

# AMFORA BELO

13% vol, 75cl

Acidità totale 5,1 g/l 0.75

**Varietà:** 80 % ribolla, 20% pinot bianco

**Tipologia:** bianco secco

**Età del vigneto:** oltre i 15 anni

**Esposizione del vigneto:** collinare orientamento ad est

**Tipologia di Vigneto:** terrazzamento, 4000 piante per ettaro, guyot singolo

**Tipo di Terreno:** eocene flysch

**Cultura:** biologica

**Vendemmia:** raccolta a mano, seconda metà di Settembre

**Vinificazione:** pressatura soffice dopo 6 mesi di macerazione in anfora.

**Maturazione:** affinamento in botte grande per almeno 18 mesi sulle fecce fini, filtrato e imbottigliato, riposa in bottiglia per 12 mesi.

**Abbinamenti:** carni bianche alla piastra, patè e fegatini, carne in gelatina, risotto di asparagi, carciofi al vapore, involtini di zucca e ricotta, formaggi stagionati e piatti moderatamente speziati. La temperatura di servizio si consiglia tra gli 16 e i 18 °C.

**Codice 21482\*\***

Unità di vendita cartone da 6 bottiglie

# AMFORA RDECE

13,5% vol, 75cl

Acidità totale 5 g/l,

**Varietà:** 50% cabernet sauvignon, 50 % merlot

**Tipologia:** rosso secco

Bottiglia 0,75 cl, scatole da 6, tappo di sughero.

**Età del vigneto:** oltre i 15 anni

**Esposizione del vigneto:** collinare orientamento a sud-ovest

**Tipologia di Vigneto:** terrazzamento, 4000 piante per ettaro, guyot singolo

**Tipo di Terreno:** eocene flysch

**Cultura:** biologica

**Vendemmia:** raccolta a mano , inizio ottobre

**Vinificazione:** pressatura soffice dopo 6 mesi di macerazione in anfora.

**Maturazione:** affinamento in barrique per almeno 18 mesi, filtrato e imbottigliato, riposa in bottiglia per 12 mesi.

**Abbinamenti:** filetto al pepe verde, carne alla griglia, agnello e capretto, vitello, faraona, primi piatti con salse rosse.

La temperatura di servizio si consiglia tra gli 18 e i 20 °C.

**Codice 21483\*\***

Unità di vendita cartone da 6 bottiglie

# **REBULA (RIBOLLA)**

12,5% vol, 75cl

Acidità totale 5,5 g/l

**Varietà:** 100% ribolla

**Tipologia:** bianco secco.

**Età del vigneto:** oltre i 15 anni

**Esposizione del vigneto:** collinare orientamento ad est

**Tipologia di Vigneto:** terrazzamento, 4000 piante per ettaro, guyot singolo

**Tipo di Terreno:** eocene flysch

**Cultura:** biologica

**Vendemmia:** raccolta a mano, seconda metà di settembre

**Vinificazione:** pressatura soffice, il mosto viene refrigerato ad 8° C in vasca di acciaio. Dopo 24 ore il mosto viene lasciato riposare e fatto fermentare alla temperatura controllata di 15° C.

**Maturazione:** affina sulle fecce fini fino a gennaio, poi viene filtrato e imbottigliato.

**Abbinamenti:** tempura di verdure, zuppe di verdure, risotto e primi piatti, frutti di mare, pesce d'acqua dolce. La temperatura di servizio si consiglia tra gli 8 e i 10 °C.

**Codice 21480\*\***

Unità di vendita cartone da 6 bottiglie

# **CRNA REBULA**

## **(RIBOLLA NERA O SCHIOPPETTINO)**

13,5% vol, 75cl

Acidità totale 4.70 g/l

**Varietà:** 100 % ribolla nera

**Tipologia:** rosso secco.

**Età del vigneto:** 4 anni

**Esposizione del vigneto:** collinare orientamento a sud

**Tipologia di Vigneto:** terrazzamento, 4000 piante per ettaro, guyot singolo

**Tipo di Terreno:** eocene flysch

**Cultura:** biologica

**Vendemmia:** raccolta a mano, inizio ottobre

**Vinificazione:** pressatura dopo 3 settimane di macerazione in fermentini

**Maturazione:** il 50 % del vino affina in botti grandi ed il 50 % affina in barriques per 12 mesi. Poi viene filtrato ed imbottigliato.

**Abbinamenti:** carne alla griglia, stufati, primi piatti con condimenti importanti, e formaggi stagionati.

Perfetto con dolci come la cioccolata al peperoncino.

**Codice 21481\*\***

Unità di vendita cartone da 6 bottiglie