

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.

VINNAE RIBOLLA GIALLA VENEZIA GIULIA IGT JERMANN

BIANCO



ZONA DI PRODUZIONE

Nella zona dei vigneti del Collio e Isonzo, su terreni ricchi di materiali colluviali e marne arenarie con substrato roccioso, ad un'altitudine media di 100 metri sul livello del mare. Esposizione est-sud.

UVE

Ribolla Gialla 100%

ANNO 2024

MATURAZIONE

Principalmente in acciaio e una piccola quantità in botti grandi di rovere di Slavonia per 6 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino chiaro brillante. All'olfatto esprime eleganti note di frutta a polpa bianca, pera e bergamotto. Al palato è schietto, fresco e sapido, dalla robusta acidità e di corpo medio, con un finale persistente.

GRADAZIONE

12,5°

ABBINAMENTO

Antipasti di pesce, primi piatti leggeri, carni bianche e formaggi freschi.

VINNAE RIBOLLA GIALLA VENEZIA GIULIA IGT JERMANN

WHITE



PRODUCTION AREA

Vineyards located in the Collio and Isonzo area, on sandy soils rich in sandstone marls, gravel and colluvial materials, with rocky substrate at approximately 100 meters above sea level. East-Southern exposure.

GRAPE VARIETY

Ribolla Gialla 100%

VINTAGE 2024

MATURATION

Mainly in steel tanks and a small quantity in big Slavonian oak barrels for 6 months.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Vibrant straw yellow in color. To the nose it reveals elegant notes of white-fleshed fruit, pear, and bergamot. On the palate it is genuine, fresh and savory with a strong acidity, medium body, and a long persistence.

ALCOHOL CONTENT

12,5° vol.

SERVING SUGGESTIONS

Fish appetizers, light first courses, white meats and fresh cheeses.

FLORIS FIANO DI AVELLINO DOCG DANIMI

BIANCO



ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti situati nei comuni irpini di Forino e Lapio, su terreno argilloso e calcareo ricco di scheletro, ad un altitudine di 450-500 metri sul livello del mare. Esposizione sud-est.

UVE

Fiano di Avellino 100%

ANNO 2024

MATURAZIONE

Affinamento sui lieviti per 4 mesi, 4 mesi in Tonneaux e 4 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. All'olfatto le note speziate si mescolano a quelle floreali di tiglio, acacia e miele. Al palato le note minerali evocano l'albicocca e la scorza d'arancio, dal lunghissimo finale di nocciola tostata.

GRADAZIONE

13,5°

ABBINAMENTO

Piatti di pesce, risotti e carni bianche.

FLORIS FIANO DI AVELLINO DOCG DANIMI

WHITE



PRODUCTION AREA

Vineyards located in the Irpinia area throughout the municipalities of Forino and Lapio, on clay and limestone soils rich in gravel, at 450-500 meters above sea level. South-Eastern exposure.

GRAPE VARIETY

Fiano di Avellino 100%

VINTAGE 2024

MATURATION

Aging part on its own yeast, part in Tonneaux and part in bottle, around 4 months for each phase.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Straw yellow in color with greenish hues. On the nose its spicy notes blend with linden, acacia and honey aromas. Mineral taste to the palate evokes apricot and orange peel, with a long finish of toasted hazelnuts.

ALCOHOL CONTENT

13,5° vol.

SERVING SUGGESTIONS

Seafood first dishes, risottos and white meats.

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.

QUINTESSENZ KALTERERSEE CLASSICO SUPERIORE DOC CANTINA KALTERN

ROSSO



ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti situati nella zona di Caldaro, su terreni sabbiosi costituiti da ghiaia calcarea argillosa, ad una altitudine compresa fra i 230 ed i 350 metri sul livello del mare. Esposizione sud.

UVE

Schiava 100%

ANNO 2023

MATURAZIONE

Macerazione di 12 giorni, fermentazione malolattica di 6 mesi e affinamento su fecce fini in acciaio e grandi botti di legno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino brillante, al naso si esprime con sentori dominanti di frutti rossi ciliegia e lampone, e note leggere di mandorla amara. Al palato è pieno e sapido, con morbidi tannini che donano al vino rotondità e persistenza.

GRADAZIONE

13,5°

ABBINAMENTO

Primi piatti saporiti, carni bianche, piatti di pesce, salumi e formaggi.

QUINTESSENZ KALTERERSEE CLASSICO SUPERIORE DOC CANTINA KALTEN

RED



PRODUCTION AREA

Vineyards located throughout the Caldaro area, on sandy soils with a prevalence of calcareous gravel and clay, at 230-350 meters above sea level. Southern exposure.

GRAPE VARIETY

Schiava 100%

VINTAGE 2023

MATURATION

12-days of maceration, malolactic fermentation for 6 months and aging on fine lees in steel and large wooden barrels.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Brilliant deep ruby red in color, fruit-dominant notes recall cherry and raspberry with a hint of bitter almonds on the nose. Full-bodied on the palate, with balanced tannins, persistence, and taste.

ALCOHOL CONTENT

13,5° vol.

SERVING SUGGESTIONS

Tasty first courses, white meats, seafood dishes, cured meat and cheese.

LIBER PATER CIRO' CLASSICO SUPERIORE DOC IPPOLITO 1845

ROSSO



ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti situati sulla costa calabrese, su terreno calcareo e argilloso, ad un'altitudine compresa fra 150 e 300 metri sul livello del mare. Esposizione sud-ovest.

UVE

Gaglioppo 100%

ANNO 2024

MATURAZIONE

Macerazione sulle bucce per circa 10 giorni e affinamento in barriques di rovere francese per circa 10 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino con riflessi violacei, dall'aroma fruttato che evoca il profumo di frutta rossa, viola e note speziate. Al palato mostra una buona struttura e una notevole personalità.

GRADAZIONE

14°

ABBINAMENTO

Primi piatti saporiti, carni rosse e formaggi stagionati.

LIBER PATER CIRO' CLASSICO SUPERIORE DOC IPPOLITO 1845

RED



PRODUCTION AREA

Vineyards located on the Calabrian coast, on calcareous and clayey soil, at an altitude between 150-300 meters above sea level. South-Western exposure.

GRAPE VARIETY

Gaglioppo 100%

VINTAGE 2024

MATURATION

Maceration on the skins for approximately 10 days and refinement in French oak barrels for about 10 months.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Ruby red in color with purple hues. Fruity aromas recall wild berry, violet and spicy notes on the nose. Full-bodied on the palate with a remarkable personality.

ALCOHOL CONTENT

14° vol.

SERVING SUGGESTIONS

Savory first dishes, red meats and aged cheeses.

VIN SANTO BIANCO DELL'EMPOLESE DOC CANTINE LEONARDO DA VINCI

VINO DOLCE



ZONA DI PRODUZIONE

Piccola zona collinare nel comune di Vinci, su depositi alluvionali del Pliocene, terreno ricco in conchiglia ad una altitudine compresa fra i 40 ed i 100 metri di Altitudine sul livello del mare. Esposizione sud.

UVE

Trebbiano 100%

ANNO 2012

MATURAZIONE

Uve in essiccazione fino Febbraio, mosto travasato per fermentazione di 4 anni in piccole botti di quercia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal colore ambrato, con profumi di frutta secca, fichi, mandorle e miele. Al palato è ricco e vellutato, bilanciato da una buona acidità.

GRADAZIONE

16,5°

ABBINAMENTO

Pasticceria e biscotteria secca, formaggi a pasta molle.

VIN SANTO BIANCO DELL'EMPOLESE DOC CANTINE LEONARDO DA VINCI SWEET WINE



PRODUCTION AREA

Vineyards located throughout the municipality of Vinci on Pliocene alluvial deposits, on a soil rich in shell, at an altitude between 40-100 meters above sea level, with Southern exposure.

GRAPE VARIETY

Trebbiano 100%

VINTAGE 2012

MATURATION

Grapes are dried until February, then the must is racked and fermented for 4 years in small oak barrels.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Amber in color, on the nose it opens with dried fruit, figs, almonds, and honey scents. On the palate, it is rich and velvety, balanced by good acidity..

ALCOHOL CONTENT

16,5° vol.

SERVING SUGGESTIONS

Pastries and dry biscuits, soft cheeses.

