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.

PIETRACALDA
FIANO DI AVELLINO DOCG
FEUDI DI SAN GREGORIO

BIANCO

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Sorbo Serpico su terreni argillosi con inserti vulcanici ad un'altitudine di ca 600 mt s.l.m.
Esposizione sud, sud-ovest.

UVE

Fiano 100%

ANNO 2021

MATURAZIONE

Circa 4-5 mesi in serbatoi di acciaio con permanenza sui propri lieviti e ripetuti batonnage per rimettere in sospensione le fecce fini.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è giallo paglierino deciso. Il profumo spazia dai fiori freschi di camomilla, alla frutta appena colta, al cedro candito. Al palato le tipiche note varietali di morbidezza del vitigno vengono bilanciate da viva freschezza e mineralità.

GRADAZIONE

13,5°

ABBINAMENTO

Crostacei, pescato, grigliate di mare o di carni bianche.

PIETRACALDA
FIANO DI AVELLINO DOCG
FEUDI DI SAN GREGORIO

WHITE

PRODUCTION AREA

Municipality of Sorbo Serpico, on clayey soils with volcanic inserts, vineyard at an altitude of 600 mt a.s.l.
South, south-west exposure.

GRAPE VARIETY

Fiano 100%

VINTAGE 2021

MATURATION

About 4-5 months on its own yeast, with repeated batonnage to circulate the suspension of the fine dregs.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

The color is a decisive straw yellow. There are spicy perfumes of fresh flowers, such as chamomile, fresh picked fruit and candied citron. When tasting, the typical softness of the variety is balanced by freshness and minerality.

ALCOHOL CONTENT

13,5° vol.

SERVING SUGGESTIONS

Crustaceans, seafood, grilled seafood and white meats.

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.

BELGUARDO BRONZONE MORELLINO DI SCANSANO RISERVA DOCG MARCHESI MAZZEI

ROSSO

ZONA DI PRODUZIONE

Località Montebottigli su terreno con prevalenza di arenaria e alberese ad un'altitudine di 70-130 mt s.l.m.
Esposizione sud, sud-ovest.

UVE

Sangiovese 100%

ANNO 2020

MATURAZIONE

14 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 225 lt.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Strutturato, con aromi di frutti di bosco e spezie essiccate, avvolgente e gustoso.

GRADAZIONE

13,5°

ABBINAMENTO

Pasta con sughi di carne, carni rosse e bianche.

BELGUARDO BRONZONE MORELLINO DI SCANSANO RISERVA DOCG MARCHESI MAZZEI

RED

PRODUCTION AREA

Montebottigli on sandstone and limestone soils; located at 70-130 mt a.s.l with a south, south-west exposure.

GRAPE VARIETY

Sangiovese 100%

VINTAGE 2020

MATURATION

14 months in small 225 lt. French oak barrels.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Full bodied with enveloping berries and dry spice flavors and taste.

ALCOHOL CONTENT

13,5° vol.

SERVING SUGGESTIONS

Pasta with rich and spicy sauces, red and white meats.

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