

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.

STUPORE BOLGHERI ROSSO DOC CAMPO ALLE COMETE

ROSSO



ZONA DI PRODUZIONE

Nel cuore dell'areale di Bolgheri, su terreni sciolti e sabbiosi con una componente buona di limo e argilla. Esposizione sud-ovest.

UVE

Merlot 80%, Cabernet Franc 10%, Cabernet Sauvignon 10%

ANNO 2023

MATURAZIONE

10 mesi in barriques e tonneaux in rovere francese.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino intenso. All'olfatto il bouquet esprime sentori di prugna fresca e ciliegia che si intrecciano con le note eleganti, tostate e speziate del cacao. Morbido e persistente al palato, dal finale lungo con note saline della macchia mediterranea.

GRADAZIONE

13,5°

ABBINAMENTO

Antipasti, primi piatti saporiti, salumi, formaggi e carni grigliate.

STUPORE BOLGHERI ROSSO DOC CAMPO ALLE COMETE RED



PRODUCTION AREA

In the heart of the Bolgheri area, on loose and sandy soils with clay and limestone components. South-western exposure.

GRAPE VARIETY

Merlot 80%, Cabernet Franc 10%, Cabernet Sauvignon 10%

VINTAGE 2023

MATURATION

10 months in French oak barriques and tonneaux.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Intense ruby red in color. On the nose, the bouquet expresses hints of fresh plum and cherry that blend with the elegant, toasted and spicy notes of cocoa. Soft and persistent on the palate with a long finish and salty notes of the Mediterranean.

ALCOHOL CONTENT

13,5° vol.

SERVING SUGGESTIONS

Appetizers, tasty first courses, cured meats, cheeses and grilled 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.

CENTOFILARI PINOT GRIGIO GARDA DOC CESARI

BIANCO



ZONA DI PRODUZIONE

In prossimità del lago di Garda su un terreno limoso con buona dotazione di scheletro e calcare. Esposizione nord, sud.

UVE

Pinot grigio 100%

ANNO 2023

MATURAZIONE

Vasche d'acciaio 6 mesi e sosta sui lieviti 2 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Il bouquet si presenta con prorompente aroma di frutto bianco mela, pera e banana. Al palato l'acidità e la sapidità bilanciano un buon corpo e una buona struttura, con una fragrante persistenza.

GRADAZIONE

12°

ABBINAMENTO

Antipasti, piatti a base di pesce, primi piatti leggeri e carni bianche.

CENTOFILARI PINOT GRIGIO GARDA DOC CESARI

WHITE



PRODUCTION AREA

Near lake Garda on a limestone and clay soil, rich in stones and gravels. North, south exposure.

GRAPE VARIETY

Pinot grigio 100%

VINTAGE 2023

MATURATION

Steel tanks for 6 months and stays in contact with the lees for 2 months..

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Straw yellow in color with greenish reflexes. The bouquet presents itself with an exuberant aroma of white fruits apple, pear and banana. On the palate the acidity and flavor balance a good body and structure, with a fragrant persistence.

ALCOHOL CONTENT

12° vol.

SERVING SUGGESTIONS

Appetizers, fish-based dishes, light first courses and white meats.

VENEZIA GIULIA SAUVIGNON IGT JERMANN

BIANCO



ZONA DI PRODUZIONE

Nasce nella zona del Collio su terreno ricco di marne arenarie e colluviali di formazione flyschoidale con substrato roccioso. Esposizione sud-ovest, nord-est.

UVE

Sauvignon 100%

ANNO 2023

MATURAZIONE

Vasche d'acciaio 6 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è giallo paglierino brillante con riflessi verdolini. All'olfatto sprigiona un profumo intenso, persistente, fruttato, con piacevole sentore di fiori di sambuco. Al palato è asciutto, pieno, elegante ed equilibrato.

GRADAZIONE

13°

ABBINAMENTO

Antipasti, risotti di mare e pesci bianchi salsati.

ENEZIA GIULIA SAUVIGNON IGT JERMANN

WHITE



PRODUCTION AREA

Produced in the Collio area on an extended zone of colluvial material and marl with sandstone belonging to the "flyschoid" period, on a rocky substratum. South-western, north-western exposure.

GRAPE VARIETY

Sauvignon 100%

VINTAGE 2023

MATURATION

Steel tanks 6 months.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

The color is bright straw yellow with greenish reflexes. On the nose it releases an intense, persistent, fruity aroma, with a pleasant hint of elderflower. On the palate it is dry, full, elegant and balanced.

ALCOHOL CONTENT

13° vol.

SERVING SUGGESTIONS

Appetizers, seafood risotto and white fish in sauce.

