

**Raccolta**

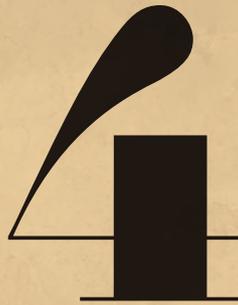
Agosto - Settembre

Gradazione

12,5 % vol

Temperatura di servizio ottimale

12° C.



Tapioco

Caso letterario*Premio supercazzola 2018*

Questo volume potrebbe non essere in commercio ed essere soltanto una ulteriore supercazzola nei vostri confronti.

Ex art. 12 senno' posterdati per due anche un pochino antani in prefettura e con rispetto per il vicesindaco.

LA PROPOSTA

La CEI:
"I sacerdoti dovrebbero usare Tapioco per le prime comunioni".

L'articolo lo scriviamo poi, con calma...



TAPIOCO, con il suo colore e i suoi profumi avvolgenti è come una spiaggia dorata e un mare turchese. È un'atmosfera leggera, sensuale, interessante ma mai superficiale...

Vigneti e zona di produzione

Vigneti di nuovo e vecchio impianto situati tra Lazio e Toscana ad un'altitudine compresa tra i 200 e i 400 metri s.l.m. Terreni di tipo sabbioso-argilloso di origine vulcanica nelle aree laziali e di tipo calcareo-argilloso di provenienza alluvionale in quelle toscane.

Impianto

Densità media di 5.000 piante per ettaro con rese che vanno dagli 80 ai 90 q.li/ha. Sistema di allevamento a Guyot.

Uve

Chardonnay - Vermentino.

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli. All'olfatto risulta elegante, fruttato-floreale con note di pera e fiori di acacia e minerale. Il sapore è secco, fresco, intenso e persistente, di corpo e con retrogusto piacevolmente cremoso.

Vinificazione

L'uva viene raccolta ben matura tra la fine di agosto e la prima settimana di settembre. Le uve vendemmiate vengono immediatamente raffreddate a 5-6° e pressate. Il mosto, illimpidito per decantazione a freddo, fermenta lentamente in tini di acciaio per 15-18 giorni a temperatura controllata. Successivamente si procede alla preparazione del blend a cui segue adeguato affinamento in bottiglia.



Raccolta

settembre - ottobre

Gradazione

13,5% vol

Temperatura di servizio ottimale

18°-20° C

5

Come se fosse

Il consiglio dell'enonauta

Cura il sistema enovegetativo

IL CASO

UNESCO: "Candidare immediatamente La Tognazza a patrimonio dell'umanità".

Articolo a pag. 17

Fresco, potente e morbido allo stesso tempo come l'unione della chitarra di B.B.King e il pianoforte di Ray Charles. Ogni sorso è un rincorrersi di note blues che ti legano al bicchiere in un equilibrio perfetto ed armonioso.

L'OROSCOPO a cura di Cippa Lippa

ARIETE

Siete i primi, 1 bicchiere e si parte! Via!

TORO

Determinati e solidi, bravi. Il vino vi salverà.

GEMELLI

2 bicchieri, 2 bottiglie, 2 casse, doppio conto.

CANCRO

Bellissimo segno, per il nome beviamoci su!

LEONE

Che dire. Siete i Re è vero. Quindi offrite voi.

VERGINE

Per voi è poco a prescindere, 3 casse, avanti, cosa state aspettando?

BILANCIA

I pesi o si bevono o sono stati già bevuti!

SCORPIONE

Siete stati forniti di un cavatappi, stappate.

SAGITTARIO

Siete stati fatti strani, è vero, ma dovete scegliere, o bianco o rosso, non mescolati.

CAPRICORNO

Siete stati forniti di grandi boccali, offrite.

ACQUARIO

ma senza pesci, potete riempirvi di vino!

PESCI

Ma senza acquario, la vedo dura, ubriacatevi.

Vigneti e zona di produzione

Vigneti di nuovo e vecchio impianto situati tra Lazio e Toscana ad un'altitudine compresa tra i 200 e i 400 metri s.l.m. in zone che godono di particolari condizioni microclimatiche. Terreni di origine vulcanica nelle aree laziali e di tipo calcareo-argilloso in quelle toscane.

Impianto

Densità media di 5.000 piante per ettaro con rese che vanno dai 70 agli 80 q.li/ha. Sistema di allevamento a cordone speronato.

Uve

Merlot - Sangiovese.

Caratteristiche organolettiche

Si presenta con un colore rosso rubino, al naso note di mirtillo, prugna, ciliegia, amarena e frutti rossi estremamente maturi, liquirizia e rabarbaro.

Al palato risulta delicato con un ottimo rapporto tra morbidezza ed acidità.

Vinificazione

Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata (22°-26°). A fine dicembre viene rifermentato lentamente con le uve lasciate appassire nell'apposito fruttaio a umidità e temperatura controllata (stile uso Governo). Macerazione sulle bucce in vasche di acciaio inox per una durata media di 15-20 giorni a temperatura controllata. Segue fermentazione malolattica spontanea in contenitori di acciaio inox. Affinamento in barrique di rovere francese per 4-6 mesi a cui segue adeguato affinamento in bottiglia.



Raccolta

Settembre - Ottobre

Gradazione

13,5 % vol

Temperatura di servizio ottimale

18°-20° C.

6

Antani

Melodia, grazie. Prego.

Il senso eno-musicale.

ANTANI... ANTANI... MA NON LO TROVO SULL'ELENCO...

IL GRANDE ROCKER SI RACCONTA:

"il mio sogno era fare l'imbianchino. Poi ho bevuto Tognazza e ho avuto l'illuminazione. Due bicchieri e ho deciso che sarei diventato il più grande chitarrista di tutti i tempi" [...] "Il mio credo? Meno DOC, più ROCK".



...PRIMA E DOPO I PASTI...

Dal carattere prepotente come la Gibson di Jimmy Page. è rotondo, caldo, ampio, di medio corpo, ma dotato di una freschezza vivace e mai troppo pesante. In bocca è un concerto di sensazioni.

Vigneti e zona di produzione

Vigneti di nuovo e vecchio impianto situati tra Lazio e Toscana ad un'altitudine compresa tra i 200 e i 400 metri s.l.m. Terreni di origine vulcanica nelle aree laziali e di origine alluvionale mista ad alberese in quelle toscane.

Impianto

Densità media di 5.000 piante per ettaro con rese che vanno dai 70 agli 80 q.li/ha. Sistema di allevamento a cordone speronato.

Uve

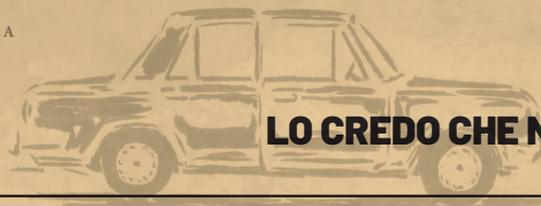
Syrah - Sangiovese.

Caratteristiche organolettiche

Si presenta con un colore rosso rubino, dal naso importante, con prugna rossa, frutti di bosco e una speziatura dolce di pepe nero, chiodi di garofano e cannella, con sfumature di una leggera tostatura vanigliata. Al palato evidenzia buona tannicità e freschezza per l'equilibrata acidità. è rotondo, caldo, ampio, di medio corpo e mai troppo pesante.

Vinificazione

Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata (22°-26°). Macerazione sulle bucce in vasche di acciaio inox per una durata media di 15-20 giorni a temperatura controllata. Segue fermentazione malolattica spontanea in contenitori di acciaio inox. Affinamento in barrique di rovere francese per 4-6 mesi a cui segue adeguato affinamento in bottiglia.



**"OH CIPPA LIPPA
LO CREDO CHE NON CAPISCI, FARNETICO!"**



Raccolta

settembre - ottobre

Gradazione

13,5% vol

Temperatura di servizio ottimale

18°-20° C



I CONSIGLI DI LELLO

Cosa dire a qualcuno che vi invita ad una festa alla quale non volete partecipare. Per rispondere con stile e tirarsi fuori dai guai senza sembrare cafoni.

Sai quanto terrei ad esserci, ma mi si è scappellata ieri la solina del degustato, come se fosse un calendario, e dato che ha proprio brematurato la spunta, a malincuore devo dirti che non riesco ad esserci.

*"LELLO"
HO PRESO
LA TARGA*

conte MASCETTI

Il consiglio dell'enonauta

Cura il sistema enovegetativo



L'evasione è il tema di questo vino, convivialità e amicizia nel mito della "zingarata". Il Conte Mascetti è un viaggio avvincente lungo un sorso, alla ricerca di nuove emozioni e antiche certezze.

Vigneti e zona di produzione

Toscana (Panzano in Chianti). Terreni di origine alluvionale mista ad alberese e calcareo-argilloso situati ad un'altitudine compresa tra i 200 e i 400 metri s.l.m.

Impianto

Densità media di 5.000 piante per ettaro con rese che vanno dai 70 agli 80 q.li/ha. Sistema di allevamento a cordone speronato.

Uve

75% Sangiovese - 15% Merlot - 10% Syrah.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Ha profumi intensi, fruttati con note varietali di ciliegia e amarena, sentori speziati e tostati. Di sapore elegante e morbido, ha lunghezza sorprendente con piacevoli note di frutti rossi maturi, notevole struttura adatta per una lunga conservazione.

Vinificazione

Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata (22°-26°). La macerazione sulle bucce avviene in vasche di acciaio inox per 15-20 giorni a temperatura controllata. A fermentazione alcolica ultimata il vino svolge la fermentazione malolattica e viene invecchiato per 12-15 mesi in barrique di rovere francese.



Raccolta

Settembre - Ottobre

Gradazione

13,5 % vol

Temperatura di servizio ottimale

18°-20° C.

8



CASA VECCHIA

...fa buon brodo?

Buon vino lo fa sicuro!!!



VECCHIA
A CHI?

Ricercato ed elegante. Un'esplosione di profumi e aromi che si alternano come le note vibranti e avvolgenti di un pianoforte. Sfaccettato ed energico, caldo e potente.

Un'emozione senza tempo per un vino di grande struttura e per nulla scontato.

Vigneti e zona di produzione

Toscana (Panzano in Chianti). Terreni di origine alluvionale mista ad alberese e calcareo-argilloso situati ad un'altitudine compresa tra i 200 e i 400 metri s.l.m.

Impianto

Densità media di 5.000 piante per ettaro con rese che vanno dai 60 ai 70 q.li/ha. Sistema di allevamento a cordone speronato.

Uve

90% Sangiovese - 10% Cabernet Sauvignon.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino intenso con riflessi granati.

Il profumo offre un bouquet ampio e complesso, intenso, con note di ciliegia, frutti di bosco, sentori speziati di viola, tabacco e note minerali.

Sapore pieno e austero, vellutato e giustamente tannico, si caratterizza con note di prugna, amarena e frutti di bosco. La notevole struttura lo rende estremamente longevo.

Vinificazione

Prodotto nelle annate più favorevoli selezionando meticolosamente le uve. Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata (22°-26°). Viene eseguita una criomacerazione a 7°-8° per 24-48h a cui segue macerazione sulle bucce in vasche di acciaio inox per 25-30 giorni a temperatura controllata. A fermentazione alcolica ultimata il vino svolge la fermentazione malolattica e viene invecchiato per 18-20 mesi in barrique di rovere francese.



9

VOGLIA MATTÀ

Il consiglio dell'enonauta
Cura il sistema enovegetativo

CHI È
QUELLA?

NO, MA È
UN'AMICA



Libertà, sensualità e ricercatezza si fondono in questo vino dalle note complesse e dal carattere deciso. Dalla spiccata eleganza e persistenza, il lungo riposo in barrique assicura una sorprendente evoluzione.

Vigneti e zona di produzione

Toscana. Terreni di origine calcareo-argillosa di provenienza alluvionale situati ad un'altitudine compresa tra i 200 e i 400 metri s.l.m.

Impianto

Densità media di 5.000 piante per ettaro con rese che vanno dai 70 agli 80 q.li/ha. Sistema di allevamento a Guyot.

Uve

100% Chardonnay.

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino scintillante. Profumo intenso, con note floreali di pesca e frutta esotica che bene si avvolgono alle sfumature balsamiche e vanigliate. Sapore lungo ed elegante, piacevolmente cremoso, con un perfetto equilibrio tra acidità e mineralità e una lunga nota di miele nel finale.

Vinificazione

Raccolta manuale delle uve e successiva pressatura soffice con defecazione a freddo. Dopo 24-36 ore il mosto viene trasferito in barrique di rovere francese nelle quali avviene la fermentazione, coadiuvata da batonnage quotidiani. La maturazione del vino avviene a contatto con le fecce fini. Fermentazione malolattica spontanea in barrique, dove il vino riposa per circa 12 mesi.

Raccolta

Agosto - Settembre

Gradazione

14,5 % vol

Temperatura di servizio ottimale

12-14° C.