crusty bread and hazelnut. Fresh and with great finesse on the palate, with a very long and pleasant fruity and mineral finish.*

### ALCOHOL CONTENT

*12,5° vol.*

### SERVING SUGGESTIONS

*Great with appetizers, white meat, fish, cured meat and cheese.*

# PRADALUPO
# ROERO ARNEIS DOCG
# FONTANAFREDDA

## BIANCO


### ZONA DI PRODUZIONE

*Colline del Roero, lungo la sponda sinistra del fiume Tanaro, su un terreno sabbioso, ricco di marne arenacee calcaree, giallastre. Esposizione sud-est.*

### UVE

*Arneis 100%*

### ANNO 2021

### MATURAZIONE

*Vasche d'acciaio, 4-5 mesi.*

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

*Il colore è giallo paglierino intenso con riflessi verdolini. All'olfatto il bouquet ricorda il profumo dei frutti esotici, della pera matura dei fiori di biancospino e del miele di acacia. In bocca è piacevolmente avvolgente, morbido, dolce con l'acidità che dona freschezza e sapidità al retrogusto.*

### GRADAZIONE

*13,5°*

### ABBINAMENTO

*Antipasti, piatti a base di pesce, primi piatti leggeri, risotti e paste.*

# PRADALUPO
# ROERO ARNEIS DOCG
# FONTANAFREDDA

## WHITE


### PRODUCTION AREA

*Hills of the Roero, along the left bank of the Tanaro river, on a sandy soil, rich in yellowish calcareous arenaceous marl. South-east exposure.*

### GRAPE VARIETY

*Arneis 100%*

### VINTAGE 2021

### MATURATION

*Steel tanks, 4-5 months.*

### ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

*The colour is intense straw yellow with greenish reflexes. The bouquet is reminiscent of exotic fruits, matured pears, hawthorn and acacia honey. In the mouth is warm, velvety, sweet with a nice acidity level, giving the wine freshness and a long-lasting aftertaste.*

### ALCOHOL CONTENT

*13,5° vol.*

### SERVING SUGGESTIONS

*Appetizers, fish and shellfish dishes, light first courses and risotto.*

# GEWÜRZTRAMINER ALTO ADIGE DOC COLTERENZIO

## BIANCO


### ZONA DI PRODUZIONE

*Vigneti ad un'altitudine di c.a 400–460 mt s.l.m. su depositi morenici misti ad argilla e ghiaia porfirica.*

### UVE

*Gewürztraminer 100%*

### ANNO 2022

### MATURAZIONE

*Macerazione a freddo, fermentazione malolattica in acciaio. Il vino viene lasciato sulle fecce fini fino all'imbottigliamento.*

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

*Colore giallo dorato, profumo di rose gialle, litchi, chiodi di garofano e noce moscata. Al palato pieno, potente con un elegante finale speziato.*

### GRADAZIONE

*14°*

### ABBINAMENTO

*Aperitivi, antipasti speziati, carni bianche, piatti a base di pesce.*

# GEWÜRZTRAMINER ALTO ADIGE DOC COLTERENZIO

## WHITE


### PRODUCTION AREA

*Vineyards at 400-460 mt of altitude. Soils are morainal with deposits of clay and eroded porphyry.*

### GRAPE VARIETY

*Gewürztraminer 100%*

### VINTAGE 2022

### MATURATION

*Cold-macerated, fermentation in stainless-steel tanks. The young wine refines on the fine lees until shortly before bottling.*

### ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

*Golden yellow in colour, spicy in aroma and flavor, reminiscent of yellow roses, cloves, lychees and nutmeg. Luscious and powerful on the palate with an elegant, dry and aromatic finish.*

### ALCOHOL CONTENT

*14° vol.*

### SERVING SUGGESTIONS

*Aperitifs, spicy appetizers, white meat, fish and shellfish dishes.*

# TOVASACCO
# NEBBIOLO D'ALBA DOC
# ENRICO SERAFINO

## ROSSO


### ZONA DI PRODUZIONE

*Località Canale, Priocca, Alba, nasce sui terreni sabbiosi del Roero, con esposizione sud, sud-ovest, sud-est.*

### UVE

*Nebbiolo 100%*

### ANNO 2021

### MATURAZIONE

*Botti di rovere 12 mesi.*

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

*Di colore rosso rubino intenso con riflessi granata, fine, elegante; al naso offre sentori di spezie e caffè, piccoli frutti rossi e aromi floreali. Corpo da medio a pieno e molto equilibrato, con tannini piacevoli e un finale accattivante.*

### GRADAZIONE

*14°*

### ABBINAMENTO

*Pasta, zuppa, carni, piatti di stagione e formaggi di media stagionatura.*

# TOVASACCO
# NEBBIOLO D'ALBA DOC
# ENRICO SERAFINO

**RED**


**PRODUCTION AREA**

*Canale, Priocca, Alba districts, produced on the sandy soils of the Roero area, with south, south-west, south-east exposure.*

**GRAPE VARIETY**

*Nebbiolo 100%*

**VINTAGE 2021**

**MATURATION**

*12 months in oak barrels.*

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

*Light ruby red with garnet hues, elegant; hints of spices and coffee, small red fruits and floral aromas. Medium to full bodied and very well balanced with pleasant tannins and a delightful finish.*

**ALCOHOL CONTENT**

*14° vol.*

**SERVING SUGGESTIONS**

*Pasta, soup, meats, seasonal dishes and medium-aged cheeses.*

# LA BRACCESCA
# NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG
# MARCHESI ANTINORI

## ROSSO


### ZONA DI PRODUZIONE

*Località Montepulciano, nasce su terreni argillosi e ricchi di scheletro, ad un altitudine di 290mt s.l.m, con esposizione nord-est.*

### UVE

*Sangiovese, Merlot*

### ANNO 2019

### MATURAZIONE

*Macerazione di 10 giorni in serbatoi di acciaio, fermentazione malolattica di 12 mesi in botti grandi. Imbottigliamento nella primavera 2021 e affinamento di circa un anno.*

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

*Colore rosso rubino. Al naso esprime gradevoli sentori di frutta rossa come fragola e ciliegia, alternati a delicate sensazioni speziate e dolci note di vaniglia. Al palato l'ingresso morbido è sostenuto da tannini vivaci e da una buona sapidità che accompagnano un finale persistente e caratterizzato da un'ottima freschezza.*

### GRADAZIONE

*14°*

### ABBINAMENTO

*Salumi, formaggi, zuppe di legumi e carni rosse.*

# LA BRACCESCA
# NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG
# MARCHESI ANTINORI

**RED**


## PRODUCTION AREA

*Montepulciano area, grown on clayey soil rich in skeleton, at an altitude of 290mt a.s.l., with north-east exposure.*

## GRAPE VARIETY

*Sangiovese, Merlot*

## VINTAGE 2019

## MATURATION

*10-day maceration in steel tanks, 12 month malolactic fermentation in large barrels. Bottled in spring 2021 and aged for one additional year.*

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

*Ruby red in color. The nose delivers pleasant notes of red fruit, especially strawberries and cherries, delicate spicy sensations, and hints of sweet vanilla. Entry on the palate is soft, sustained by lively tannins and good sapidity that accompany a long finish accented by excellent freshness.*

## ALCOHOL CONTENT

*14° vol.*

## SERVING SUGGESTIONS

*Cured meats, cheeses, legume soups and red meats.*

ITA AIRWAYS

ECF

100% RICICLABILE

GREEN PAPER