



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 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. 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 meats, 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 2023

## 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 2023

## 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.*

# CUTIZZI GRECO DI TUFO DOCG FEUDI DI SAN GREGORIO BIANCO



## ZONA DI PRODUZIONE

*Comune di Santa Paolina su terreni gessosi e minerali, ad un altitudine di 400 metri sul livello del mare, con esposizione nord, nord-est.*

## UVE

*Greco 100%*

## ANNO 2022

## MATURAZIONE

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

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

*Il colore è giallo con riflessi dorati, dal profumo intenso e persistente. All'olfatto il bouquet ricorda il profumo della prugna verde e della pera "Mastr'Antuono" con sentori balsamici di mentuccia. In bocca si percepisce la spalla acida e la spiccata mineralità del territorio.*

## GRADAZIONE

*12,5°*

## ABBINAMENTO

*Antipasti e piatti a base di pesce.*

# CUTIZZI GRECO DI TUFO DOCG FEUDI DI SAN GREGORIO

WHITE



## PRODUCTION AREA

*Municipality of Santa Paolina, on chalky and mineral soils, at an altitude of 400 meters above sea level, with north, north-east exposure.*

## GRAPE VARIETY

*Greco 100%*

## VINTAGE 2022

## MATURATION

*Stainless steel tanks, 4-5 months.*

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

*The color is yellow with golden highlights and has an intense perfume. When tasting, the bouquet recalls the scent of green plum and "Mastr'Antuono" pear, accompanied by balsamic hints of mint. In the mouth you can perceive the acidity and the marked minerality of the territory.*

## ALCOHOL CONTENT

*12.5° vol.*

## SERVING SUGGESTIONS

*Aperitifs, fish and shellfish based dishes.*

# CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA VILLA ANTINORI

## ROSSO



### ZONA DI PRODUZIONE

*Le uve provengono da un territorio complesso e diverso per composizione, esposizione ed altitudine, passando dai 250 metri di Villa Cigliano ai 400 ed oltre di San Sano, con esposizione prevalente sud-ovest, sud-est.*

### UVE

*Sangiovese 90% e Cabernet 10%*

### ANNO 2021

### MATURAZIONE

*Affinamento degli uvaggi in legno, in botte grande ed in parte in barrique. Imbottigliamento iniziato a luglio 2023.*

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

*Di colore rosso rubino intenso con note fresche di melograno, ciliegia e scorza d'arancia. Al naso il bouquet floreale offre sentori di lavanda, petali di rosa e muschio bianco. Sapido e gustoso nell'assaggio si sviluppa con finale intenso e disteso, tra note calde di cacao.*

### GRADAZIONE

14°

### ABBINAMENTO

*Pasta, salumi, formaggi e carni rosse.*

# CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA VILLA ANTINORI

RED



## PRODUCTION AREA

*The grapes come from a complex and different territory for composition, exposure and altitude, passing from 250 meters of Villa Cigliano to the over 400 meters of San Sano, with exposure predominantly south-western, south-eastern.*

## GRAPE VARIETY

*Sangiovese 90% and Cabernet 10%*

## VINTAGE 2021

## MATURATION

*Grapes are refined in large wood barrels and partly in barriques. Bottling started in July 2023.*

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

*Intense ruby red color with pomegranate, cherry and orange peel fresh notes. On the nose the floral bouquet offers hints of lavender, rose petals and white musk. On the palate it presents a strong structure completed by a warm cocoa flavor.*

## ALCOHOL CONTENT

*14° vol.*

## SERVING SUGGESTIONS

*Pasta, cheeses, cured and red meats.*

# AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG GERARDO CESARI

ROSSO



## ZONA DI PRODUZIONE

*Vigneti situati in tutta la Valpolicella Classica, terreni variegati con prevalenza di suolo calcareo e argilloso, con origini morenico-alluvionali; forma di allevamento a pergola Veronese, a 150-500 metri di altitudine sul livello del mare. Esposizione prevalentemente nord-sud.*

## UVE

*Corvina Veronese 55%, Corvinone 25%, Rondinella 20%*

## ANNO 2020

## MATURAZIONE

*Fermentazione malolattica in acciaio. Affinamento in botti di rovere di Slavonia per 12 mesi.*

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

*Di colore rosso rubino intenso e riflessi violacei. Al naso emergono tipici aromi di frutto maturo, ciliegia e confettura. Al palato è elegante, caldo e pieno, con un lungo e sorprendente finale.*

## GRADAZIONE

15°

## ABBINAMENTO

*Carni rosse, bolliti, risotti saporiti e formaggi a pasta dura.*

# AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG GERARDO CESARI

RED



## PRODUCTION AREA

*Vineyards located throughout the Valpolicella Classica, varied soils with a prevalence of calcareous and clayey soil of morainic-alluvial origins; Veronese pergola farming system, at 150-500 meters above sea level. Predominantly north-south exposure.*

## GRAPE VARIETY

*Corvina Veronese 55%, Corvinone 25%, Rondinella 20%*

## VINTAGE 2020

## MATURATION

*Malolactic fermentation in steel. Aging in Slavonian oak barrels for 12 months.*

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

*Intense ruby red color and violet hues. Typical aromas of ripe fruit, cherry and jam are perceived on the nose. On the palate it is elegant, warm and full, with a long and surprising finish.*

## ALCOHOL CONTENT

*15° vol.*

## SERVING SUGGESTIONS

*Red meats, boiled meats, tasty risottos and hard cheeses.*





