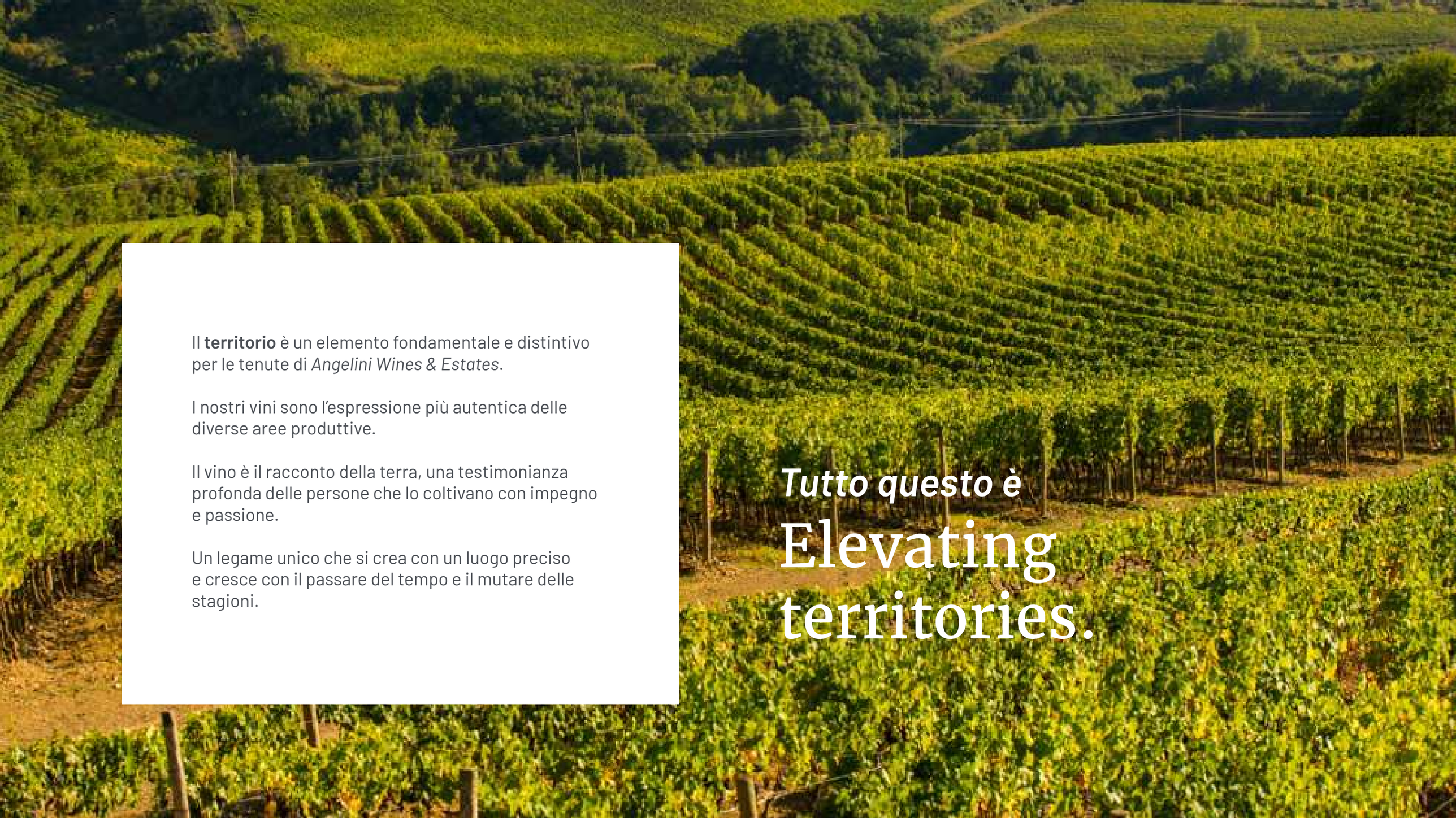


Angelini
Wines & Estates

Elevating Territories



Il **territorio** è un elemento fondamentale e distintivo per le tenute di *Angelini Wines & Estates*.

I nostri vini sono l'espressione più autentica delle diverse aree produttive.

Il vino è il racconto della terra, una testimonianza profonda delle persone che lo coltivano con impegno e passione.

Un legame unico che si crea con un luogo preciso e cresce con il passare del tempo e il mutare delle stagioni.

Tutto questo è

Elevating territories.

Le tenute

Angelini Wines & Estates produce vini provenienti da diversi territori d'Italia.

Le nostre tenute condividono la gestione diretta dei vigneti, la cura del paesaggio che le circonda e l'approccio agronomico volto a preservarne l'identità.

BERTANI
DAL 1857
→

VAL DI SUGA
→

TENUTA
TREROSE
→

SAN LEONINO
→

TENUTE SAN SISTO
→

CANTINA
PUIATTI
→

BERTANI
DAL 1857

p. 07 Amarone della Valpolicella Classico →

p. 08 Valpolicella Ripasso Classico Superiore Catullo →

p 09 Valpolicella Classico Superiore Ognisanti di Novare →

p. 10 Valpolicella Classico Le Miniere di Novare →

p. 11 Amarone della Valpolicella Valpantena →

p. 12 Valpolicella Ripasso Valpantena →

p. 13 Valpolicella Valpantena →

p. 14 Soave Classico Sereole →

p 15 Lugana Le Quaiare →

p. 16 Recioto della Valpolicella Valpantena →

p. 17 Soave Original Vintage Edition →

p. 18 Secco Original Vintage Edition →

p. 19 Velante Due Uve →

p. 20 Velante Bertarose →

BERTANI

DAL 1857

Da oltre un secolo e mezzo produce vini riconoscibili per la loro identità.

Vini dal profilo stilistico chiaro e inconfondibile.

Vini di territorio, anche quando, come nel caso dell'Amarone della Valpolicella Classico, a guidare è il metodo.

Fondata nel
1857

Bertani
Via Asiago
Grezzana, Verona

IFS Food



Angelini Wines & Estates

Tenuta Novare



200 ha totali

65 ha vitati



Amarone della Valpolicella Classico

BERTANI
DAL 1857

VITIGNI
80% corvina veronese, 20% rondinella

ZONA DI PRODUZIONE
Valpolicella Classica, Tenuta Novare ad Arbizzano di Negrar

TERRENI
Calcarei e vulcanici (basalto)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot doppio

DENSITÀ DI IMPIANTO
5000 ceppi/ha

RESA
100 q.li/ha (di cui solo il 30% viene messo in fruttaio)

ETÀ MEDIA DELLE VITI
20 anni

Il naso è molto espressivo e complesso, con delle chiare note floreali e di cedro che si mescolano a toni più scuri e terrosi. Al palato c'è una struttura importante ma elegante, grazie alla sua vivace acidità. Il frutto generoso rende i tannini avvolgenti e scorrevoli creando una consistenza perfetta. Le note di frutta rossa di notevole purezza sono seguite da un sorso ricco di liquirizia e un finale carnoso e saporito. Questo è un vino da meditazione, ricco di profondità e di piacevoli note saporite e affumicate, accessibile ora grazie ai tannini morbidi e all'espressività sensuale, ma con decenni di gloriosa evoluzione davanti a venire.

METODO DI PRODUZIONE
In fruttaio tradizionale senza alcuna forzatura in termini di controllo delle temperature e umidità. Messa a riposo sulle arèle per 78 giorni

MATURAZIONE DEL VINO
In botti di rovere di Slavonia da 50 - 100 ettolitri per 7 anni

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
Almeno 12 mesi

DATI ANALITICI
Alcol 15,8% - Acidità totale 6 g/l - pH 3,4

0,75 lt — 1,5 lt — 3 lt



Valpolicella Ripasso Classico Superiore Catullo

BERTANI
DAL 1857

VITIGNI
70% corvina veronese, 20% corvinone, 10% rondinella

ZONA DI PRODUZIONE
Valpolicella Classica, Tenuta Novare
ad Arbizzano di Negrar

TERRENI
Marno-calcarei, con depositi argillosi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot doppio

DENSITÀ DI IMPIANTO
5000 ceppi/ha

RESA
100 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI
20 anni

METODO DI PRODUZIONE
Questo vino si ottiene dalla seconda fermentazione denominata ripasso. Nel mese di marzo, il fresco e giovane Valpolicella d'annata viene messo a rifermentare sulle bucce, ancora leggermente zuccherine, dell'Amarone Classico

MATURAZIONE DEL VINO
In botti da 75 hl di rovere francese per 12 mesi, più altri 12 mesi in vasche di cemento da 100 hl

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
Almeno 6 mesi

DATI ANALITICI
Alcol 13,6% - Acidità totale 5,7 g/l - pH 3,4

Vino di media struttura con gentili note speziate di vaniglia e cioccolato, accompagnate da tipiche note di ciliegia, amarena e pepe bianco. Al palato si caratterizza per una facile bevibilità, tipica del Valpolicella, e, al tempo stesso, per una struttura tannica setosa e una persistenza aromatica intensa e prolungata. Il finale è fresco, morbido e sapido. Vino dallo stile classico, elegante, equilibrato, armonico.

0,75 lt



Valpolicella Classico Superiore Ognisanti di Novare

BERTANI
DAL 1857

VITIGNI
95% corvina veronese (selezione massale Novare),
5% rondinella

ZONA DI PRODUZIONE
Valpolicella Classica, Tenuta Novare ad Arbizzano di Negrar, dal vigneto Ognisanti, con esposizione a ovest, composto da otto terrazze, per un totale di 2,92 ettari, poste a monte della chiesetta di Ognisanti

TERRENI
Calcarei eocenici marnosi bianco e bianco rosati, con un sottile franco di coltivazione (50 cm) con tessitura sabbioso-limosa

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot doppio

DENSITÀ DI IMPIANTO
5000 ceppi/ha

RESA
90 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI
20 anni

MATURAZIONE DEL VINO
In botti di rovere francese per 12 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
Almeno 6 mesi

DATI ANALITICI
Alcol 12,5% - Acidità totale 6,2 g/l - pH 3,2

Rubino intenso e concentrato, dal quadro aromatico ricco con sentori di frutta rossa fresca, spezie. Palato voluminoso e ben bilanciato dall'acidità, lungo e appagante, dai tannini mordaci, per un finale sapido.

0,75 lt



Valpolicella Classico
Le Miniere di Novare

BERTANI
DAL 1857

VITIGNI
70% corvina veronese (selezione massale Novare),
20% corvinone, 10% rondinella

ZONA DI PRODUZIONE
Valpolicella Classica, Tenuta Novare ad Arbizzano di Negrar, dal vigneto Le Miniere, con esposizione a sud-ovest, composto da due terrazze, per un totale di 4 ettari, poste al di sopra del cunicolo delle Miniere di Novare

TERRENI
Calcarei eocenici con scaglia rossa del Cretaceo superiore, con un franco di coltivazione di circa 1 metro composto principalmente da argille di colorazione rossastra

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot doppio

DENSITÀ DI IMPIANTO
5000 ceppi/ha

RESA
100 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI
20 anni

MATURAZIONE DEL VINO
In vasche di cemento per 6 - 9 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
Almeno 6 mesi

DATI ANALITICI
Alcol 12,5 % - Acidità totale 5,5 g/l - pH 3,3

Rubino luminoso, ha naso caratterizzato da sensazioni di frutta fresca, ciliegia, frutti di bosco, con eleganti note di pepe bianco. Bocca sapida, leggiadra, di lunga persistenza e sapidità.

0,75 lt



Amarone della Valpolicella Valpantena

BERTANI
DAL 1857

VITIGNI
80% corvina veronese, 20% rondinella

ZONA DI PRODUZIONE
Valpolicella Valpantena

TERRENI
Marno-calcarei sul versante est della valle
e argilloso-calcarei sul versante ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot e pergole

DENSITÀ DI IMPIANTO
4000 - 4500 ceppi/ha

RESA
100 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI
15 - 20 anni

Colore rubino intenso offre al naso grande ricchezza aromatica, con note fruttate, di ciliegia e mora, e speziate, di cannella e pepe. Bocca avvolgente, morbida e cremosa, dal finale persistente e intenso, con tannini fitti e carnosi.

METODO DI PRODUZIONE
Appassimento nei fruttai della cantina di Grezzana.
Fermentazione con lunga macerazione sulle bucce
per estrarre le note fruttate

MATURAZIONE DEL VINO
In botti da 30, 54 e 75 hl per 24 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
Almeno 6 mesi

DATI ANALITICI
Alcol 15,9% — Acidità totale 6,1 g/l — pH 3,4

0,75 lt — 1,5 lt



Valpolicella Ripasso Valpantena

BERTANI
DAL 1857

VITIGNI
70% corvina veronese, 20% corvinone, 10% rondinella

ZONA DI PRODUZIONE
Valpolicella Valpantena

TERRENI
Marno-calcarei, argillosi e basaltici

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot e pergola

DENSITÀ DI IMPIANTO
4000 - 5000 ceppi/ha

RESA
100 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI
15 - 20 anni

METODO DI PRODUZIONE
Questo vino si ottiene dalla seconda fermentazione, localmente denominata *ripasso*. Nel mese di gennaio/febbraio, il fresco giovane Valpolicella d'annata viene messo a rifermentare sulle bucce, ancora leggermente zuccherine, dell'Amarone della Valpolicella Valpantena

MATURAZIONE DEL VINO
In botti da 30, 54 e 75 hl e vasche di cemento da 100 hl

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
3 mesi

DATI ANALITICI
Alcol 13,6% - Acidità totale 5,3 g/l - pH 3,4

Di colore intenso, rosso rubino, offre un naso in cui le note fruttate, di ciliegie e sottobosco, sono arricchite da sensazioni speziate e di cioccolato. In bocca il tannino è avvincente, il sorso carnoso e sapido.

0,375 lt — 0,75 lt — 1,5 lt



Valpolicella Valpantena

BERTANI
DAL 1857

VITIGNI
80% corvina veronese, 20% rondinella

ZONA DI PRODUZIONE
Valpolicella Valpantena

TERRENI
Marno-calcarei sul versante est
e argilloso-calcarei sul versante ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot e pergola

DENSITÀ DI IMPIANTO
4000 - 5000 ceppi/ha

RESA
100 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI
10 - 15 anni

MATURAZIONE DEL VINO
In vasche di cemento per circa 6 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
3 mesi

DATI ANALITICI
Alcol 12,4% - Acidità totale 5,6 g/l - pH 3,4

Di colore rubino, ha naso fresco di melograno e ribes, erbe aromatiche, e bocca di grande bevibilità, fresca e disimpegnata.

0,75 lt — 1,5 lt



Soave Classico
Sereole

BERTANI
DAL 1857

VITIGNI
100% garganega

ZONA DI PRODUZIONE
Zona Classica del Soave, vigneto Sereole,
ubicato tra i comuni di Soave e Monteforte d'Alpone

TERRENI
Marno-calcarei

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO
4000 ceppi/ha

RESA
110 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI
20 anni

MATURAZIONE DEL VINO
In tini di rovere francese per 4 - 5 mesi

DATI ANALITICI
Alcol 12,3% - Acidità totale 5,2 g/l - pH 3,3

Di colore paglierino intenso, ha naso suadente,
ricco di note fruttate di agrumi e fiori bianchi.
Bocca avvolgente e complessa, leggermente minerale.

0,375 lt — 0,75 lt



Lugana
Le Quaiare

BERTANI
DAL 1857

VITIGNI
100% trebbiano di Lugana (turbiana)

ZONA DI PRODUZIONE
Colline moreniche a sud del Lago di Garda. I vigneti di produzione sono presenti nella parte storica e più prestigiosa della denominazione, a cavallo tra i comuni di Desenzano del Garda e Sirmione

TERRENI
Di natura argilloso-calcarea con lo storico sistema a "schiena d'asino" al fine di favorire un corretto e prezioso drenaggio delle acque

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Doppio capovolto

DENSITÀ DI IMPIANTO
4000 ceppi/ha

RESA
90 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI
20 anni

MATURAZIONE DEL VINO
In acciaio inox per circa 3 mesi

DATI ANALITICI
Alcol 12,6% - Acidità totale 5,2 g/l - pH 3,3

Di colore paglierino, ha naso intensamente fruttato in cui spiccano i sentori di pera, pesca e albicocca. Le note floreali, unitamente a sentori marini, conferiscono complessità e vivacità al vino. Il palato è fresco, sapido, con un piacevole finale gessoso che lo rende particolarmente adatto a momenti di convivialità e ad abbinamenti a piatti leggeri della cucina mediterranea.

0,75 lt



Recioto della Valpolicella Valpantena

BERTANI
DAL 1857

VITIGNI
85% corvina veronese, 10% merlot, 5% rondinella

ZONA DI PRODUZIONE
Valpolicella Valpantena

TERRENI
Marno-calcarei sul versante est e argilloso-calcarei sul versante ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot e pergola

DENSITÀ DI IMPIANTO
4000 - 5000 ceppi/ha

RESA
100 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI
15 - 20 anni

METODO DI PRODUZIONE
Appassimento nei fruttai della cantina di Grezzana. La fermentazione viene interrotta con un residuo zuccherino di 120 g/l

MATURAZIONE DEL VINO
In botti di ciliegio per circa 12 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
6 mesi

DATI ANALITICI
Alcol 12,6% - Acidità totale 6,1 g/l - pH 3,4

Vino da meditazione, ha colore rosso granato e profumi di confettura di frutti di bosco, con cenni di tabacco, cioccolato e liquirizia. Morbidezza e spessore al palato, dal finale speziatissimo.

0,50 lt



Soave Original Vintage Edition

BERTANI
DAL 1857

VITIGNI
100% garganega

ZONA DI PRODUZIONE
Vigneti nel versante ovest della collina di Soave a nord del Castello

TERRENI
Vulcanici

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Pergola

DENSITÀ DI IMPIANTO
3300 ceppi/ha

RESA
120 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI
30 - 40 anni

METODO DI PRODUZIONE
Una parte delle uve, circa il 40%, viene raccolta nel mese di settembre e il mosto viene mantenuto a freddo.
La restante parte delle uve viene raccolta nella prima decade di ottobre, dopo attenta selezione dei grappoli, e messa in macerazione con le bucce sul mosto freddo.
Le uve rimangono in macerazione per 3-4 giorni. La pratica riprende la tecnica di produzione degli anni '30 con una rivisitazione contemporanea che consente di dare maggiore freschezza al vino

MATURAZIONE DEL VINO
In vasche di cemento per 9 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
6 mesi

DATI ANALITICI
Alcol 12,2 % - Acidità totale 5,3 g/l - pH 3,3

Di colore paglierino intenso con nuance oro, ha naso che ricorda pesca, pera, albicocca e un palato morbido e avvolgente, persistente.

0,75 lt



Secco Original
Vintage Edition

BERTANI
DAL 1857

VITIGNI
80% corvina, 10% sangiovese grosso, 5% syrah,
5% cabernet sauvignon

ZONA DI PRODUZIONE
Valpolicella Valpantena

TERRENI
Prevalentemente di natura marno-calcarea ricchi in ferro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO
4000 - 4500 ceppi/ha

RESA
100 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI
20 anni

MATURAZIONE DEL VINO
Nella tradizionale botticella veronese da 750 lt di castagno
e ciliegio per 18 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
6 mesi

DATI ANALITICI
Alcol 13% — Acidità totale 5,6 g/l — pH 3,3

Di colore rubino con riflessi granato e olfatto di grande ricchezza aromatica, intenso nelle note di frutta in confettura e spezie. Bocca corposa, strutturata, ricca.

0,75 lt — 1,5 lt



Velante Due Uve

BERTANI
DAL 1857

VITIGNI
50% pinot grigio, 50% sauvignon blanc

ZONA DI PRODUZIONE
Romans d'Isonzo

TERRENI
Grave (ciottoli calcarei con argilla)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot doppio

DENSITÀ DI IMPIANTO
4700 ceppi/ha

RESA
120 - 130 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI
10 - 15 anni

MATURAZIONE DEL VINO
In acciaio inox per circa 3 mesi

DATI ANALITICI
Alcol 12,5% - Acidità totale 5,5 g/l - pH 3,4

Il corpo e la struttura del pinot grigio uniti alle note di salvia, pesca matura, frutto tropicale, tipiche del sauvignon blanc, per un vino contemporaneo, di carattere, dal finale sapido e fresco.

0,75 lt



Velante Bertarose

BERTANI
DAL 1857

VITIGNI
Molinara, corvina, rondinella

ZONA DI PRODUZIONE
Entroterra Gardesano e giovani impianti della Valpolicella

TERRENI
Di natura argilloso-calcarea

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO
4500 - 5000 ceppi/ha

RESA
100 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI
10 anni

MATURAZIONE DEL VINO
In acciaio inox per circa 3 mesi

DATI ANALITICI
Alcol 12,5% - Acidità totale 5,2 g/l - pH 3,1

Di colore rosa corallo, che ricorda la pesca, ha profumi che spaziano dai piccoli frutti alle spezie, per una bocca ben equilibrata, tra buona struttura e vibrante acidità, per un finale fresco e sapido.

0,75 lt

VAL DI SUGA

INTERPRETI DEL TERRITORIO

p. 24 Rosso di Montalcino →

p. 25 Brunello di Montalcino →

p. 26 Brunello di Montalcino Vigna del Lago →

p. 27 Brunello di Montalcino Poggio al Granchio →

p. 28 Brunello di Montalcino Vigna Spuntali →

p. 29 Rosso di Montalcino Vigna Spuntali →

VAL DI SUGA

INTERPRETI DEL TERRITORIO

Interpreti del territorio.
Le nostre radici sono nei suoli che caratterizzano le nostre personalità, ma i nostri occhi guardano alle interpretazioni future di Montalcino.

Fondata nel
1969

Val di Suga
Località Val di Cava
Montalcino, Siena




97 ha
totali
46 ha
vitati



Rosso di Montalcino

VAL DI SUGA

VITIGNI
100% sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE
Uve provenienti dai tre settori e dai vigneti più giovani

TERRENI
Suoli sabbiosi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot e cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO
5000 ceppi/ha

RESA
75 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI
10 anni

MATURAZIONE DEL VINO
In botti di rovere di Slavonia da 50 hl per 6 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
Almeno 3 mesi

DATI ANALITICI
Alcol 13,5 % — Acidità totale 5,6 g/l — pH 3,3

È un vino brillante e luminoso in ogni sua caratteristica, dal colore al profumo –in cui il frutto è fresco e croccantissimo alla bocca, in cui la matrice acida definisce la ritmica degustativa, con finale espressivo, ampio e dal finale che schiocca.

0,75 lt



Brunello di Montalcino

VAL DI SUGA

VITIGNI
100% sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE
Blend di uve dei tre areali

TERRENI
Suoli dei tre diversi versanti della denominazione: argille calcaree con conglomerato poligenico, sabbie di degradazione da pietra forte e galestro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO
5000 - 7000 ceppi/ha

RESA
60 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI
20 anni

MATURAZIONE DEL VINO
In botti di rovere di Slavonia da 50 hl per 24 mesi, segue un passaggio in vasca di cemento

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
Almeno 6 mesi

DATI ANALITICI
Alcol 14% — Acidità totale 5,3 g/l — pH 3,4

Un vino che ha in sé la non comune possibilità di coniugare espressività e tensione, generosità di frutto e rigore, non perdendo mai in eleganza. Naso articolato, con note di frutta rossa matura e croccante, arancia, chinotto, sensazioni leggermente balsamiche. La bocca è strutturata, di ottima definizione tannica e acida, dal finale persistente e in crescendo.

0,375 lt — 0,75 lt — 1,5 lt — 3 lt



Brunello di Montalcino Vigna del Lago

VAL DI SUGA

VITIGNI
100% sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE
Vigna del Lago, settore nord

TERRENI
Suoli argillosi con conglomerato poligenico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO
7000 ceppi/ha

RESA
55 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI
17 anni

MATURAZIONE DEL VINO
In botti ovali da 30 hl per 24 mesi.
Seguono 18 mesi in vasca di cemento

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
6 mesi

DATI ANALITICI
Alcol 14% — Acidità totale 5,4 g/l — pH 3,4

Riconoscibile già dal colore, mediamente più scarico, si distingue per il bouquet delicatamente classico, tra nuance floreali, richiami speziati di pepe bianco, apporti fruttati di ciliegie fresche e suggestioni agrumate (in particolare chinotto, uno dei descrittori più ricorrenti nei Sangiovese del settore nord di Montalcino).
Ma è soprattutto l'elegante tessitura gustativa a ricordare la sua origine territoriale: impatto suadente, tenore alcolico misurato, souplesse di sorso, tannini leggeri e a grana fine.

0,75 lt



Brunello di Montalcino
Poggio al Granchio

VAL DI SUGA

VITIGNI
100% sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE
Vigna Poggio al Granchio, settore sud-est

TERRENI
Galestro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO
5000 ceppi/ha

RESA
55 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI
20 anni

MATURAZIONE DEL VINO
In botti di rovere francese da 50 - 60 hl per 24 mesi.
Seguono 18 mesi in vasca di cemento

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
Almeno 6 mesi

DATI ANALITICI
Alcol 14,5% — Acidità totale 5,3 g/l — pH 3,4

Un carattere per certi versi "mari e monti", che si coglie immediatamente al naso nel gioco di frutta matura e sottobosco, balsami e spezie orientali, per poi svelarsi definitivamente in una silhouette gustativa affusolata ed energica, progressiva e rigorosa, sorretta da una fitta spalla sapida e al contempo da una salda armatura verticale.
Un Sangiovese di razza, che fa sentire forte e chiaro il suo timbro deliziosamente affumicato già in fase giovanile, ma destinato a completarsi con l'affinamento in bottiglia.



0,75 lt



Brunello di Montalcino Vigna Spuntali

VAL DI SUGA

VITIGNI
100% sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE
Montalcino, Vigna Spuntali, versante sud-ovest

TERRENI
Galestro e sabbie da degradazione di pietraforte

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Doppio cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO
7000 ceppi/ha

RESA
55 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI
30 anni

MATURAZIONE DEL VINO
In barrique di rovere francese da 300 litri per 6 mesi.
Seguono 18 mesi di botte di rovere di Slavonia da 25 hl

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
Almeno 24 mesi

DATI ANALITICI
Alcol 14,5% — Acidità totale 5,24 g/l — pH 3,4

Di colore rubino intenso, ha naso cupo, etereo, di amarena, terra bagnata, carruba, per una bocca di bellissima espansione, serrata sul tannino.

0,75 lt — 1,5 lt



Rosso di Montalcino Vigna Spuntali

VAL DI SUGA

VITIGNI
100% sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE
Montalcino, Vigna Spuntali, versante sud-ovest

TERRENI
Galestro e sabbie da degradazione di Pietraforte

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot doppio

DENSITÀ DI IMPIANTO
5000 ceppi/ha

RESA
65 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI
10 anni

MATURAZIONE DEL VINO
In botti di rovere di Slavonia da 40 hl seguiti da 12 mesi in cemento

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
Almeno 12 mesi

DATI ANALITICI
Alcol 13,5% - Acidità totale 6 g/l – pH 3,2

Il Rosso di Montalcino Spuntali è un vino da singola vigna dai tratti mediterranei, capace di mostrare la grande energia di un versante dal clima secco, soleggiato e ben ventilato, unita alla chiara influenza del mare che delinea la freschezza, la vivacità, la tensione e la complessità di un vino dallo spirito giovane ma profondo.

0,75 lt

TENUTA
TREROSE

p. 33 Rosso di Montepulciano Salterio →

p. 34 Vino Nobile di Montepulciano Santa Caterina →

p. 35 Vino Nobile di Montepulciano Riserva Simposio →

p. 36 Rosé di Trerose →

p. 36 Vin Santo di Montepulciano →

TENUTA
TREROSE

Il rispetto per la natura e per la tradizione toscana.
La sostenibilità come principio guida di cinque colli
di vigneti disposti ad anfiteatro.

Fondata nel
1982

Tenuta Trerose
Via della Stella,
Valiano di Montepulciano,
Siena




220 ha
totali
95 ha
vitati



Rosso di Montepulciano Salterio

TENUTA TREROSE

VITIGNI
95% sangiovese (biotipo prugnolo gentile), 5% colorino

ZONA DI PRODUZIONE
Valiano di Montepulciano, al confine tra i comuni di Montelpulciano e Cortona

TERRENI
Sabbiosi e argillo-limosi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO
5000 ceppi/ha

RESA
80 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI
10 anni

MATURAZIONE DEL VINO
In tini da 100 hl di rovere francese per 6 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
3 mesi

DATI ANALITICI
Alcol 14% — Acidità totale 5 g/l — pH 3,46

CERTIFICATO ICEA VEGAN

Di colore rubino brillante, ha naso fresco di frutta rossa e leggera speziatura. Bocca leggera, di grande bevibilità.

0,75 lt



Vino Nobile di Montepulciano Santa Caterina

TENUTA
TREROSE

VITIGNI
100% sangiovese (biotipo prugnolo gentile)

ZONA DI PRODUZIONE
Valiano di Montepulciano, colle di Santa Caterina

TERRENI
Ricchi di sabbie (arenarie) e argille salate

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO
5000 ceppi/ha

RESA
70 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI
20 anni

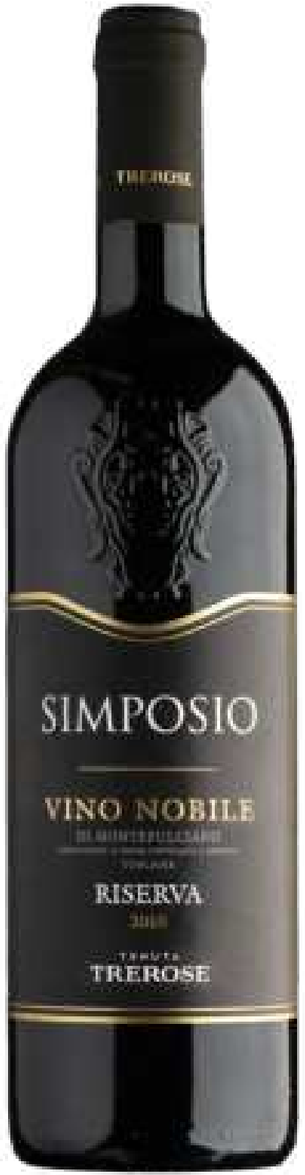
MATURAZIONE DEL VINO
In botti da 60 - 70 hl per 18 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
6 mesi

DATI ANALITICI
Alcol 14% — Acidità totale 5,2 g/l — pH 3,45

Di colore rosso intenso con note violacee. Al naso un'esplosione di frutta rossa - ciliegia sotto spirito, ribes, mora, chinotto e mirto - per una bocca morbida e dolce. Finale lungo e avvincente.

0,375 lt — 0,75 lt — 1,5 lt — 3 lt



Vino Nobile di Montepulciano Riserva Simposio

TENUTA
TREROSE

VITIGNI
100% sangiovese (biotopo prugnolo gentile)

ZONA DI PRODUZIONE
Valiano di Montepulciano, vigneti Colle i Palazzi con esposizione sud-ovest

TERRENI
Argille ricche di concrezioni di carbonato di calcio

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO
5000 ceppi/ha

RESA
55 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI
25 anni

MATURAZIONE DEL VINO
In botti di rovere di Slavonia da 30 e 40 hl per 18 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
Circa 18 mesi

DATI ANALITICI
Alcol 14,5% — Acidità totale 5,2 g/l — pH 3,4

Di colore rubino intenso, ha naso complesso e sfaccettato, con note di frutti rossi maturi e scorza candita, sensazioni speziate e torrefatte. Ha bocca densa, tannino fitto e finale avvolgente.

0,75 lt



Rosé di Trerose

TENUTA
TREROSE

VITIGNI
100% sangiovese (biotipo prugnolo gentile)

ZONA DI PRODUZIONE
Valiano di Montepulciano

TERRENI
Sabbiosi e franco limosi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Cordone speronato e Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO
5000 ceppi/ha

RESA
80 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI
10 anni

MATURAZIONE DEL VINO
In acciaio inox per 4 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
3 mesi

DATI ANALITICI
Alcol 12,5 % — Acidità totale 5,7 g/l — pH 3,3

CERTIFICATO ICEA VEGAN

Colore rosa litchi ha naso delicato di piccoli frutti e fiori, con note agrumate. Bocca bilanciata, croccante, con finale succoso e sapido.

0,75 lt

Vin Santo di Montepulciano

TENUTA TREROSE



VITIGNI
100% malvasia bianca

ZONA DI PRODUZIONE
Valiano di Montepulciano, al confine tra i comuni di Montelpulciano e Cortona

TERRENI
Ricchi di sabbie e argille salate

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO
5000 ceppi/ha

RESA
90 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI
15 anni

METODO DI PRODUZIONE
Le uve sono stese su graticci ad appassire per circa 4 mesi. Dopo la pressatura segue la maturazione

MATURAZIONE DEL VINO
In carratelli da 100 l per 5 anni

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
6 mesi

DATI ANALITICI
Alcol 12,5% — Acidità totale 6,5 g/l — pH 3,6

Colore ambrato, ha naso complesso e intenso, con note di fico e albicocca secca, nocciole, cannella. Bocca avvolgente, morbida, vellutata, dal finale equilibrato grazie alla buona acidità.

0,375 lt

SAN LEONINO

p. 41 Chianti Classico Al Limite →

p. 42 Chianti Classico Riserva Monsenese →

p. 43 Chianti Classico Gran Selezione Salivolpe →

p. 44 Governo all'Uso Toscano →

SAN LEONINO

La filosofia produttiva vede come capisaldi il vitigno e il terroir, impiegati per dare origine a vini austeri ed eleganti, richiamando la tradizione più autentica del Chianti Classico.

Fondata nel
1971

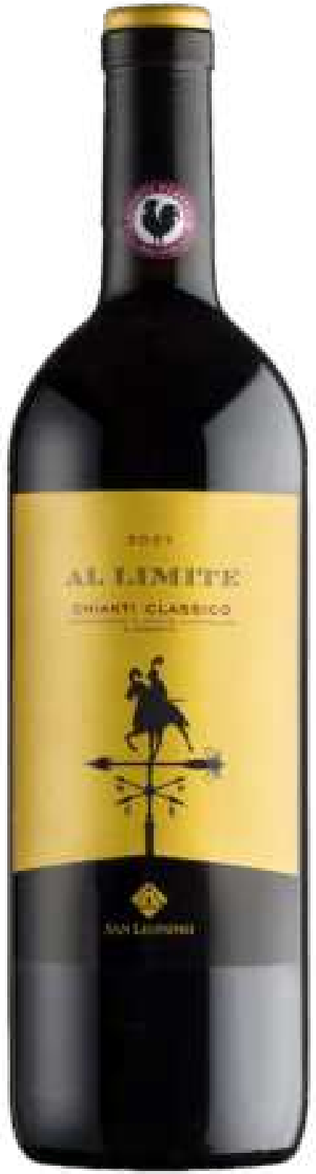
San Leonino
Località Cipressi
Castellina in Chianti,
Siena





106 ha
totali

37 ha
vitati



Chianti Classico Al Limite

SAN LEONINO

VITIGNI
100% sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE
Castellina in Chianti

TERRENI
Argille ricche di conglomerato poligenico del Chianti Classico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO
5000 - 7000 ceppi/ha

RESA
65 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI
20 anni

MATURAZIONE DEL VINO
In botte di rovere di Slavonia da 90 hl e in vasche di cemento per 18 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
6 mesi

DATI ANALITICI
Alcol 14% — Acidità totale 5,3 g/l — pH 3,4

Colore rubino brillante, offre profumi di ciliegia, viola, radice. La bocca è gustosa e sapida, di grande bevibilità.

0,375 lt — 0,75 lt — 1,5 lt — 3 lt



Chianti Classico Riserva Monsenese

SAN LEONINO

VITIGNI
100% sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE
Vigneto Monsenese a San Leonino di Castellina in Chianti

TERRENI
Galestro di alberese

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Doppio cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO
7000 ceppi/ha

RESA
60 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI
20 anni

MATURAZIONE DEL VINO
In botti da 30 hl per 18 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
12 mesi

DATI ANALITICI
Alcol 14% — Acidità totale 5,4 g/l — pH 3,3

Il colore è tipico, rubino concentrato.
Note di frutta rossa matura si impreziosiscono di cenni minerali. Bocca intensa, bilanciata tra acidità e tannino, dal finale lungo e articolato.

0,75 lt



Chianti Classico Gran Selezione Salivolpe

SAN LEONINO

VITIGNI
100% sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE
Castellina in Chianti

TERRENI
Galestro di alberese

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO
5000 ceppi/ha

RESA
50 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI
20 anni

MATURAZIONE DEL VINO
In botte di rovere di Slavonia da 30 hl per 24 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
12 mesi

DATI ANALITICI
Alcol 14% — Acidità totale 5,3 g/l — pH 3,3

Colore rosso rubino intenso. Al naso frutti rossi, amarena, ribes nero e la tipica nota floreale. Al palato, lungo e raffinato, con tannini setosi e una spiccata mineralità.

0,75 lt



Governo all'Uso Toscano

SAN LEONINO

VITIGNI
85% sangiovese, 15% vitigni complementari (merlot, cabernet sauvignon, petit verdot)

ZONA DI PRODUZIONE
Castellina in Chianti

TERRENI
Argille ricche di conglomerato poligenico del Chianti Classico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO
5000 ceppi/ha

RESA
75 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI
20 anni

METODO DI PRODUZIONE
Governare significa aggiungere uva leggermente appassita (un tempo trebbiano, oggi sangiovese) al primo vino fresco della vendemmia appena terminata. Grazie a questa aggiunta si innesca una seconda lenta fermentazione, in botti da 90 hl, che dura fino alla primavera successiva. Questo processo permette un prezioso aumento del contenuto di glicerina, fattore che conferisce al vino un sapore più morbido e rotondo, pur mantenendo comunque austerità ed eleganza

MATURAZIONE DEL VINO
In acciaio per 6 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
3 mesi

DATI ANALITICI
Alcol 14% — Acidità totale 5,1 g/l — pH 3,5

Di colore intenso, ha naso complesso con note di frutta matura, ciliegia e prugna anche in confettura, tabacco, terra bagnata. Bocca morbida, avvolgente, con finale tannico.

0,75 lt — 1,5 lt

Tenute San Sisto

p. 48 Castelli di Jesi Verdicchio Classico Riserva San Sisto →

p. 49 Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Massaccio →

p. 50 Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore →

p. 51 Pecorino Falerio →

p. 52 Marche Passerina →

p. 53 Rosso Conero Passo del Lupo →

p. 54 Marche Arkezia →

TENUTE SAN SISTO

Fide et amor.
La fisionomia di una piccola tenuta
con una chiesa al centro
e filari di vite tutti attorno.

Fondata nel
2015

Tenute San Sisto
Via San Sisto
Maiolati Spontini,
Ancona




30 ha
vitati



Castelli di Jesi Verdicchio Classico Riserva San Sisto

Tenute San Sisto

VITIGNI
100% verdicchio

ZONA DI PRODUZIONE
Vigneto San Sisto collocato sul versante nord del comune di Maiolati Spontini

TERRENI
Franco-argillosi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO
3000 ceppi/ha

RESA
75 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI
30 anni

MATURAZIONE DEL VINO
In botti di rovere francese da 25 hl per 12 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
Almeno 12 mesi

DATI ANALITICI
Alcol 12,5% — Acidità totale 6,1 g/l — pH 3,3

Di colore giallo intenso con riflessi dorati, sprigiona un profumo fruttato di agrumi ed erbe officinali, fiori di ginestra e salvia. Bocca di media struttura con intensa mineralità che conferisce al vino una piena e profonda sapidità.

0,75 lt



Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Massaccio

TENUTE SAN SISTO

VITIGNI
100% verdicchio (10-15% delle uve sono raccolte tardivamente con una leggera presenza di muffa nobile)

ZONA DI PRODUZIONE
Vigneto Maiolati collocato sul versante sud del comune di Maiolati Spontini

TERRENI
Di medio impasto e calcarei

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO
4000 ceppi/ha

RESA
90 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI
20 anni

MATURAZIONE DEL VINO
In vasche di cemento per 6 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
Almeno 6 mesi

DATI ANALITICI
Alcol 12,5% — Acidità totale 6 g/l — pH 3,3

Di colore paglierino intenso con riflessi dorati, offre naso di frutta gialla, pera, anice, erbe mediterranee. La bocca è bilanciata, con note di mandorla amara sul finale.

0,75 lt



Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore

TENUTE SAN SISTO

VITIGNI
100% verdicchio

ZONA DI PRODUZIONE
Vigneti situati nel cuore della zona classica dei Castelli di Jesi e disposti alle altitudini più vicine al livello del mare

TERRENI
Sabbiosi e ricchi in limo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO
3300 ceppi/ha

RESA
90 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI
10 - 15 anni

MATURAZIONE DEL VINO
In acciaio inox per 4 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
3 mesi

DATI ANALITICI
Alcol 12,5% — Acidità totale 6,2 g/l — pH 3,3

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso si presenta fresco, con sentori di mela, pera, fiori di ginestra e anice. In bocca è ricco, sapido e minerale, con un piacevole finale di mandorla.

0,75 lt



Pecorino Falerio

TENUTE SAN SISTO

VITIGNI
100% pecorino

ZONA DI PRODUZIONE
Vigneti delle colline marchigiane

TERRENI
Argillosi-calcarei

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO
4000 ceppi/ha

RESA
80 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI
10 - 15 anni

MATURAZIONE DEL VINO
In acciaio inox per 4 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
3 mesi

DATI ANALITICI
Alcol 12,5% — Acidità totale 6,3 g/l — pH 3,3

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso sensazioni di mela verde e note erbacee tipiche del vitigno. In bocca è fresco e sapido con finale minerale.

0,75 lt



Marche
Passerina

TENUTE SAN SISTO

VITIGNI
100% passerina

ZONA DI PRODUZIONE
Vigneti della zona di Moie

TERRENI
Di medio impasto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot doppio

DENSITÀ DI IMPIANTO
3300 ceppi/ha

RESA
90 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI
10 - 15 anni

MATURAZIONE DEL VINO
In acciaio inox per 4 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
3 mesi

DATI ANALITICI
Alcol 12% — Acidità totale 6,1 g/l — pH 3,2

Vino di colore giallo paglierino. Al naso sensazioni di pesca e di albicocca con note speziate di fieno e pepe bianco. In bocca è fresco e sapido con un finale fruttato.

0,75 lt



Rosso Conero
Passo del Lupo

TENUTE SAN SISTO

VITIGNI
85% montepulciano, 15% sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE
Vigneti posti sulle pendici del Monte Conero

TERRENI
I terreni derivano dallo sfaldamento del monte e presentano una composizione fisiochimica, una permeabilità e un microclima del tutto particolari

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO
4000 ceppi/ha

RESA
80 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI
15 anni

MATURAZIONE DEL VINO
In vasche di cemento per 6 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
3 mesi

DATI ANALITICI
Alcol 14% — Acidità totale 5,1 g/l — pH 3,6

Rosso rubino intenso e brillante, con sfumature violacee, ha naso ricco, con note di frutti rossi, violetta, radice, e bocca asciutta e armonica, con rimandi floreali in chiusura.

0,75 lt



Marche
Arkezia

TENUTE SAN SISTO

VITIGNI
100% verdicchio

ZONA DI PRODUZIONE
Uve provenienti dalle parti più basse del vigneto San Sisto

TERRENI
Franco-argillosi, ricchi di calcare

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO
3000 ceppi/ha

RESA
20 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI
30 anni

METODO DI PRODUZIONE
L'alternanza di rugiade notturne a giornate calde e asciutte, che caratterizzano il mese di ottobre, favorisce l'instaurarsi della muffa nobile.
Grazie a questo nobile fungo si assiste a un processo di surmaturazione e di concentrazione delle componenti zuccherine e aromatiche. Durante la raccolta a mano, che comincia a novembre e conta numerosi passaggi (8/10), vengono selezionati solo i grappoli che presentano un attacco di muffa superiore al 50%.
Fermenta a temperatura controllata per 35/40 giorni

MATURAZIONE DEL VINO
In piccole botti di rovere francese da 225 lt per 12 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
Almeno 6 mesi

DATI ANALITICI
Alcol 14% — Acidità totale 6,4 g/l — pH 3,2

Giallo dorato intenso, ha naso ampio e persistente, con note di frutta in confettura - albicocca, pesca, susina - miele, ginestra, erbe aromatiche. Bocca carezzevole e avvolgente, dal finale bilanciato.

0,50 lt

CANTINA PUIATTI

p. 58 Ribolla Gialla →

p. 59 Friuli Sauvignon Blanc →

p. 60 Friuli Pinot Grigio →

p. 61 Friuli Chardonnay →

p. 62 Friuli Friulano →

p. 63 Friuli Traminer Aromatico →

p. 64 Friuli Pinot Nero →

p. 64 Ribolla Gialla Metodo Classico →

p. 65 Blanc de Blancs Metodo Classico →

p. 66 Rosé de Noirs Metodo Classico →

p. 67 Archètipi Ribolla Gialla →

CANTINA PUIATTI

L'autenticità di un territorio
nel bicchiere.
Un punto di riferimento per chi ama
ritrovare l'autenticità di un vitigno
e del territorio in cui si esprime.

Fondata nel
1967

Cantina Puiatti
Località Zuccole
Romans d'Isonzo,
Gorizia

IFS Food




49 ha
totali
41 ha
vitati



Ribolla Gialla

CANTINA PUIATTI

VITIGNI
100% ribolla gialla

ZONA DI PRODUZIONE
Romans d'Isonzo, località Zuccole

TERRENI
Suoli alluvionali formati da uno strato sottostante ghiaioso ricoperto da argille rossastre ricche in ossidi di ferro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Doppio capovolto

DENSITÀ DI IMPIANTO
5000 ceppi/ha

RESA
105 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI
12 anni

MATURAZIONE DEL VINO
In acciaio inox per 4 mesi

DATI ANALITICI
Alcol 12% — Acidità totale 5,7 g/l — pH 3,5

Di colore paglierino brillante, ha naso tipico di mela Golden, uva spina, erbe aromatiche. Bocca fresca, leggera, di grande bevibilità.

0,75 lt



Friuli
Sauvignon Blanc

CANTINA
PUIATTI

VITIGNI
100% sauvignon blanc

ZONA DI PRODUZIONE
Romans d'Isonzo, località Zuccole

TERRENI
Suoli alluvionali formati da uno strato sottostante ghiaioso ricoperto da argille rossastre ricche in ossidi di ferro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot bilaterale

DENSITÀ DI IMPIANTO
4700 ceppi/ha

RESA
75 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI
14 anni

MATURAZIONE DEL VINO
In acciaio inox per 4 mesi

DATI ANALITICI
Alcol 12% - Acidità totale 6 g/l - pH 3,5

Di colore brillante, ha naso fresco di foglia di pomodoro, salvia, frutta gialla. Bocca coerente, persistente e dal finale avvolgente.

0,75 lt



Friuli
Pinot Grigio

CANTINA
PUIATTI

VITIGNI
100% pinot grigio

ZONA DI PRODUZIONE
Romans d'Isonzo, località Zuccole

TERRENI
Suoli alluvionali formati da uno strato sottostante ghiaioso ricoperto da argille rossastre ricche in ossidi di ferro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Doppio capovolto

DENSITÀ DI IMPIANTO
4600 ceppi/ha

RESA
100 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI
18 anni

MATURAZIONE DEL VINO
In acciaio inox per 4 mesi

DATI ANALITICI
Alcol 12% — Acidità totale 5,8 g/l — pH 3,5

Bel colore luminoso e intenso, ha naso complesso, con note di pesca bianca, pera, roccia. La bocca è articolata, ritmata, dal finale lungo.

0,75 lt



Friuli Chardonnay

CANTINA PUIATTI

VITIGNI
100% chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE
Romans d'Isonzo, località Zuccole

TERRENI
Suoli alluvionali formati da uno strato sottostante ghiaioso ricoperto da argille rossastre ricche in ossidi di ferro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Doppio capovolto

DENSITÀ DI IMPIANTO
4800 ceppi/ha

RESA
95 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI
18 anni

MATURAZIONE DEL VINO
In acciaio inox per 4 mesi

DATI ANALITICI
Alcol 12,5% — Acidità totale 5,4 g/l — pH 3,5

Bel colore concentrato, ha naso agrumato e fruttato, con note floreali. La bocca è ampia e carnosa, avvolgente.

0,75 lt



Friuli
Friulano

CANTINA PUIATTI

VITIGNI
100% friulano

ZONA DI PRODUZIONE
Romans d'Isonzo, località Zuccole

TERRENI
Suoli alluvionali formati da uno strato sottostante ghiaioso ricoperto da argille rossastre ricche in ossidi di ferro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Doppio capovolto

DENSITÀ DI IMPIANTO
4600 ceppi/ha

RESA
80 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI
18 anni

MATURAZIONE DEL VINO
In acciaio inox per 4 mesi

DATI ANALITICI
Alcol 12% — Acidità totale 5,8 g/l — pH 3,4

Il tipico vitigno regionale nella sua lettura più classica. Naso floreale, con note di frutta bianca, leggera speziatura, e bocca vitale e vibrante, dal finale sapido.

0,75 lt



Friuli
Traminer Aromatico

CANTINA
PUIATTI

VITIGNI
100% traminer aromatico

ZONA DI PRODUZIONE
Romans d'Isonzo, località Zuccole

TERRENI
Suoli alluvionali formati da uno strato sottostante ghiaioso ricoperto da argille rossastre ricche in ossidi di ferro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Doppio capovolto

DENSITÀ DI IMPIANTO
4600 ceppi/ha

RESA
95 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI
15 anni

MATURAZIONE DEL VINO
In acciaio inox per 4 mesi

DATI ANALITICI
Alcol 12% — Acidità totale 5,8 g/l — pH 3,5

Di colore brillante, ha naso giustamente aromatico, con note di pesca, pera candita, rosa. La bocca è tesa, affilata, perfettamente secca.

0,75 lt



Friuli
Pinot Nero

CANTINA
PUIATTI

VITIGNI
100% pinot nero

ZONA DI PRODUZIONE
Romans d'Isonzo, località Zuccole

TERRENI
Suoli alluvionali formati da uno strato sottostante ghiaioso ricoperto da argille rossastre ricche in ossidi di ferro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Doppio capovolto

DENSITÀ DI IMPIANTO
4630 ceppi/ha

RESA
80 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI
19 anni

MATURAZIONE DEL VINO
In acciaio per 6 mesi

DATI ANALITICI
Alcol 13% — Acidità totale 5,3 g/l — pH 3,4

Di colore brillante, ha naso giustamente aromatico, con note di pesca, pera candita, rosa. La bocca è tesa, affilata, perfettamente secca.

0,75 lt



Ribolla Gialla Metodo Classico

CANTINA PUIATTI

VITIGNI
100% ribolla gialla

ZONA DI PRODUZIONE
Romans d'Isonzo, località Zuccole

TERRENI
Suoli alluvionali formati da uno strato sottostante ghiaioso ricoperto da argille rossastre ricche in ossidi di ferro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO
4700 ceppi/ha

RESA
105 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI
12 - 15 anni

BLEND
70% vino dell'annata e 30% vino di riserva

AFFINAMENTO
In acciaio inox

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
Da 20 a 24 mesi sui lieviti

TIRAGGIO
Tra marzo e aprile

DATI ANALITICI
Alcol 12,5% — Dosaggio 5 g/l

Perlage persistente e naso intrigante, con note di ginestra, pera e mela Golden, erbe aromatiche. Bocca mordace e croccante, fresca, dal finale lungo.

0,75 lt — 1,5 lt



Blanc de Blancs Metodo Classico

CANTINA PUIATTI

VITIGNI
100% chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE
Romans d'Isonzo, località Zuccole

TERRENI
Suoli alluvionali formati da uno strato sottostante ghiaioso ricoperto da argille rossastre ricche in ossidi di ferro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Doppio capovolto

DENSITÀ DI IMPIANTO
4700 ceppi/ha

RESA
90 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI
12 - 15 anni

BLEND
70% vino dell'annata e 30% vino di riserva

AFFINAMENTO
In acciaio inox

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
Da 24 a 30 mesi sui lieviti

TIRAGGIO
Tra marzo e aprile

DATI ANALITICI
Alcol 12,5% — Dosaggio 4,5 g/l

Perlage avvincente per un naso delicato, con note di frutta a pasta bianca, fiore - gelsomino, zagara - e bocca agile, avvolgente, dal finale corroborante.

0,75 lt — 1,5 lt



Rosé de Noirs Metodo Classico

CANTINA PUIATTI

VITIGNI
100% pinot noir

ZONA DI PRODUZIONE
Romans d'Isonzo, località Zuccole

TERRENI
Suoli alluvionali formati da uno strato sottostante ghiaioso ricoperto da argille rossastre ricche in ossidi di ferro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot bilaterale

DENSITÀ DI IMPIANTO
4800 ceppi/ha

RESA
90 - 100 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI
12 - 15 anni

BLEND
70% vino dell'annata e 30% vino di riserva

AFFINAMENTO
In acciaio inox

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
Da 30 a 36 mesi sui lieviti

TIRAGGIO
Tra marzo e aprile

DATI ANALITICI
Alcol 12,5% — Acidità totale 3,5 g/l

Dal bel colore di petalo di rosa, ha naso delicato, floreale e speziato, con cenni di piccoli frutti rossi, e bocca setosa e bilanciata, con finale avvolgente.

0,75 lt



Archètipi
Ribolla Gialla

CANTINA
PUIATTI

VITIGNI
100% ribolla gialla

ZONA DI PRODUZIONE
Uve provenienti dalla zona prossima al fiume Isonzo

TERRENI
In prevalenza ghiaiosi, ricoperti o misti a uno strato di argilla rossa

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO
4700 ceppi/ha

RESA
75 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI
12 anni

MATURAZIONE DEL VINO
In acciaio inox per 6 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
6 mesi

DATI ANALITICI
Alcol 12,5% — Acidità totale 5,4 g/l — pH 3,4

Di colore intenso, dovuto alla leggera macerazione, ha naso complesso con note di frutta bianca e fiore, erbe aromatiche e resina. Bocca morbida e avvolgente, leggermente tannica sul finale.

0,75 lt

Angelini
Wines & Estates

La nostra missione
è coltivare la vigna.

La nostra passione
è raccontare i territori
attraverso i vini.

info@angeliniwinestates.com
www.angeliniwinesandestates.com