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

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 Trentino mountains, at 300-600 meters above sea level, with South-Eastern and South-Western exposure.

GRAPE VARIETY

Chardonnay 100%

MATURATION

36 months on yeasts selected among its own strains.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Brilliant straw yellow with remarkably persistent perlage. 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

Appetizers, white meats, fish, cured meats and cheese.

FLORAMUNDI
CERASUOLO DI VITTORIA DOCG
DONNAFUGATA

ROSSO

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti situati nella Tenuta del comune di Acate, su terreni sabbiosi con substrato di tufi calcarei e suoli di medio impasto, ad una altitudine compresa fra i 120 ed i 240 metri sul livello del mare. Esposizione sud-est.

UVE

Nero D'Avola 70% Frappato 30%

ANNO 2022

MATURAZIONE

Fermentazione in acciaio e macerazione sulle bucce, affinamento di 7 mesi in vasca e di 9 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino intenso con brillanti riflessi violacei, l'aroma fruttato evoca il profumo di fragola e prugna accompagnato da note di lavanda e fresia. Al palato è fresco, morbido e succoso, dal tannino fine e bilanciato.

GRADAZIONE

13°

ABBINAMENTO

Primi piatti saporiti, paste ripiene, grigliate di carne, tagliata di tonno e ricciola.

FLORAMUNDI
CERASUOLO DI VITTORIA DOCG
DONNAFUGATA

RED

PRODUCTION AREA

Vineyards located throughout the municipality of Acate, on a sandy soils with a prevalence of calcareous and clayey tuff and medium-textured soils, at 120-240 meters above sea level. South-Eastern exposure.

GRAPE VARIETY

Nero D'Avola 70% Frappato 30%

VINTAGE 2022

MATURATION

Fermentation in steel tanks and maceration on the skins. Aging for 7 months in the tank and 9 months in the bottle.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Intense ruby red color and violet hues. Fruity aromas evoke the scent of strawberry and plum together with lavender and freesia notes. On the palate it results as fresh, tender and juicy, with refined and balanced tannins.

ALCOHOL CONTENT

13° vol.

SERVING SUGGESTIONS

Tasty first courses, stuffed pasta, grilled meats, sliced tuna and amberjack fish.

VITRUVIANO
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG
CANTINE LEONARDO DA VINCI

ROSSO

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti situati sulla collina di Montalcino su terreno argilloso ricco in conchiglia, ad una altitudine compresa fra 120 e 650 metri sul livello del mare. Esposizione nord-ovest.

UVE

Sangiovese 100%

ANNO 2020

MATURAZIONE

Macerazione sulle bucce per 20-25 giorni a temperature controllate fino 24°C ed affinamento in botti di rovere di Slavonia per 24 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di un intenso colore rosso porpora, al naso si apre con una grande intensità, rivelando profumi di more, ribes e ciliegie. Al palato, la potenza dell'alcol è equilibrata da tannini morbidi e da una buona acidità, mentre il finale è avvolgente e di lunga persistenza.

GRADAZIONE

14°

ABBINAMENTO

Carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

VITRUVIANO
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG
CANTINE LEONARDO DA VINCI

RED

PRODUCTION AREA

Vineyards located on the Montalcino hill on a clay soil rich in shell, at 120-650 meters above sea level.
North-Western exposure.

GRAPE VARIETY

Sangiovese 100%

VINTAGE 2020

MATURATION

Maceration on the skins for 20-25 days at controlled temperatures up to 24°C and refinement in Slavonian oak barrels for 24 months.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Intense deep purple-red color, on the nose it opens with great intensity, revealing aromas of blackberries, currants, and cherries. On the palate, the strength of the alcohol is balanced by soft tannins and good acidity, with a long and full-bodied taste.

ALCOHOL CONTENT

14° vol.

SERVING SUGGESTIONS

Red meats, game, and aged cheeses.

VERMENTINO
BOLGHERI DOC
TENUTA GUADO AL TASSO

BIANCO

ZONA DI PRODUZIONE

Nella piccola e prestigiosa zona DOC di Bolgheri, nel comune di Castagneto Carducci. Su terreni prevalentemente sabbiosi, freschi e profondi. Esposizione prevalentemente a ovest.

UVE

Vermentino 100%

ANNO 2024

MATURAZIONE

In acciaio inox a bassa temperatura per circa 4 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. All'olfatto intense e gradevoli note richiamano buccia di cedro, mela annurca, fiori di sambuco e biancospino. Al palato fresco, sapido e con buona persistenza. Il retrogusto richiama le note floreali e agrumate già percepite al naso.

GRADAZIONE

12,5°

ABBINAMENTO

Crostacei, pesce fresco, carni bianche, verdure, formaggi e frutta.

VERMENTINO
BOLGHERI DOC
TENUTA GUADO AL TASSO

WHITE

PRODUCTION AREA

In the small and prestigious DOC area of Bolgheri, in the municipality of Castagneto Carducci. On predominantly sandy, fresh and deep soils. Mainly West-facing.

GRAPE VARIETY

Vermentino 100%

VINTAGE 2024

MATURATION

In stainless steel at low temperature for 4 months approximately.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Straw yellow in color with greenish hues. On the nose intense and pleasant notes recall cedar peel, annurca apple, elderberry flowers and hawthorn. Fresh and with good persistence on the palate, the aftertaste evokes the floral and citrus notes first perceived by the nose.

ALCOHOL CONTENT

12,5° vol.

SERVING SUGGESTIONS

Shellfish dishes, fresh fish, white meats, vegetables, cheeses and fruit.

COGITO A.
VERDICCHIO CLASSICO SUPERIORE MIRIZZI

BIANCO

ZONA DI PRODUZIONE

Comune storico di Monte Roberto, il vigneto è situato a metà strada fra gli Appennini ed il mare, su terreni di marne arenarie gialle e sabbiose, a 300 metri sul livello del mare.

UVE

Verdicchio dei Castelli di Jesi 100%

ANNO 2024

MATURAZIONE

Fermentazione ed affinamento sui propri lieviti in vasi di cemento per 8 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino, dal profumo intenso e definito di biancospino, bergamotto, ananas, crema pasticcera. Dal sapore pieno e morbido, al sorso è fresco e bilanciato.

GRADAZIONE

14°

ABBINAMENTO

Primi piatti di mare, "Vincisgrassi alla maceratese", arrosti di pesce e formaggi freschi.

COGITO A.
VERDICCHIO CLASSICO SUPERIORE MIRIZZI

WHITE

PRODUCTION AREA

Historic village of Monte Roberto, the vineyard is located halfway between the Apennines and the sea, on soils of yellow sandstone marls and sandy terrains, at 300 meters above sea level.

GRAPE VARIETY

Verdicchio dei Castelli di Jesi 100%

VINTAGE 2024

MATURATION

Fermentation and aging on its own yeasts in cement vessels for 8 months.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Pale straw yellow in color, with an intense and well-defined aroma of hawthorn, bergamot, pineapple, and custard. On the palate, it is full and smooth, with a fresh and balanced taste.

ALCOHOL CONTENT

14° vol.

SERVING SUGGESTIONS

First seafood dishes, "Vincisgrassi alla Maceratese," roasted fish, and fresh cheeses.

ITA AIRWAYS