

PRODOTTI

ROSSO NATURA

Arriva l'autunno? È tempo di vini rossi e la tendenza è sempre più verso la degustazione di prodotti da agricoltura biologica. Da nord a sud, con ampio spazio per le regioni più legate al bio come Marche e Abruzzo, la scelta non manca...

AMARONE STORICO

Uve coltivate su terrazzamenti nella Valpolicella Classica, raccolte a mano e appassite in fruttajo, per l'Amarone bio **Domini Veneti** di **Cantina Valpolicella Negrar**, la cantina che negli anni '30 del secolo scorso coniò il nome Amarone. Profumo intenso e persistente, richiama amarene sotto spirito, prugna secca e spezie.



NERO D'AVOLA SPEZIATO

Coste a Preola, 100% nero d'Avola di **Tenuta Gorgi Tondi**, nasce dai vigneti limitrofi alla riserva naturale del Wwf del Lago Preola. L'identificazione di questo vino con il territorio d'origine rappresenta il forte legame tra l'azienda siciliana e l'oasi naturalistica. Da gustare con secondi di carne rossa alla griglia e cacciagione, piatti tartufati, formaggi piccanti e stagionati



SANGIOVESE MUSICALE

Metodo biodinamico e musica classica diffusa tra i vigneti accompagnano la maturazione delle uve all'interno della **Tenuta Mara**, realtà riminese che ha scelto di puntare sul territorio e sulla tipicità della Romagna partendo dal Sangiovese. **MaraMia**, qui nell'annata 2016, ha frutto vivo, gioioso, giovane, con rimandi di fragoline di bosco, amarene.

MONTEPULCIANO MORBIDO

Tra le colline di Teramo, Chiamami Quando Piove - **Valori** opera in maniera sostenibile e privilegia le varietà autoctone abruzzesi. Il suo **Montepulciano d'Abruzzo** è caratterizzato da freschezza del frutto e morbidezza del suo tannino. Non ricorre all'affinamento in barrique, ma alla sola maturazione in acciaio a temperatura controllata per 12 mesi.



LEGGERO APPASSIMENTO

Da uve Montepulciano lasciate appassire in pianta, **Bucefalo** di **Lunaria** (Cantina Orsogna) viene affinato in vasche di acciaio e a seguire in bottiglia. Un vino da abbinare a carni rosse cucinate con frutta, fegato, selvaggina, dolci al cioccolato, crostate di amarena o frutti di bosco, formaggi con mostarde o confetture.

PRODOTTI



BRINE VERONESI

Prodotto di punta dell'azienda veronese **Monte Zovo**, **Calinverno** viene realizzato con un appassimento a due fasi: la prima in pianta, attraverso una surmaturazione delle uve lasciate sul tralcio fino alla comparsa delle prime brine invernali (da cui il nome del vino), e la seconda in fruttajo.



NEL SEGNO DELL'ORSO

L'etichetta racchiude l'essenza del vino biologico. Il **Montepulciano d'Abruzzo** biologico di **Cantina Tollo** si presenta con le scritte "sostenibile" e "bevi responsabilmente" in bella vista e con il disegno dell'orso, quello dei grandi parchi abruzzesi, simbolo regionale della tutela ambientale e animale.

PICENO SAPIDO

Cervidoni 2017, prodotto da **Tenuta di Tavignano**, è un Rosso Piceno doc da uvaggio 70% Montepulciano e 30% Sangiovese. Al naso ricorda confettura di ciliegie e leggera speziatura, in bocca ha corpo sapido. Da abbinare a primi piatti anche con rigaglie, carni da cortile grigliate, coniglio in porchetta, formaggi mediamente stagionati



L'ELEGANZA DEL NOBILE

Dalle vigne di Sangiovese Prugnolo Gentile, una bottiglia per pianta, il Nobile di **Montepulciano docg** prodotto da **Salcheto** vinifica in legno ed invecchia 18 mesi in botti grandi e piccole, per poi affinare almeno 6 mesi in vetro. L'annata 2016 presenta un sangiovese più elegante che mai, dai toni più terrosi e speziati



RABOSO DEL PIAVE

Il Malanotte del Piave docg è la massima espressione del Raboso del Piave e del suo territorio. Il **Barbarossa** della **Cantina Pizzolato** è biologico e vegan certificato, con una vinificazione in rosso classica per circa il 70%, mentre il rimanente delle uve (attorno al 30%) viene fatto appassire per circa 90 giorni.



TULLUM NATURALE

Tullum Rosso di Feudo Antico nasce da uve 100% Montepulciano da vigneti biologici certificati e coltivati su terreni del comune di Tollo, in Abruzzo. Solfiti naturali, fermentazione spontanea senza filtrazione e imbottigliamento senza stabilizzazione caratterizzano questo vino, ideale in abbinamento con le carni del territorio.