Catalogo Vini

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270 - info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

CANAVESE
ERBA LUCE
COLLINA TORINESE
NEBBIOLO
BARBERA
BARBERA D' ASTI
COLLI TORTONESI
LANGHE
BONARDA
TIMORASSO
CORTESE BIANCO
ARNEIS
CHARDONNAY
BARBERA
DOLCETTO
FRESIA

Piemonte

L'AZIENDA

Inizia in un vivace paese arroccato sulle colline del Monferrato astigiano, Cocconato, la storia imprenditoriale della famiglia Bava.
Dalla creazione della cantina, nel 1911, sono ormai trascorse cento vendemmie e si sono avvicendate quattro generazioni.
Oggi i vigneti di proprietà di Piero Bava e dei suoi figli Roberto, Giulio e Paolo si estendono per cinquantacinque ettari, fino alla Langa, alternati a venti ettari di boschi spontanei.
I vigneti sono coltivati con cura e attenzione, per minimizzare l'impatto sull'ambiente: l'inerbimento tra i filari consente di prevenire l'erosione del terreno, sfalci di erba e resti della potatura sono usati come concimi naturali per la terra e i pali utilizzati sono rigorosamente in legno.
Nelle cascine di Castiglione Falletto, Pianoalto di Crena, Cioccaro di Penango e Cocconato si producono, con metodi naturali, vini eccellenti e ricercati, dalla Barbera d'Asti al Barolo, dal Dolcetto d'Alba al Moscato e alla Malvasia.

I VIGNETI

La famiglia Bava possiede terreni per 80 ettari, 50 dei quali sono vigneti situati tra Langa e Monferrato.
A Cocconato, nella tenuta Cascina della Pieve, si producono Barbera e vini bianchi.
Nei vigneti del Relais del Sant'Uffizio di Cioccaro di Penango si coltivano uve innovative come il Sauvignon o il Gewurztraminer.
Ad Agliano, dai terreni attorno alla cascina Pianoalto di Crena, arrivano le uve per la Barbera d'Asti Libera, la Barbera d'Asti doc Superiore Nizza e il Grignolino.
A Castiglione Falletto la famiglia Bava ha anche, fra i vigneti, una moderna cantina dedicata al Barolo e al Dolcetto d'Alba.

BAVA
PIEMONTE

B
a
v
a

Moscato D'Asti Docg

Il Moscato è coltivato nella zona di produzione dell'Alta Langa, vigne in quota di colline più fresche e con buone escursioni termiche che favoriscono la creazione dei terpeni e degli aromi. Il Moscato d'Asti DOCG Bava mantiene fragrante e intatto l'aroma originale dell'uva, in equilibrio tra il dolce e la freschezza esaltante della sua vivacità naturale. Completa un pasto adattandosi elegantemente al dessert, ma il suo moderato contenuto alcolico lo rende una deliziosa bevanda naturale da consumarsi ben fresca in ogni occasione e anche come ingrediente di cocktail dissetanti. La ricchezza zuccherina, il basso grado alcolico e l'intensa fragranza aromatica ne fanno il miglior ingrediente per un rinfrescante sorbetto.

Varietà: Moscato bianco di Canelli in purezza
Vigneti:
Altitudine: Oltre i 250 metri slm
Esposizione: sud-est
Terreno: calcareo
Sistema di allevamento: Guyot

Decisamente aromatico con un'esplosione di profumi di fiori e frutti. Il gusto è intenso, dolce e persistente in equilibrio con l'acidità. Le piccole bollicine equilibrano il senso del dolce e ne completano l'eleganza portando nel bicchiere l'essenza e la fragranza dell'uva da cui nasce.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Moscato D'Asti Docg

Bass Tuba è il Moscato di una vigna singola, che viene considerata il cru migliore di Castiglione Tinella: Manzotti, nel versante occidentale che guarda l'Annuziata. Selezioni e riduzione della resa in vigna, una cura maniacale in cantina e l'affinamento danno riflessi verdini e profumi di salvia che durano nel tempo: è un Moscato longevo. A offrire occasioni di piacere, anche il formato in mezza bottiglia e il leggero grado alcolico che lo rende un vino per tutti e per tutte le occasioni.

Varietà: 100% Moscato bianco di Canelli
Vigneto: dorsale Manzotti a Castiglione Tinella
Altitudine: 380 metri slm
Sistema di allevamento: Guyot

Il vino mantiene un colore chiaro e non è raro notare riflessi verdognoli anche dopo molti mesi dall'imbottigliamento. Fontanelle continue di fine perlage rendono la superficie "cremosa". La fragranza è rafforzata da una straordinaria ricchezza in zucchero naturale e una bassa gradazione alcolica in equilibrio con la sua buona acidità.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

L'AZIENDA

Le "Cantine dei Marchesi di Barolo" hanno sede a Barolo, nell'edificio prospiciente il Castello dei Marchesi Falletti.
La Marchesi di Barolo è considerata una cantina di medie dimensioni: controlla circa 110 ettari di vigneto, per una produzione di circa 1.500.000 bottiglie circa.
L'Azienda rimane ancora oggi a conduzione famigliare.
Dal 2006 a detenere, con oltre il 60% delle quote azionarie, un ampio controllo societario è la famiglia di Anna ed Ernesto Abbona. Ciò ha permesso il rafforzamento delle strategie produttive e commerciale alla base dello sviluppo dell'Azienda nel corso degli ultimi anni. La strategia produttiva si fonda sulla convinzione dell'assoluta ed ormai accertata qualità dei vini prodotti in questo territorio, caratterizzato da numerosi vitigni autoctoni di gran pregio. Di fatto, la composizione dei suoli, nel basso Piemonte, è assai originale ed esclusiva.
Si vinificano Barolo, Barbaresco, Nebbiolo d'Alba, Barbera d'Alba, Dolcetto d'Alba, Roero Arneis, Gavi, Moscato d'Asti e Brachetto d'Acqui.

MARCHESI DI BAROLO
Antiche Cantine in Barolo

Marchesi di Barolo

Marchesi di Barolo - Barbaresco

Barbaresco Docg

VITIGNO: Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE:
Le uve destinate alla produzione di questo vino provengono da vigneti posti su colline di buona pendenza, caratterizzate da terreni prevalentemente calcareo argillosi, di medio impasto, ricoperti da sabbie quarzose e limo finissimo, in grado di apportare abbondanza di oligoelementi e garantire un'ampia ed immediata espressione del bouquet.

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:
Le viti vengono allevate a controspalliera col sistema Guyot su colline di buona pendenza.

VINIFICAZIONE:
L'uva, appena raccolta, giunge in cantina integra e qui viene rapidamente pigiata e diraspata delicatamente per estrarre dalla buccia e dalla zona più esterna dell'acino solo le frazioni più nobili ed aromatiche. La fermentazione, a temperatura controllata, avviene in vasche termo condizionate. La macerazione sulle bucce dura circa 8 giorni, intervallando frequenti rimontaggi per permettere al mosto di appropriarsi di tutti gli oligoelementi presenti e di estrarne delicatamente il materiale colorante. La svinatura avviene solo quando tutto lo zucchero si è trasformato in alcol.

AFFINAMENTO:
Travasato in tini di cemento vetrificato, appositamente realizzati con un isolamento in sughero, mantiene a lungo la temperatura post-fermentativa di circa 22°. In questo modo la fermentazione malolattica si avvia spontaneamente, terminando in tempi brevi. L'affinamento si realizza per un anno in botti di rovere di Slavonia e di rovere Francese. Successivamente viene assemblato in una classica botte, di grande dimensione, di rovere di Slavonia. Il vino completa il suo affinamento in bottiglia prima di essere messo in commercio. Il Barbaresco raggiunge la maturità dopo 3 anni dalla vendemmia e il plateau di maturazione è compreso fra i 3 e i 20 anni.

CARATTERI ORGANOLETTICI:
Il colore è rosso granato, con riflessi rubino. Il profumo è intenso, persistente, con netto sentore di frutta, rosa canina e spezie. Il sapore è pieno, corposo, ma, nello stesso tempo, armonico ed equilibrato, con tannini dolci, mai troppo in evidenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
E' compagno ideale dei primi piatti gustosi, paste al ragout, agnolotti, carni rosse, arrosti, stufati, formaggi a pasta dura di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

GRADO ALCOLICO: 13,5% Vol

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Marchesi di Barolo - Barolo

Barolo docg

VITIGNO:
Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE:
Le uve destinate alla produzione di questo vino provengono da vigneti, posti su colline di buona pendenza caratterizzate da terreni calcareo argillosi intercalati da strati compatti di arenaria e ricoperti da sabbie quarzose e limo finissimo, in grado di assicurare al vino un'ampia struttura, ricca di oligoelementi e dotarlo di un carattere vigoroso, ma equilibrato e garantire un'ampia espressione del bouquet.

VINIFICAZIONE:
L'uva, appena raccolta, giunge in cantina integra e viene rapidamente pigiata e diraspata delicatamente per estrarre dalla buccia e dalla zona più esterna dell'acino solo le frazioni più nobili ed aromatiche. La fermentazione, a temperatura controllata, avviene in vasche termo condizionate. La macerazione sulle bucce dura circa 8 giorni, durante i quali vengono effettuati periodici rimontaggi soffici, così da permettere al mosto di appropriarsi di tutti gli oligoelementi presenti e di estrarne delicatamente il materiale colorante. La svinatura avviene solo quando tutto lo zucchero si è trasformato in alcol.

AFFINAMENTO:
Travasato in tini di cemento vetrificato, appositamente realizzati con un isolamento in sughero, il vino mantiene a lungo la temperatura post-fermentativa di circa 22°. In questo modo la fermentazione malolattica si avvia e termina spontaneamente in tempi brevi. Il vino viene fatto invecchiare dapprima in piccole botti di rovere, successivamente viene assemblato nelle tradizionali botti di rovere di Slavonia di grandi dimensioni che contribuiscono a renderlo armonico ed equilibrato, accrescendone la finezza del bouquet. Prima di essere messo in commercio completa il suo affinamento in bottiglia per alcuni mesi. Il Barolo raggiunge la maturità dopo 4 anni dalla vendemmia e il plateau di maturazione è compreso fra i 4 e i 20 anni.

CARATTERI ORGANOLETTICI:
Il colore è rosso granato intenso, con sfumature rubino. Il profumo è intenso e persistente con netto sentore di spezie, cannella, assenzio, tabacco e rosa di macchia. Il gusto è pieno ed elegante, con tannini avvolgenti e morbidi. Gradevoli sono lo speziato e il boisé che si fondono perfettamente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
E' compagno ideale delle tradizionali paste all'uovo langarole (Tajarin), ravioli di carne, pietanze di carni rosse, bolliti, brasati e della selvaggina. Predilige le tome di pecora e capra e i formaggi a pasta dura stagionati.

EMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

GRADO ALCOLICO: 14% Vol

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Marchesi di Barolo - Dolcetto

Dolcetto d'Alba Doc

VITIGNO: Dolcetto 100%

ZONA DI PRODUZIONE:
Le uve destinate alla produzione di questo vino provengono, in particolare, dai vigneti siti in località Madonna di Como, piccola frazione situata a pochi chilometri ad Est del Comune di Alba, ad una altitudine media di circa 400 metri sul livello del mare.
Queste colline, di formazione geologica recente, hanno mantenuto sulla superficie un ampio mantello di terreno prevalentemente calcareo, piuttosto sciolto, con un'elevata presenza di sabbia quarzosa e limo finissimo, alternata a strati compatti di arenaria grigia. Questa composizione del suolo, esalta le caratteristiche di tipicità del vitigno Dolcetto d'Alba.

VINIFICAZIONE:
L'uva, non appena raccolta, è subito portata in cantina in modo da giungervi perfettamente integra. Pigiata e diraspata delicatamente, viene posta a fermentare in piccoli fermentini termocondizionati a 28 – 30°. Dopo circa 4 giorni di macerazione, il vino, non ancora completamente secco, viene separato dalla vinaccia e termina la fermentazione lentamente, a bassa temperatura, esaltando in questo modo il particolare fruttato.

AFFINAMENTO
Travasato in tini di cemento vetrificato, appositamente realizzati con un isolamento in sughero, mantiene a lungo la temperatura post-fermentativa di circa 20° C. La fermentazione malolattica si produce spontaneamente e termina generalmente già nel mese di novembre. Per preservare la delicatezza del profumo fruttato, che ricorda la ciliegia marasca, tipico dell'uva dolcetto, il vino viene conservato ed affinato esclusivamente in botti di cemento o acciaio.

CARATTERI ORGANOLETTICI:
La particolare composizione dei suoli e la fermentazione a temperatura controllata esaltano le caratteristiche di tipicità del vitigno Dolcetto d'Alba che, per sua natura, produce un vino di colore rosso rubino con intense sfumature viola. Il profumo è fresco, fragrante e fruttato e ricorda immediatamente la ciliegia marasca. Il sapore asciutto, gradevolmente armonico, è dovuto alla bassa acidità.
Il Dolcetto d'Alba Madonna del Dono esprime le sue migliori caratteristiche nei primi anni di vita.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
Classico vino da tutto pasto. Per le sue caratteristiche di freschezza abbinate al buon corpo ed alla fragrante armonia, accompagna idealmente antipasti, primi piatti delicati e pietanze sfiziose.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° C

GRADO ALCOLICO: 13% Vol

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Marchesi di Barolo - Grignolino

Grignolino d'Asti Doc

VITIGNO: Grignolino 100%

ZONA DI PRODUZIONE:
Le uve destinate alla produzione di questo vino provengono da colline caratterizzate da terreni calcareo marnosi, di medio impasto, in cui prevalgono le frazioni fini, cioè limo, argille finissime e sabbie quarzose mescolate ad arenaria, in grado di apportare un'immediata espressione del bouquet.

VINIFICAZIONE:
L'uva, appena raccolta, giunge in cantina integra e viene rapidamente pigiata e diraspata delicatamente per estrarre dalla buccia e dalla zona più esterna dell'acino solo le frazioni più nobili ed aromatiche. La fermentazione a temperatura controllata avviene in vasche termocondizionate. Macerazione di alcuni giorni con svinatura del prodotto ancora dolce che termina la fermentazione senza il contatto con le vinacce, esaltandone il fruttato.

INVECCHIAMENTO:
Il vino Piemonte Grignolino esprime le sue migliori caratteristiche nei primi anni di vita ma, se conservato in luogo idoneo, può durare anche alcuni anni.

CARATTERI ORGANOLETTICI:
Il colore, tipico del vitigno, si presenta rosso rubino scarico con sfumature aranciate. Il profumo è fresco, vivace, con netto sentore di pepe bianco, genziana e spezie delicate. Il sapore è asciutto, gradevolmente acidulo, vivo, lievemente tannico, con caratteristico retrogusto di mandorla.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
Per le sue caratteristiche di particolare freschezza, si accosta con molti piatti: risotti, ravioli, minestre di legumi, carni bianche. Ideale anche con alcuni piatti di pesce molto saporiti, come le sarde e le acciughe fritte. E' il tradizionale compagno del salame cotto, un insaccato tipicamente piemontese, piuttosto saporito e aromatizzato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18° C

GRADO ALCOLICO: 13,5% Vol

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

L'AZIENDA

Prunotto si trova ad Alba, il centro più importante delle Langhe, equidistante da Barbaresco e Barolo, sulla riva destra del fiume Tanaro, su una morbida pianura circondata dai vigneti delle Langhe e del Roero. È immersa in un paesaggio che seduce per la naturalezza delle colline che si alternano con le piccole valli degradanti in filari a giro poggio.

Il territorio dove si trova la Tenuta Prunotto è affascinante e coinvolgente non solo per gli scenari naturali, i colori ed i "silenzi" che offre, ma anche per le testimonianze storiche e le tradizioni che lo caratterizzano. Alba stessa conserva palazzi barocchi, rinascimentali ed una serie di torri medievali che furono costruite dalle famiglie nobili della città. Tutta la zona, con i suoi castelli e borghi medievali, conserva un patrimonio artistico ed architettonico tra i più importanti e peculiari della regione del Piemonte.

La famiglia Antinori, conquistata da un simile contesto, dotato di vigneti e terreni così particolari, decide di confrontarsi con questo terroir con la convinzione di iniziare un cammino che avrebbe portato la Prunotto ad essere oggi una delle aziende più significative nel panorama della produzione vinicola piemontese.

L'azienda, infatti, per un totale di circa 50 ettari, possiede vigneti nelle migliori zone vinicole del Piemonte ed ha una struttura produttiva provvista delle più moderne tecnologie al fine di garantire la massima qualità dei vini e contribuire a consolidarne la posizione nel panorama nazionale ed internazionale.

Prunotto

Prunotto

Prunotto - Barbera d'Alba Doc

Barbera d'Alba Doc

Provenienza e suolo:
Vigneti della zona di Barbaresco, Treiso, Alba e Barolo.
Originati da forti correnti marine nell'epoca Miocenica, sono terreni misti di tipo sabbioso ed argilloso.
Note degustative: Colore rosso rubino con riflessi violetti.
Profumo vinoso, floreale (rosa)fresco di frutta matura con note speziate dovute al passaggio in legno. Sapore pieno ed armonico. Essendo un vino molto versatile e data la sua rotondità si abbina bene ad un'ampia varietà di piatti, per esempio ai fritti o al bollito di tradizione Piemontese. Servire ad una temperatura di 16°C.
Clima: Sia l'inverno 2012-2013 che la primavera 2013 sono state particolarmente umide e fredde. In questa situazione le viti hanno potuto iniziare il loro ciclo vegetativo con una buona riserva idrica ma con un notevole ritardo rispetto alle ultime annate.
Un ulteriore rallentamento dello sviluppo vegetativo è stato provocato oltre che dalle piogge di fine maggio anche da una riduzione delle temperature minime verficatosi in questo periodo.
La fioritura è iniziata in ritardo di 12 giorni rispetto alla media degli ultimi anni.
L'allegagione è avvenuta in modo regolare nelle posizioni migliori mentre vi è stata una cascola naturale nelle posizioni più umide e più fredde.
Fortunatamente da metà agosto le giornate soleggiate e la buona escursione termica hanno favorito a una lenta ma costante maturazione dell'uva.
La vendemmia è iniziata il 16 settembre con arneis e dolcetto, in ritardo di circa 15 giorni rispetto al 2012.
Ottobre è stato un mese autunnale con frequenti precipitazioni che hanno compromesso leggermente la sanità delle uve (soprattutto barbera) .
Dopo queste piogge, è stata fondamentale la mano dell'uomo per selezionare e raccogliere soltanto i grappoli migliori e i risultati enologici sono stati interessanti.

Vinificazione: Le uve sono sane, con un ottimo equilibrio di tutti i diversi componenti (zuccheri, acidi e polifenoli). L'uva è stata pigiata e diraspata. La macerazione è durata circa 10 giorni ad una temperatura di 28/30°C. La fermentazione malolattica si è conclusa a metà dicembre. L'affinamento è durato circa 10 mesi in botti di rovere da 27, 53 e 77 hl. A ciò ha fatto seguito un periodo di affinamento di 4 mesi in bottiglia presso le nostre cantine, prima della spedizione.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Prunotto - Dolcetto d'Alba

Dolcetto d'Alba

Provenienza e suolo: Vigneti delle zone di Barbaresco, Treiso, Alba e Monforte.
Originati da forti correnti marine nell'epoca Miocenica, sono terreni misti di tipo sabbioso ed argilloso
Note degustative: Colore rosso rubino vivace. Profumo vinoso che ricorda fiori e frutta matura. Classico vino Piemontese da tutto pasto, si abbina benissimo ad antipasti e formaggi. Si consiglia di berlo ad una temperatura di 16° C, fra il primo ed il terzo anno dalla vendemmia.
C
lima: L'annata 2014, nonostante sia stata una delle più complesse nella gestione del vigneto, viste le avverse condizioni meteorologiche, ha riservato piacevoli sorprese nella qualità delle uve vinificate grazie ad un favorevole finale di stagione.
La primavera precoce ha favorito un'anticipata ripresa vegetativa rispetto all'anno precedente ma l'estate piovosa (oltre la media) ha favorito gli attacchi fungini compromettendo la quantità di uva prodotta.
Sia il mese di settembre che quello di ottobre sono stati indubbiamente positivi dal punto di vista climatico, con una buona escursione termica, favorendo la maturazione dell'uva e la composizione del suo quadro fenolico.
Arneis e Moscato presentano tenori di zucchero molto simili alla precedente vendemmia uniti ad acidità sostenuta.
Per le varietà a bacca rossa fattore comune è l'elevata quantità sia di antociani che di polifenoli con vini sicuramente colorati e sostenuti da una buona acidità.

Vinificazione:
Le uve si presentano molto sane e con un ottimo equilibrio di tutti i diversi componenti (zuccheri, acidi e polifenoli). Dopo pigiatura e diraspatura,l'uva ha raggiunto una temperatura massima di 27°-28° C., con una macerazione di 7 giorni. La fermentazione malolattica si è conclusa a metà di dicembre, il vino si è affinato per alcuni mesi in serbatoi inox ed in primavera è stato imbottigliato.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Prunotto - Grignolino d'Asti Doc

Grignolino d'Asti Doc

Note degustative: Colore rosso rubino di media intensità. Profumo fruttato con spiccata nota di spezie e fiori. Sapore asciutto, brioso con un piacevole retrogusto ammandorlato. Vino da bersi giovane. Si accompagna bene con gli antipasti le carni bianche ed i formaggi freschi. Si consiglia di berlo ad una temperatura di 16 °C.

Clima: Sia l'inverno 2012-2013 che la primavera 2013 sono state particolarmente umide e fredde. In questa situazione le viti hanno potuto iniziare il loro ciclo vegetativo con una buona riserva idrica ma con un notevole ritardo rispetto alle ultime annate.
Un ulteriore rallentamento dello sviluppo vegetativo è stato provocato oltre che dalle piogge di fine maggio anche da una riduzione delle temperature minime verficatosi in questo periodo.
La fioritura è iniziata in ritardo di 12 giorni rispetto alla media degli ultimi anni.
L'allegagione è avvenuta in modo regolare nelle posizioni migliori mentre vi è stata una cascola naturale nelle posizioni più umide e più fredde.
Fortunatamente da metà agosto le giornate soleggiate e la buona escursione termica hanno favorito a una lenta ma costante maturazione dell'uva.
La vendemmia è iniziata il 16 settembre con arneis e dolcetto, in ritardo di circa 15 giorni rispetto al 2012.
Ottobre è stato un mese autunnale con frequenti precipitazioni che hanno compromesso leggermente la sanità delle uve (soprattutto barbera) .
Dopo queste piogge, è stata fondamentale la mano dell'uomo per selezionare e raccogliere soltanto i grappoli migliori e i risultati enologici sono stati interessanti.
Vinificazione: L'uva giunta in cantina è stata diraspata e pigiata. La macerazione è durata 6 giorni ad una temperatura massima di 25 °C. La fermentazione malolattica si è conclusa prima dell'inverno. Il vino è rimasto per alcuni mesi in serbatoi di acciaio inox e nel mese di Febbraio è stato imbottigliato.
Alcool: 12%

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Prunotto - Nebbiolo d'Alba

Occhetto Nebbiolo d'Alba

Varietà: Nebbiolo 100 %

Note degustative: Colore rosso rubino di buona intensità tendente al granato. Profumo elegante con sentori di lamponi , rosa e liquirizia. Sapore pieno, armonico e di lungo retrogusto. Il Nebbiolo Occhetti è un vino morbido ed elegante. Per queste sue caratteristiche si abbina bene ad antipasti caldi, primi e piatti di carne non troppo ricchi. Servire a temperatura di 16° C.
Clima: Nel 2012 dopo un inizio di inverno con temperature piuttosto elevate, a febbraio si sono registrati giorni molto freddi (con temperature di -15/-20°C) e abbondanti nevicate.
Dopo una primavera fresca e piovosa, da maggio in poi si è avuta una fase molto calda, raramente intervallata da fenomeni piovosi avvenuti in zone molto limitate. Nonostante questo caldo , la pianta è riuscita a non andare in stress grazie alle riserve idriche accumulate in primavera dal terreno. A fine agosto e i primi giorni di settembre si sono avuti fenomeni piovosi molto intensi che hanno apportato beneficio alle uve.
La vendemmia è iniziata la prima settimana di settembre con un anticipo delle operazioni di circa 7 giorni, rispetto alla normalità. In generale, si è trattato di un'annata scarsamente produttiva con uve bianche sane che hanno dato vini molto armonici e con uve rosse che sicuramente daranno vini molto equilibrati.
Vinificazione: La vendemmia è iniziata il 1°ottobre ed è terminata il 5 ottobre.
L' uva arrivata in cantina è stata diraspata e pigiata. La macerazione è durata circa 10 giorni ad una temperatura massima di 29 °C. La fermentazione malolattica si è conclusa prima dell'inverno. L'affinamento di 12 mesi si è svolto in botti da 27, 55 e 77 Hl. L'ulteriore affinamento in bottiglia è durato per 4 mesi nelle cantine Prunotto prima della spedizione.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Prunotto - Roero Arneis Doc

Roero Arneis Doc

Provenienza e suolo:
Vigneti di Monteu Roero, Montaldo Roero, Monta' e Vezza d'Alba. Sedimentario di origine pliocenica, ricco di sabbie ed argille calcaree

Note degustative:
Colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdi. Intenso profumo floreale e fruttato. Struttura molto buona in equilibrio con l'acidità ed un lungo retrogusto. Si abbina molto bene con tutti i piatti di pesce e gli antipasti. Servire freddo ad una temperatura di 10°C.

Clima:
L'annata 2014, nonostante sia stata una delle più complesse nella gestione del vigneto, viste le avverse condizioni meteorologiche, ha riservato piacevoli sorprese nella qualità delle uve vinificate grazie ad un favorevole finale di stagione.
La primavera precoce ha favorito un'anticipata ripresa vegetativa rispetto all'anno precedente ma l'estate piovosa (oltre la media) ha favorito gli attacchi fungini compromettendo la quantità di uva prodotta.
Sia il mese di settembre che quello di ottobre sono stati indubbiamente positivi dal punto di vista climatico, con una buona escursione termica, favorendo la maturazione dell'uva e la composizione del suo quadro fenolico.
Arneis e Moscato presentano tenori di zucchero molto simili alla precedente vendemmia uniti ad acidità sostenuta.
Per le varietà a bacca rossa fattore comune è l'elevata quantità sia di antociani che di polifenoli con vini sicuramente colorati e sostenuti da una buona acidità.

Vinificazione:
I grappoli di arneis sono sani, con un'ottima concentrazione di zuccheri, acidi e aromi.L' uva raccolta in ceste è stata pressata in modo soffice e mediante decantazione a freddo si è separato il mosto limpido. La fermentazione di quest'ultimo è avvenuta ad una temperatura non superiore ai 18°C per circa 15 giorni. Prima dell'imbottigliamento il vino si è affinato in serbatoi inox a bassa temperatura per qualche mese.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Prunotto - Barolo Docg

Barolo Docg

Provenienza e suolo:
Vigneti della zona di Monforte, Castiglione Falletto e Serralunga. Terreni di età riferibile al periodo Tortoniano - Messiniano, cosiddetti "Marne di S.Agata fossili". Particolarmente ricchi di argille calcaree e di elementi come il magnesio ed il manganese.

Note degustative:
Colore rosso granato. Profumo complesso ed ampio con sentori di viola e sottobosco. Sapore pieno e vellutato, molto ben equilibrato. Per le sue caratteristiche di struttura e corposità si abbina bene a piatti di carne, selvaggina e a formaggi.
Servire a temperatura di 17°C.

Clima: L'anno 2010 è iniziato con un inverno freddo e alquanto nevoso con un conseguente ritardo dell'inizio del ciclo vegetativo. La primavera e l'inizio dell'estate hanno confermato un clima piuttosto freddo e piovoso con temperature sotto le medie stagionali, fatta eccezione per alcuni brevi periodi caldi.
A fine luglio il clima si è nuovamente rinfrescato, ma le buone escursioni termiche giornaliere hanno favorito un parziale recupero del ritardo accumulato dalla pianta.
Le temperature minime molto basse di agosto (insieme al diradamento selettivo) hanno permesso ai grappoli di mantenere un buon livello sanitario, nonostante le abbondanti piogge del periodo.
La vendemmia è iniziata il 14 settembre con Arneis e Dolcetto, il 20 con le Barbere e si è conclusa il 16 di ottobre con il Barolo Bussia.
Vinificazione: L'uva selezionata è stata diraspata e pigiata. La macerazione è durata circa 15 giorni ad una temperatura massima di 30 °C.
La fermentazione malolattica si è conclusa prima della fine dell'inverno.
Affinamento per 24 mesi in botti di rovere da 27, 55 e 77 Hl.
L'ulteriore affinamento in bottiglia è durato per 12 mesi ed è avvenuto nelle cantine Prunotto prima della spedizione.
Alcool 13,5% vol.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Prunotto - Barbaresco Docg

Barbaresco Docg

Provenienza e suolo:
Vigneti della zona di Barbaresco e Treiso.
Terreni di età riferibile al periodo Tortoniano - Messiniano, cosiddetti "Marne di S.Agata fossili". Ricchi di elementi come il manganese, lo zinco ed il boro, sono composti da particelle fini che tendono a formare strati laminari facilmente erodibili (marne siltose).

Note degustative:
Colore rosso granato di buona intensità. Profumo complesso con sentori di frutta rossa e note speziate. Sapore pieno e vellutato con retrogusto persistente. Per le sue caratteristiche di struttura e corposità si abbina bene a piatti di carne e formaggi.
Servire a temperatura di 17°C.

Clima: La vendemmia 2011 si ricorderà nel tempo come un'annata fuori dagli schemi, vista l'estrema alternanza dell'andamento climatico nelle diverse stagioni.
Ad un inverno regolare hanno fatto seguito le elevate temperature del mese di aprile con conseguente anticipo della ripresa vegetativa di almeno 2 settimane.
Nei mesi successivi, l'andamento termico ha alternato a periodi con temperature molto alte periodi molto meno caldi. Durante il mese di agosto si sono registrate temperature giornaliere al di sopra dei 30°C, che hanno mantenuto l'anticipo delle fasi fenologiche della pianta, anche grazie alle riserve idriche accumulate nel terreno. Di conseguenza la vendemmia è iniziata con circa 12 giorni di anticipo rispetto al normale; le uve bianche sanissime hanno dato vini equilibrati in alcool, acidi e aromi.Le uve rosse in generale hanno dato vini di ottima qualità, pieni, armonici e molto ricchi di colore
Vinificazione: L'uva selezionata è stata diraspata e pigiata. La macerazione è durata circa 15 giorni ad una temperatura massima di 30 °C.
La fermentazione malolattica si è conclusa prima della fine dell'inverno.
Affinamento per 12 mesi in botti di rovere da 27, 53 e 77 hl.
L'ulteriore affinamento in bottiglia è durato 10 mesi ed è avvenuto nelle cantine Prunotto prima della spedizione.
Alcool 13,5% vol

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

La famiglia Ceretto è uno dei maggiori proprietari di vigneti del Piemonte, con più di 160 ettari in proprietà situati principalmente nelle aree più pregiate delle Langhe e del Roero, comprese le DOCG Barolo e Barbaresco.

Il nome Ceretto è sinonimo di vigneti di proprietà, attenzione, ricerca e vini che esprimono il vero carattere varietale dell'uva con purezza ed eleganza. I Ceretto hanno iniziato negli anni 60 a investire nei vigneti, sottolineando l'importanza del terroir e creando cantine diversificate per la produzione dei suoi vini cru. La famiglia possiede 4 aziende vinicole indipendenti, ciascuna dedicata a vini specifici, e ognuna porta il nome della sua posizione geografica specifica:
Bricco Rocche a Castiglione Falletto, dove vengono prodotti i Barolo cru

Bricco Asili a Barbaresco, patria dei cru Barbaresco

Tenuta Monsordo Bernardina ad Alba, dedicata alla produzione di vini dalle aree delle Langhe e del Roero

I Vignaioli di Santo Stefano a Santo Stefano Belbo, interamente dedicata alla produzione di vini Moscato

l Ceretto sono stati i primi in Piemonte a investire nell'immagine del loro vino affidando la progettazione delle loro etichette e delle loro bottiglie a noti designer. Col tempo la loro attenzione è andata oltre, rivolgendosi sempre di più alle arti visive. Inizia quindi una collaborazione con artisti e architetti di fama su numerosi progetti volti a arricchire e caratterizzare le loro proprietà.

CERETTO

Ceretto

CERETTO

Ceretto - Blangé

Langhe DOC Arneis

Varietà: 100% Arneis

Vinificazione: criomacerato per il 40%, con tempi e temperature differenti in base alla valutazione dello stato dell'uva. Tutto è poi seguito utilizzando nuove tecniche nella lavorazione a freddo in vasche di acciaio. La temperatura è controllata attraverso un sistema computerizzato centrale, che garantisce un omogeneo sviluppo del vino nel suo evolversi, intervenendo da vicino nel biometabolismo stesso dei lieviti.

Vino: l'Arneis, vitigno autoctono, produce un vino molto fruttato con sentori di pera e mela. La fragranza e la sapidità sono favorite dalla poca CO2, mantenuta dalla fermentazione, utile anche per sopperire alla bassa acidità tipica del vitigno.

Curiosità: 12% delle bottiglie di Arneis prodotte in Piemonte è rappresentata dal Blangè. Del Blangè ci s'innamora, come di una bellissima donna per sempre giovane. Nato nel 1985, l'Arneis Blangè, fu tra le prime grandi scommesse di Bruno e Marcello Ceretto. Difficile pensare a un bianco, nel grande momento dei rossi, per Ceretto, invece, fu un'intuizione geniale. Il primo appezzamento fu acquistato sulle colline di Vezza d'Alba, dove il raro vitigno autoctono avrebbe regalato molto più che una nuova etichetta alla collezione. Questo bianco, fruttato, dal leggero perlage, oggi apprezzato in tutto il mondo, è un vino che, nel suo curioso nome alla francese, evoca un concetto di eleganza. Negli anni il Blangè è diventato l'emblema dell'intuito e della creatività dei fratelli Ceretto. Il termine Blangè deriva da boulanger, il panettiere dei francesi insediati nelle vicinanze di Cherasco in tempi remoti. E allora, voilà, cose vere, gesti e idee semplici a partire dall'etichetta 'spudorata' creata dal designer milanese Silvio Coppola per svelare, come attraverso uno spacco seducente, l'anima intensa del Blangè.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

VALTELLINA SUPERIORE
NEBBIOLO
GARDA CLASSICO
CABERNET FRANC
CHARDONNAY
GARGANEGA
GROPPELLO
OLTREPO PAVESE
CORTESE
MOSCATO
BARBERA
PINOT GRIGIO
LAMBRUSCO MANTOVANO
LAMBRUSCO VIADANESE

Lombardia

L'AZIENDA

La Nino Negri rappresenta oggi la realtà vitivinicola Valtellinese che meglio concilia tradizione e tecnologia.
Per ottenere grandi risultati è necessario lavorare sempre con il massimo impegno ed investire continuamente in cantina e vigneti.
Oggi la cantina conta 1500 barriques nuove di rovere francese e americano e ha completato la sostituzione delle grandi vecchie botti con più di 100 botti di dimensione diverse ma più piccole per permettere una maggiore selezione delle masse.
La stessa cosa vale per le nuove vasche d'acciaio e per i vinificatori più moderni che ci permettono di implementare nuovi sistemi di vinificazione. Sono stati reimpiantati 11 dei 34 ettari di proprietà con nuove selezioni clonali di nebbiolo e nuovi sistemi di impianto a giropoggio.

Nino Negri

Nino Negri

Nino Negri - Ca' Brione Bianco

Ca' Brione Bianco

Terrazze Retiche di Sondrio IGT Bianco

LE UVE:
sauvignon, chardonnay e incrocio Manzoni con aggiunta di nebbiolo-chiavennasca

IL VIGNETO:
vigne selezionate di nebbiolo - chiavennasca e incrocio Manzoni in comune di Teglio, e vigne di sauvignon e chardonnay in comune di Tresivio, a un'altitudine media di 400 metri, con esposizione a sud, su terreni franco-sabbiosi poco profondi. La resa di uva sia per la chiavennasca allevata a Guyot modificato ad archetto, sia per lo chardonnay ,il sauvignon e l'incrocio Manzoni allevati a cordone speronato è stata di 90 quintali/ettaro, pari ad una resa in mosto del 65%.

LA VINIFICAZIONE E L'AFFINAMENTO:
i grappoli di sauvignon e chardonnay, raccolti a mano il 20 settembre, sono rimasti ad appassire in cassette fino al 10 ottobre, quando sono stati vendemmiati: l'incrocio Manzoni, e la Chiavennasca. La vinificazione è avvenuta "in bianco", con pressatura soffice, il mosto
fermenta in barriques francesi nuove e di secondo passaggio per 7 mesi e si è proceduto al batonage ogni 10 giorni, fino al momento dell'assemblaggio e dell'imbottigliamento sterile a freddo avvenuto ai primi di giugno.

IL VINO:
il Ca' Brione ha colore dorato carico, e profumo ampio, composito, con sentori minerali che sfumano in note di frutta esotica e cedro candito; il sapore è pieno, armonico ed elegante, molto sapido, con piacevole fondo fruttato e vanigliato. Può reggere bene e migliorare nel tempo.

DATI ANALITICI:
alcol 13,20 %; acidità totale 5,97 g/l; pH 3,35 ; zuccheri 4,00 g/l; estratto 21,30 g/l.

CONSERVAZIONE OTTIMALE:
5 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.
Abbinamenti gastronomici: bresaola e caprino, paté, terrine, pesci "nobili" e crostacei.

Temperatura di servizio:
14 °C.

Curiosità:
Ca' Brione è un vigneto in località Fracia del comune di Teglio, dove per la prima volta nel
1986 sono state raccolte le uve per questo vino bianco di particolare vigore

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Nino Negri - Valtellina Sup. Doc

Valtellina Sup. Doc

LE UVE:
80% chiavennasca (nebbiolo), 20% prugnola, rossola e pignola.

IL VIGNETO:
Le uve provengono da vigneti posti in diverse zone della Valtellina, allevati a Guyot modificato ad archetto in terreni sabbio-limosi poco profondi a tessitura sciolta. L'altitudine varia tra i 350 e i 500 metri con una densità di 3.000 viti per ettaro.

LA VINIFICAZIONE:
Le uve mature, raccolte da metà ottobre ai primi di novembre, sono vinificate tradizionalmente "in rosso", con 8 giorni di macerazione delle bucce nel mosto; la fermentazione si svolge per mezzo di irroratori automatici.

LA MATURAZIONE:
Il vino nuovo resta in vasca d'acciaio per 3 mesi, poi passa per 5 mesi in botti di legno.

IL VINO:
Colore rosso rubino, profumo netto e vinoso con fine fragranza di piccoli frutti di bosco e spezie dolci e tenui note di rosa e viola appassita. Sapore secco, fruttato e abbastanza tannico, con elegante fondo di liquirizia.

Dati analitici:
alcol 12,10%; acidità totale 5,80 g/l; pH 3,36; zuccheri 2,42 g/l; estratto 24,5 g/l.

Conservazione ottimale:
2 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici:
primi piatti, bolliti misti, carni bianche.

Temperatura di servizio:
20°C.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Nino Negri - Grumello Doc

Grumello Valtellina Sup. Doc

LE UVE:
95% chiavennasca (denominazione locale del nebbiolo), 5% prugnola (fortana) e rossola.

IL VIGNETO:
Vigne con esposizione a sud, selezionate nella sottozona Grumello del Valtellina Superiore DOCG, ad una altitudine variabile fra 350 e 500 metri. Le viti sono allevate a Guyot modificato ad archetto, su terreni franco-sabbiosi poco profondi, a tessitura sciolta. La resa di uva per
ettaro è di 60 quintali (il limite del disciplinare è di 100 quintali) , pari ad appena 42 ettolitri
di vino.

LA VINIFICAZIONE:
Le uve mature, raccolte da metà ottobre ai primi di novembre, sono vinificate tradizionalmente "in rosso", con 10 giorni di macerazione delle bucce nel mosto; la fermentazione avviene a 28-30°C.

LA MATURAZIONE:
Il vino nuovo resta in acciaio sino a marzo; quindi sosta per 15 mesi in fusti di rovere di Slavonia. L'affinamento in vetro è di almeno 6 mesi.

IL VINO:
Colore granato vivido con tendenza al rosso mattone; profumo fine ed etereo, fragrante di viola appassita e di spezie, con ricordi di fragola e fiori di mandorlo; sapore secco, caldo e armonico, con elegante e gradevole amarognolo di mandorla e di resina a lungo persistente.

Dati analitici:
alcol 12,5 %; acidità totale 6,3 g/l; pH 3,45; zuccheri 0,8 g/l; estratto 26 g/l.

Conservazione ottimale:
5-6 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici:
pollame nobile, cacciagione, grigliate di carne, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio:
20°C.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Nino Negri - Sassella Doc

Sassella Valtellina Sup. Doc

LE UVE:
95% chiavennasca (denominazione locale del nebbiolo); 5% pignola e pinot nero.

IL VIGNETO:
vigne selezionate nella sottozona Sassella del Valtellina Superiore DOCG, ad una altitudine variabile fra 350 e 500 metri. Le viti sono allevate a Guyot modificato ad archetto, su terreni sabbio-limosi poco profondi, tendenti alla siccità a causa della tessitura grossolana molto permeabile. La resa di uva per ettaro è di 60 quintali (il limite del disciplinare è 100 quintali), pari ad appena 42 ettolitri di vino.

LA VINIFICAZIONE:
le uve mature, raccolte da metà ottobre ai primi di novembre, sono vinificate tradizionalmente "in rosso", con 10 giorni di macerazione delle bucce nel mosto; la fermentazione avviene a 28 - 30°C.

LA MATURAZIONE:
il vino nuovo resta in acciaio sino a marzo; quindi sosta per 12 mesi in fusti di rovere di Slavonia. L'affinamento in vetro è di almeno tre mesi.

IL VINO:
colore rosso rubino tendente al granato; profumo intenso ed elegante, con sentori di confettura di lamponi, resina e goudron, e con ricordi di fiori appassiti (rosa, violetta) e di chiodo di garofano; sapore asciutto, austero, armonico, con distinto fondo di prugna essiccata e di mandorla tostata a lungo persistente.

Dati analitici:
alcol 12,5 %; acidità totale 6 g/l; pH 3,40 ; zuccheri 0,6 g/l; estratto 27 g/l.

Conservazione ottimale:
4 - 5 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici:
agnello, capretto, cacciagione, arrosti di carni rosse, formaggi stagionati (bitto).

Temperatura di servizio:
20°C.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Nino Negri - Inferno Doc

Inferno Doc

LE UVE:
95% chiavennasca (denominazione locale del nebbiolo); 5% pignola e pinot nero.

IL VIGNETO:
vigne selezionate nella sottozona Inferno del Valtellina Superiore DOCG, in comune di Tresivio, ad una altitudine variabile fra 350 e 500 metri. Esposizione a sud, su terreno franco sabbioso a tessitura sciolta. Sistema di allevamento: Guyot modificato ad archetto, con 3500 ceppi per ettaro, e una resa di 60 quintali/ettaro (il limite del disciplinare è 100 quintali), pari ad appena 42 ettolitri di vino.

LA VINIFICAZIONE:
le uve mature, raccolte da metà ottobre ai primi di novembre, sono vinificate tradizionalmente "in rosso", con 10 giorni di macerazione delle bucce nel mosto; la fermentazione avviene a 28 - 30°C.

LA MATURAZIONE:
il vino nuovo resta in acciaio sino a marzo; quindi sosta per 12 mesi in fusti di rovere di Slavonia. L'affinamento in vetro è di almeno tre mesi.

IL VINO:
colore rubino vivido, tendente all'arancione; profumo etereo, di buona finezza, con ricordi di prugna, mora, rosa e viola appassita, sottolineati da piacevoli sentori di resina e di spezie (chiodo di garofano, cannella); sapore asciutto, particolarmente sapido, di giusta tannicità, con elegante fondo di nocciola tostata a lungo persistente.

Dati analitici:
alcol 12,5 %; acidità totale 6,0 g/l; pH 3,40 ; zuccheri 0,5 g/l; estratto 27 g/l.

Conservazione ottimale:
4 - 5 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici:
agnello, capretto, cacciagione, arrosti di carni rosse, formaggi stagionati (bitto).

Temperaturadi servizio:
20°C.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Nino Negri - Vigneto Fracia

Vigneto Fracia

LE UVE:
100% chiavennasca , denominazione locale del nebbiolo.

IL VIGNETO:
6.49.78 ettari di proprietà in località Fracia, sui 10 di questa sub zona, costituiscono un'esclusiva della cantina Nino Negri. Le vigne costituite da ripidi terrazzamenti, situate ad un'altitudine variabile tra 350 e 500 metri, sono allevate a Guyot, coltivate orizzontalmente rispetto alla valle (a giropoggio), da ovest a est, su un terreno franco
sabbioso poco profondo a tessitura sciolta, con esposizione a Sud. Sono stati selezionati particolari cloni e portinnesti, è aumentata la densità per ettaro, circa 4000 ceppi. Laresa di uva è limitata a 70 quintali per ettaro, pari a 49 ettolitri di vino.

LA VINIFICAZIONE E L'AFFINAMENTO:
i grappoli selezionati secondo i criteri degli indici di maturazione sono stati raccolti alla fine di ottobre (vendemmia tardiva) per favorire la concentrazione degli zuccheri nell'acino. Le uve sono state vinificate tradizionalmente con vinificatori a temperatura controllata (28° - 24°C) per 6 giorni. Il vino nuovo passa in piccole botti di rovere francesi dove completa la fermentazione alcolica e malolattica sostandovi per 15 mesi, poi lo si affina in bottiglia per altri 6 mesi.

IL VINO:
colore granato vivido; con sfumature rosso mattone; profumo intenso con sentori di fiori appassiti (viola, rosa di macchia) e di spezie, con ricordi di confettura di more.
Sapore asciutto, caldo e sapido, con elegante fondo di prugna matura e di mandorla amara persistente.

Dati analitici:
alcol 14,00 %; acidità totale 6,08 g/l; pH 3,62 ; zuccheri 3,04 g/l; estratto 29,00 g/l.

Conservazione ottimale:
7-9 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici:
cacciagione, arrosti di carni rosse, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18°C.

Curiosità:
Questo vino deve il nome all'omonimo Vigneto Fracia, che rappresenta un "cru" esclusivo
della cantina Nino Negri.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Nino Negri - Le Tense

Le Tense Sassella Valtellina Sup.

LE UVE:
100% nebbiolo - chiavennasca.

IL VIGNETO:
Vigne di alcuni dei migliori crus della sottozona Sassella: Minè, Longoni e Chiesa Sassella. Le viti allevate a Guyot modificato ad archetto (3500 ceppi/ettaro) su terreni sassosi, magri, poco profondi e tendenti alla siccità, a una altitudine di 400-450 metri, hanno dato 60 quintali di uva per ettaro.

LA VINIFICAZIONE E L'AFFINAMENTO:
i grappoli, raccolti a mano dal 8 al 10 ottobre, sono stati vinificati "in rosso" con fermentino a temperatura controllata. La macerazione è durata 4 giorni; in dicembre, dopo una sosta in acciaio, l'80% della massa è passato in piccole botti di rovere Francese e Americano di secondo e terzo passaggio, mentre il 20% è andato in botti di rovere di Slavonia da 80 hl.
Viene assemblato a novembre e imbottigliato a gennaio.

IL VINO:
il Sassella Le Tense - 90.000 bottiglie - ha colore rubino scuro e vivido; profumo complesso, con suadente fragranza di confettura di lampone e con ricordi di rosa di macchia e amarena matura; sapore pieno, morbido ma ben sostenuto, di grande eleganza ed armonia, con piacevole fondo di prugna essiccata, e di spezie a lungo persistente.

Dati analitici:
alcol 13,77 %; acidità totale 6,42 g/l; pH 3,54 ; zuccheri 2.43 g/l; estratto 28.77 g/l.

Conservazione ottimale:
5/7 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici:
arrosti di carni rosse, agnello, capretto, selvaggina, formaggi stagionati. Temperatura di servizio: 18°C.

Curiosità:
il nome Le Tense deriva dal fatto che durante la dominazione delle Tre Leghe Grigie svizzere (1512 - 1797) le vigne migliori venivano "tense", cioè protette, dai guardiani delle viti, gli "arbostrari".

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Nino Negri - Mazer Inferno

Mazer Inferno Valtellina Sup.

LE UVE:
100% nebbiolo - chiavennasca.

IL VIGNETO:
Nelle vigne della zona Valtellina Superiore DOCG, le viti allevate a Guyot modificato ad archetto (3500 ceppi/ettaro) su terrazze esposte a sud, con terreni franco-sabbiosi, a una altitudine di 400-450 metri, hanno fornito 70 quintali di uva per ettaro.

LA VINIFICAZIONE E L'AFFINAMENTO:
i grappoli, raccolti a mano a fine settembre, sono stati posti in fruttaio per un leggero appassimento. La fermentazione si è svolta tra i 30° e i 27°. Dopo una sosta in acciaio, un quarto del vino si affina in grandi botti di rovere di Slavonia, il resto matura per 24 mesi in piccoli fusti di rovere francesi ed americani. Si procede poi all'assemblaggio e all' imbottigliamento.

IL VINO:
Il Valtellina Superiore Mazèr - ha colore granato profondo; profumo ben pronunciato e composito, con note dominanti di spezie amare (chiodo di garofano, cannella), di fiori appassiti (rosa, viola) e confettura di prugne; sapore secco, sapido e austero, armonico, con
elegante fondo amarognolo di nocciola tostata. E' un vino longevo, di nerbo saldo e di ottima stoffa.

Dati analitici:
alcol 13,70 %; acidità totale 6,25 g/l; pH 3,43 ; zuccheri 2,41 g/l; estratto 28,10 g/l.

Conservazione ottimale:
5/7 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici:
arrosti di carni rosse, agnello, capretto, selvaggina, formaggi stagionati. Temperatura di
servizio: 18°C.

Curiosità:
Il "Mazer", che in valtellinese significa "buono, bello, generoso" è uno dei vini più
rappresentativi di Casa Negri.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Nino Negri - Quadrio Docg

Quadrio Valtellina Sup. Docg

LE UVE:
90% chiavennasca , denominazione locale del nebbiolo e 10% merlot.

IL VIGNETO:
le uve provengono dalle migliori vigne della Valtellina Superiore, a 350-500 metri d'altitudine sulle pendici delle Alpi Retiche, fra Berbenno e Teglio, lungo la sponda destra dell'Adda.
Sono vigneti esposti a sud allevati a Guyot modificato ad archetto in terreni sabbio-limosi poco profondi, a tessitura sciolta.La resa di uva è di 80 quintali per ettaro.

LA VINIFICAZIONE E L'AFFINAMNETO:
i grappoli più maturi e zuccherini sono stati raccolti dal 23 al 30 ottobre; sono stati vinificati tradizionalmente, "in rosso" con 12 giorni di macerazione sulle bucce, nel mosto; la fermentazione si svolge a 28°-25°C in tini d'acciaio inox con rimontaggi per mezzo di irroratori automatici. Il vino matura per 24 mesi in fusti di rovere di Slavonia da 80 hl nelle cantine del Castello Quadrio.

IL VINO:
colore rosso granato scuro; profumo ben pronunciato ed etereo, con fine fragranza di piccoli frutti, una nota erbacea e con sentori di confettura di lamponi, rosa e viola. Sapore secco, pieno e vigoroso, tannino elegante con fondo di prugna essiccata e di legno di rovere che permane a lungo in bocca.

Dati analitici:
alcol 13,25 %; acidità totale 6,10 g/l; pH 3,48 ; zuccheri 2,40 g/l; estratto 27,50 g/l.

Conservazione ottimale:
3/4 anni – le bottiglie devono essere stoccate: coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici:
cacciagione, arrosti di carni rosse, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio:
17°C.

Curiosità:
Questo vino deve il nome al quattrocentesco Castello Quadrio di Chiuro (sede della cantina Nino Negri dal 1897), appartenuto a Stefano Quadrio, governatore della Valtellina nel XV°secolo.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Nino Negri - Sassorosso

Grumello Sassorosso

LE UVE:
95% nebbiolo – chiavennasca , 5% rossola.

IL VIGNETO:
I vigneti Sassorosso, sono nel cuore della sottozona Grumello; le viti allevate a Guyotmodificato ad archetto, su terrazze esposte a sud con terreno franco-sabbioso poco profondo, a 450 metri d'altitudine, hanno dato una resa di 60 quintali di uva per ettaro.

LA VINIFICAZIONE E L'AFFINAMENTO:
I grappoli, raccolti a mano dal 12 al 14 ottobre, sono stati vinificati tradizionalmente "in rosso" a temperatura controllata (28°C) per mezzo di irroratori automatici, con 6 giorni di macerazione e con frequenti rimontaggi (7 al giorno nel primo periodo); il vino è rimasto in tini d'acciaio sino a dicembre, poi, il 50% della massa è passato in botti di rovere di Slavoniada 80 hl, e il rimanente 50% è stato messo in piccole botti di rovere.

IL VINO:
Il Grumello Sassorosso – 30.000 bottiglie - ha colore granato con riflessi rosso aranciati; il profumo, ben pronunciato ed etereo, ha una fine fragranza di fiori appassiti (rosa di macchia, viola) e di spezie amare (chiodo di garofano, cannella), che sottolineano sentori di cacao; il sapore è asciutto, sapido, austero ed elegante, con piacevole fondo di mandorla amara a lungo persistente. E' un vino di particolare finezza, con una buona rotondità che ne esalta
le caratteristiche.
Dati analitici:
alcool 13,40 %; acidità totale 6,20 g/l; pH 3,59; zuccheri 2,34 g/l; estratto 28,21 g/l.

Conservazione ottimale:
5/7 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici:
cacciagione, arrosti di carni rosse, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio:
18°C.

Curiosità:
Sassorosso è uno dei migliori crus del Grumello (dal latino grumus:poggio, altura), la sottozona Valtellina Superiore dove sorge il Castel Grumello, trecentesco,distrutto dai Grigioni nel 1526.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Nino Negri - Sfursat Doc

Sfursat Doc

LE UVE:
100% chiavennasca, denominazione locale del nebbiolo.

IL VIGNETO:
le vigne più vocate della Valtellina e della Valtellina Superiore (Inferno, Grumello, Fracia) sulle pendici delle Alpi Retiche, lungo la sponda destra dell'Adda. Sono vigneti esposti a sud, ad una altitudine variabile dai 350 ai 500 metri; il sistema di allevamento è il Guyot
modificato ad archetto. Il terreno è franco-sabbioso a tessitura sciolta, poco profondo e di scarsa fertilità, sostenuto da muretti a secco.

LA VINIFICAZIONE:
i grappoli, selezionati tra i più sani e maturi solo nelle annate piu' favorevoli, vengono raccolti a mano e posti in cassette da sei chili ad appassire naturalmente per tre mesi, in modo che i succhi dell'acino si concentrino per disidratazione. L'uva appassita viene pigiata
e vinificata tradizionalmente "in rosso" con prolungata macerazione (12 giorni).

LA MATURAZIONE:
dopo una sosta in acciaio, il vino è stato in parte posto per 20 mesi in piccoli fusti da 225 litri e in parte in botti di rovere francese da 20 e 50 hl.

IL VINO:
Colore granato intenso, con tendenza al rosso mattone; profumo etereo, ben pronunciato e complesso, con note speziate dominanti (chiodo di garofano, cannella, pepe) e con sentori di confettura di prugna, uva passa e goudron; sapore secco, caldo, sapido, austero ed
armonico, con elegante fondo di nocciola tostata e di liquirizia assai a lungo persistente.

Dati analitici:
alcol 15,00 %; acidità totale 7,00 g/l; pH 3,61; zuccheri 4,00 g/l; estratto 32,00 g/l.

Conservazione ottimale:
6/8 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici:
arrosti di carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio:
18°C.

Curiosità:
Lo Sfursat deriva da una selezione delle migliori uve di Valtellina sottoposte ad appassimento naturale. Il vino che ne deriva è particolarmente robusto e alcolico; viene prodotto soltanto nelle annate più favorevoli in quantità limitata.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Nino Negri - Sfursat 5 Stelle

Sfursat 5 Stelle Docg

Sforzato di Valtellina DOCG

Le uve:
100% nebbiolo - chiavennasca.

iL VIGNETO:
le vigne più vocate delle sottozone Inferno e Grumello, e della Fracia, cru di esclusiva proprietà
di Casa Negri. Le viti allevate a Guyot modificato ad archetto, (3500 ceppi/ettaro) su terrazze
bene esposte a sud a 400-450 metri di altitudine, con terreni sabbio-limosi sciolti e poco
profondi, hanno dato una resa di 70 quintali/ettaro. Solo il 25% dei grappoli è stato selezionato
per lo Sfursat 5 Stelle docg.

LA VINIFICAZIONE E L'AFFINAMENTO:
la selezione dei grappoli, iniziata il 20 settembre, si è conclusa il 5 ottobre; le uve sono rimaste ad appassire naturalmente in cassette (contenenti ognuna circa 6 kg. d'uva) . Il 12 dicembre abbiamo iniziato a vinificare le uve tradizionalmente "in rosso" con prolungata macerazione (12 giorni). Il vino nuovo ha completato la fermentazione in barriques francesi nuove di Alliere Nervers dove è rimasto per 16 mesi. Dopo l'assemblaggio è seguito un affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

IL VINO:
lo Sfursat 5 Stelle DOCG ha colore granato intenso, un profumo fresco che ricorda sentori balsamici (menta, eucalipto). Sfuma poi in profumi di crosta di pane, radice di liquirizia, fieno bsecco, cacao, pepe nero, prugne secche e fichi secchi. Il sapore è concentrato, vigoroso con note vanigliate e tannini evidenti che appagano piacevolmente il gusto.

DATI ANALITICI:
alcol 15,50 %; acidità totale 6,70 g/l; pH 3,60 ; zuccheri 4,00 g/l; estratto 34,34 g/l.

Conservazione ottimale:
15 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici:
carni rosse; selvaggina; formaggi forti.

Temperatura di servizio: 18°C.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

I VITIGNI

I vini CONTI SERTOLI SALIS uniscono tipicità valtellinese a stile, qualità e prestigio.

Sono il risultato di una severa selezione dei vigneti ubicati nelle migliori zone con l'individuazione dei più pregiati per clima e terreno - e di un'attenta scelta delle uve che si riporta all'antico concetto della "cernita a tavolazzo", per cui i singoli grappoli vengono separati e solamente i migliori destinati alla produzione di vini di grande qualità.

In Valtellina la maggior parte dei vigneti è costituito da uve nebbiolo, chiamate anche "Chiavennasca". Sono altrettanto famose ma poco coltivate le uve "Rossola", "Pignola" e "Brugnola".

Salis

Salis - Rosso Valtellia

Rosso Valtellina

Descrizione:
E' la denominazione che identifica il vino rosso ottenuto per vinificazione dell'uva Nebbiolo (varietà Chiavennasca) coltivata sulle pendici Retiche, nella fascia costiera delimitata con DPR 11.08.1968 e successiva modifica del 24.06.1998.
Si caratterizza per corpo e struttura medio-buone, esaltati dai caratteri varietali del vitigno Nebbiolo che apportano grande finezza ed eleganza.
Zona di origine:
Si ottiene dalla vinificazione dell'uva "Nebbiolo" (varietà Chiavennasca), come si suole identificare quella coltivata in Valtellina proveniente dalla fascia costiera delle Alpi Retiche nella zona riconosciuta DOC con DPR 11.08.1968 e successive modifiche con D.Mipa del 24.06.1998.
Per raggiungere un elevato livello di qualità vengono scelti specificatamente i vigneti compresi fra i 300 e i 500 metri di quota che si privilegiano di ottenere una migliore insolazione.

Colore:
rosso rubino brillante e luminoso, di buona intensità.

Profumo:
sottile e penetrante con accenni di peperone verde. Vinoso, fresco, di elegante stoffa. Evidenzia le caratteristiche varietali del vitigno "Nebbiolo" dal quale si ottiene.

Gusto:
subito carezzevole, armonico ed elegante. Il medio invecchiamento ne esalta la fragranza. Sensazioni di piccoli frutti rossi di bosco (ribes rosso, mora).
Buona consistenza e permanenza.

Conservazione
Si esprime con elevata finezza già poco tempo dopo l'imbottigliamento. Si prevede un miglioramento qualitativo per almeno 2 anni di ulteriore affinamento in bottiglia. La qualità rimane poi costante per altri due anni.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Sassella

Descrizione:
Ad ovest di Sondrio, fino ad includere l'intero comune di Castione Andevenno, si snodano le vigne più arroccate dell'intero territorio viticolo della Valtellina.
Qui, il vitigno Nebbiolo (che dà origine al vino "Sassella") affonda le radici direttamente nella roccia. Lo stesso nome, "Sassella", sta ad identificare un territorio sassoso con evidenti grumi di roccia.
Il vino rosso che si produce, dopo 2 anni di invecchiamento, è un D.O.C.G. con piacevole tannicità iniziale, ottima stoffa e successiva ampia gamma di sensazioni miste tra frutta rossa, spezie, frutta secca e candita.
Per nobiltà di vitigno e origine è vino capace di crescere in bottiglia per 8-12anni.

Zona di Origine:
Comune di Castione Andevenno e nel territorio, a ovest, del Comune di Sondrio.
Le vigne della zona di produzione del "Sassella" si caratterizzano per una scarsa presenza di terra coltivabile, tant'è che le viti affondano frequentemente le radici nella viva roccia che sostiene i terrazzamenti.

Uva
"Nebbiolo" (varietà Chiavennasca) per il 95% e, in piccola percentuale, da uve autoctone della Valtellina come "Pignola", "Rossola" e "Brugnola"

Colore:
rosso rubino che, con l'invecchiamento, evidenzia fugaci riflessi tegola.

Profumo:
etereo, variegato con presenza di note persistenti che ricordano la nocciola essicata e, meno evidente, la rosa appassita.

Gusto:
inizia con una lieve tannicità, piacevole e ben armonizzata. E' un vino di razza e corpo che si esprime con una buona varietà di sensazioni: miste di spezie, tostate e candite.
Indicazioni di servizio:
E' vino da accompagnare prevalentemente a carni, sia bianche che rosse. Indicato, comunque, anche su primi piatti succulenti (polente) e formaggi di media stagionatura.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Salis - Inferno

Inferno

Descrizione:
E' la sottozona più piccola dell'intero territorio del Valtellina Superiore D.O.C.G.
Qui il Nebbiolo gode di un microclima particolare conseguente alla perpendicolare esposizione della vigna ai raggi del sole e al susseguirsi di ampi costoni di roccia che delimitano e sostengono i terrazzi vitati.
Il nome stesso dato alla zona è indicativo delle considerevoli temperature estive che la caratterizzano.
Il vino che si produce esprime potenza e complessità. I tannini, ruvidi in gioventù, dopo 2 anni di invecchiamento aprono a note floreali che ricordano la viola e si completano in sensazioni di frutta rossa matura e spezie esotiche.
È un vino capace di affinarsi in bottiglia per almeno 7-8 anni.

Vinificazione:
Le uve vengono pigiate previa separazione del graspo ed il mosto passa alla fermentazione alcolica insieme alle bucce.
La fermentazione è condotta con macerazione della vinaccia, costantemente immersa nel mosto attraverso follature e rimontaggi. La macerazione si conclude in circa 15-20 giorni e la temperatura è controllata attorno ai 28-30 gradi per ottenere la migliore estrazione di aromi e struttura.
Seguono i travasi di illimpidimento, l'affinamento in botte di rovere per 2 anni ed, infine, la messa in bottiglia dove si completa la fase di maturazione per altri 6 mesi.
Zona di origine
Comuni di Poggiridenti e Tresivio, in Valtellina, ad est di Sondrio, proseguendo lungo la valle verso Tirano. Questa zona vitata è protetta dai venti che percorrono la vallata da due promontori rocciosi (i monti Calvario e Paradiso).
Sulle piccole terrazze di questa zona, nei giorni assolati d'estate, si crea un clima particolarmente caldo, onde ne deriva il nome "Inferno".

Colore:
rosso rubino con qualche riflesso granata. Invecchiando, compaiono sfumature tegola.
Profumo:
ampio, persistente, caratterizzato da note floreali iniziali che ricordano la viola. Qualche sensazione speziata e di frutti di bosco.
Gusto:
piacevolmente tannico, caldo, armonico.
Di buona morbidezza con sensazioni di liquirizia e mora.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Salis - Saloncello

Saloncello

Descrizione:
Partendo da una severa selezione di uve Nebbiolo, si ottiene un vino molto fruttato, fragrante e ricco di aromi.
Il suo bouquet è il risultato di una vinificazione di uve integre e perfettamente sane, unite ad altre lievemente ammostate, secondo un'antica tradizione valtellinese, riportata in un noto testo del 1834 di G.F. Massara.
Vino prodotto solo nelle migliori annate, viene affinato per sei mesi in tonneaux di rovere e si può apprezzare molto giovane a partire dall'autunno successivo alla vendemmia.
Per le sue prerogative è un vino che si presta anche ad un lungo invecchiamento in bottiglia.

Zona di origine:
Ottenuto dopo attenta e approfondita cernita di uve "Nebbiolo" (varietà Chiavennasca) raccolta nelle vigne ubicate nelle località Balzarro (Comune di Castione), Trippi (Comune di Montagna-Grumello) e Baruffini (Comune di Tirano).
Per il particolare tipo di vinificazione di questo vino, le uve devono essere rigorosamente sane.
Tutte le uve provengono da vigneti a DOCG della zona "Valtellina Superiore".
Colore:
rosso rubino di buona intensità con qualche riflesso purpureo, vivace e brillante.

Profumo:
elegante e variegato con intensi ricordi di mora, ribes nero e lampone. Infine evidenti note pepate e un poco di spezie.
Gusto:
apre con ampia vinosità e morbidezza. E' però un vino di grande razza e ottimo corpo che unisce alla freschezza immediata una complessità di caratteri che gli assicurano una notevole longevità. L'impressione tannica è bene equilibrata. Scorre felicemente in bocca e ritorna con una buona consistenza.

Alcool:
12,30 - 12,80% Vol.

Indicazioni di servizio :
E' vino indicato su molte pietanze che varia nell'abbinamento a seconda della propria maturità. Privilegia, principalmente primi piatti asciutti con sapori complessi, piccanti, saporiti e ricchi, e carni sia bianche che di piuma.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Salis - Grumello

Grumello

Descrizione:
E' un Valtellina Superiore D.O.C.G. ottenuto dalle uve Nebbiolo coltivate sulle pendici montuose terrazzate poste ad est del comune di Sondrio e nell'intero territorio del comune di Montagna in Valtellina.
Qui, nel tempo, la roccia si è frantumata in sabbia, ciotoli e scaglie e questa maggiore "scioltezza" del terreno la si ritrova nel vino che ha nella propria finezza la prerogativa principale di caratterizzazione.
La potenza del vitigno, dopo 2 anni di invecchiamento in fusti di rovere, si fonde su eleganti note di nocciola, lampone, vaniglia e noce moscata.
Questa considerevole gamma degustativa è duratura e si affina nel tempo. E' un vino complesso capace di crescere per almeno 8-10 anni.

Vinificazione:
Le uve vengono pigiate previa separazione del graspo ed il mosto passa alla fermentazione alcolica insieme alle bucce.
La fermentazione è condotta con macerazione della vinaccia, costantemente immersa nel mosto attraverso follature e rimontaggi.
La macerazione si conclude in circa 15-20 giorni e la temperatura è controllata attorno ai 28-30 gradi per ottenere lamigliore estrazione di aromi e struttura.
Seguono i travasi di illimpidimento, l'affinamento in botte di rovere per 15 mesi o più e, infine, la messa in bottiglia dove si completa la fase di maturazione per altri 6 mesi.
Colore:
rosso rubino con riflessi purpurei, in gioventù.

Profumo:
penetrante, variegato; emergono ricordi di nocciola verde, lampone, vaniglia e noce moscata.

Gusto:
buona morbidezza iniziale su una nota tannica piacevole. Ampio con ricordi speziati, evidente noce moscata e mandorla.

Alcool:
12 – 12,5%vol.

Indicazioni di servizio
E' un vino, che per tradizione, specie se ha solo 2-3 anni di vita, accompagna i piatti tipici valtellinesi (pizzoccheri, polente ecc.).
Più invecchiato si abbina a qualsiasi tipo di carne.

Temperatura di servizio:
17° - 18° C

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Salis - Corte della Meridiana

Corte della Meridiana

Descrizione:
E' ottenuto da uve Nebbiolo raccolte in vigneti che affondano le radici direttamente nella roccia delle zone "Grumello" e "Sassella".
Una parte di queste uve viene appassita in fruttaio sino in autunno inoltrato ed é aggiunta al vino nuovo secondo l'antica pratica del "rinforzo".
Si sviluppa così un vino più completo, di maggiore corpo e di grande struttura che, nelle passate tradizioni delle nobili famiglie grigionesi, era riservato agli ospiti di riguardo. Esso viene elevato poi per due anni in carati di rovere da 450 litri dove perfeziona il suo bouquet.
È un vino longevo che in bottiglia migliora ulteriormente le proprie caratteristiche per almeno 8-10 anni.
Zona di origine:
Vengono utilizzate solo uve "Nebbiolo" (varietà Chiavennasca), raccolte in vigneti che affondano le radici nella roccia delle zone "Sassella" e "Grumello".
É preferita la mescolanza delle due zone poiché l'appassimento di una parte delle uve necessita della preventiva individuazione dei grappoli capaci di una forte evidenza negli aromi primari. Questa caratteristica si ritrova solo in pochi vigneti di entrambe queste zone del "Valtellina Superiore" e che si rafforza per complementarietà.

Colore:
rosso rubino di buona intensità con lievi note porpora e unghia aranciata.
Profumo:
sentori di nocciola secca, rosa misti a liquirizia e vaniglia lunga. Lampone e ribes nero con note calde e carnose.
Gusto:
grande morbidezza con ampia e prolungata sensazione di frutti rossi e spezie dolci, su una stoffa ampia e calda. Ricordi di frutta secca e mandorla.

Alcool:
13 – 13,5% vol.
Indicazioni di servizio
Vino indicato per tutti i tipi di carne, in particolare con la selvaggina di piuma e con formaggi grassi. Si assapora comunque molto felicemente anche da solo in degustazione edonistica.
Temperatura di servizio:
18° - 20° C

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Salis - Canua Sforzato

Canua Sforzato

Descrizione:
E' il vino più singolare e raro della Valtellina. Si ottiene dopo un lungo appassimento di uve Nebbiolo (varietà "Chiavennasca") che vengono lasciate sulle "mantavole" (telai in legno con cannicciato) in solaio sino a fine Gennaio e, in qualche vendemmia, anche sino ai primi di Marzo.
Il freddo asciutto dell'inverno fa perdere all'uva tra il 30 e il 40 per cento di peso, concentrando gli aromi, i sapori, i tannini nobili e gli zuccheri.
È un vino rosso secco, di corpo, di grande stoffa e calore. Elevato per 18 mesi in tonneaux di rovere, è in grado di raggiungere col tempo livelli di grande eccellenza. Elegante, armonico e affascinante già con 4-5 anni di invecchiamento. Questo prezioso vino diventa poi superlativo dopo 10-15 anni di bottiglia.

Zona di origine:
Ottenuto da uve " Nebbiolo" (varietà Chiavennasca). Sono raccolte in vigne di vecchio impianto e allevate sotto il diretto controllo della "Conti SertoliSalis"nei comuni da Tresivio a Tirano.
Al momento della raccolta a fine ottobre, i grappoli vengono attentamente controllati e solo quelli perfettamente maturi e sani sono messi "a riposo" sulle mantavole per l'appassimento. A seconda della concentrazione zuccherina e dell'andamento metereologico invernale l'appassimento in solaio viene prolungato tra la fine di Gennaio e il mese di Marzo dell'anno seguente alla raccolta .
È durante questa lunga conservazione al freddo e all'asciutto, i grappoli perdono molto del loro peso per evaporazione di parte dell'acqua contenuta.

Colore:
rosso rubino intenso, frequentemente con riflessi granato-carico.

Profumo:
etereo per l'elevata alcolicità. Evidenti e marcati sentori di marasca, prugna, note speziate complesse e variegate con sottolineature di confettura di sambuco, cannella e liquirizia.

Gusto:
morbido, avvolgente, grande corpo su una complessità ampia, elegante di grande razza. Si confermano le note fruttate e speziate avvertite al profumo. Vino di grande piacevolezza e lunga durata in bocca.

Alcool:
14,5 - 15% vol.

Indicazioni di servizio
Sempre alla temperatura di 18°C.
Mediamente invecchiato (4-6 anni), si può accompagnare a piatti importanti di carni e selvaggina, ed a formaggi anche stagionati, di latte intero, di pasta dura e molle.
Con maggiore invecchiamento, diventa un grande vino da fine

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

L'AZIENDA

Tenuta La Gatta

Costruita nel lontano '500 quale Convento Domenicano è stata per anni la residenza della nobile famiglia de Gatti, dalla quale deriva il nome e, successivamente proprietà della famiglia Mascioni. Dal 1969 la Tenuta La Gatta appartiene alla famiglia Triacca che l'ha trasformata in una meta prediletta per molti amanti dei vini di Valtellina.

TRIACCA

DALLA MIA VIGNA

Triacca

Triacca - Grumello Sup.

Grumello Sup.

Denominazione di origine Valtellina Superiore DOCG

Zona di produzione Regione:
Lombardia / Provincia: Sondrio / Comuni: Sondrio e Montagna

Uvaggio: Nebbiolo

Contenuto alcolico 13 Vol.%

Acidità totale 5,5 g/l

Temperatura di servizio 14–16°C

Conservazione 6–8 anni

Vinificazione:
Macerazione sulle bucce per 12-15 gg in fermentini inox da 130 hl con follatori automatici. Tre delestage a temperatura controllata di 27°C.

Affinamento 18 mesi in botte di rovere

Note degustative Rosso rubino tendente al granata; al naso sottile e intenso, con sfumature che ricordano la mandorla, leggermente tannico, sapido e aromatico.

Accostamenti Accompagna idealmente arrosti, pollame, formaggi giovani.
Formato 75 cl
La sottozona del Grumello conta un'estensione vitata di 78 ettari e giace sul versante etico a nord-est di Sondrio. Il nome proviene dal Castello di Grumello, fortezza del XIII secolo che domina la vallata. Costruito nel 1326 da Corrado de Piro, fu distrutto dai Grigioni quando invasero la regione.
Il Grumello presenta generalmente una beva più semplice anche con invecchiamenti più brevi rispetto alle altre sottozone, il che non preclude comunque un buon potenziale di affinamento. Il Grumello si presenta con un rosso rubino di media intensità tendente al granata. Il profumo è sottile ed intenso, con sfumature che ricordano la mandorla. Al palato il vino è asciutto e vellutato, ricco di fragranze, leggermente tannico, sapido e armonico.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Triacca - Sassella Sup.

Sassella Sup.

Denominazione di origine Valtellina Superiore DOCG

Zona di produzione Regione: Lombardia / Provincia: Sondrio / Comune: Sondrio

Uvaggio: Nebbiolo

Sistema di allevamento Archetto valtellinese

Composizione terreno: Argilla sabbiosa, poco humus e molto permeabile. Fattori alquanto favorevoli per profumi e conservazione.

Contenuto alcolico: 13 Vol.%

Acidità totale 5.5 g/l

Temperatura di servizio 14–16°C

Conservazione 6–8 anni

Vinificazione:
Macerazione sulle bucce per 12-15 gg in fermentini inox da 130 hl con follatori automatici. Tre delestage a temperatura controllata di 27°C.

Affinamento: 18 mesi in botte di rovere

Note degustative Rosso rubino tendente al granata; caratteristici sentori di piccoli frutti come il lampone, ma anche di viola e rosa canina; al palato asciutto, austero, giustamente tannico, robusto, con tipici sentori di nocciola e prugne secche.
Accostamenti Ottimo con la bresaola, primi piatti (Pizzoccheri), carni bianche e formaggi giovani.
Formato 75 cl
Recensioni
La zona del Sassella, degna di particolare interesse, è ripidissima, ben ventilata e molto soleggiata.
I minuscoli appezza men ti vitati sono letteralmente strappati alla roccia. Passeggiando tra queste terrazze si ha la netta sensazione di trovarsi in un ambiente del tutto particolare, quasi magico; solo così si può capire la sua denominazione. Il caldo incamerato dalla roccia durante la giornata viene ceduto al tramonto ai grappoli circostanti, che grazie a questo producono un vino ricco e strutturato. Il profumo è caratteristico con sentori di lampone, di piccoli frutti, ma anche di viola e di rosa canina; il sapore è asciutto, vellutato, robusto con possibile vena di nocciola, con fondo di liquirizia e di prugne secche.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Triacca - Inferno Sup.

Inferno Sup.

Denominazione di origine Valtellina Superiore DOCG

Zona di produzione Regione: Lombardia / Provincia: Sondrio / Comune: Poggiridenti

Uvaggio: Nebbiolo

Sistema di allevamento Archetto valtellinese

Composizione terreno: Argille sabbiose, poco humus e molto permeabile. Fattori alquanto favorevoli per profumi e conservazoni.

Contenuto alcolico 13 Vol.%

Acidità totale 5,5 g/l

Temperatura di servizio 14–16°C

Conservazione 6–8 anni

Vinificazione Macerazione sulle bucce per 12-15 gg in fermentini inox da 130 hl con follatori automatici. Tre delestage a temperatura controllata di 27°C.

Affinamento 18 mesi in botte di rovere

Note degustative Rosso rubino tendente al granata; al naso sottile e intenso, con sfumature di rosa appassita e nocciola; al palato asciutto, austero, leggermente tannico e al tempo stesso vellutato e aromatico.
Accostamenti Accompagna idealmente arrosti, brasati e formaggi mediamente stagionati.
Formato 75 cl
La sottozona dell'Inferno, con un nome tanto singolare quanto affascinante, fa riferimento a piccoli terrazzamenti vitati, situati fra Poggiridenti e Tresivio, in anfratti rocciosi e non facili da raggiungere. Porzioni di versante dove in estate le temperature sono particolarmente elevate. L'Inferno è la più piccola delle sottodenominazioni, si colloca ad est del Grumello ed ha un'estensione vitata di 55 ettari.
Le uve della zona dell'Inferno danno un vino di carattere, adatto al lungo invecchiamento, di un color rosso rubino tendente al granata. Con l'affinamento acquisisce particolari fragranze di rosa appassita e di nocciola. Il suo sapore è asciutto, austero, leggermente tannico e al tempo stesso vellutato e armonico.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Triacca - Prestigio

Prestigio

Denominazione di origine Valtellina Superiore DOCG

Zona di produzione Regione: Lombardia / Provincia: Sondrio / Comuni: Teglio e Bianzone

Uvaggio Nebbiolo

Sistema di allevamento Guyot

Composizione terreno Argilla sabbiosa, poco humus e molto permeabile. Fattori alquanto favorevoli per profumi e conservazione.

Contenuto alcolico 14 Vol.%

Acidità totale 5.7 g/l

Temperatura di servizio: 17–18°C

Conservazione: 12–15 anni

Vinificazione Appassimento delle uve in vigna per 30-40 giorni.

Macerazione sulle bucce per 15-17 gg in fermentini inox da 130 hl con follatori automatici. Tre delestage a temperatura controllata di 29°C.
Affinamento 12 mesi in barriques nuove.

Note degustative Rosso rubino intenso; denso, ricco di sentori di frutta, speziato, con sfumature di vaniglia, raffinato nelle note di fiori macerati; corposo, ricco in estratti, tannico ma ugualmente vellutato, pieno nella corrispondenza degli armoni, equilibrato e persistente.

Accostamenti: Perfetto per la tavola luculliana; carni rosse saporite, selvaggina.

Questo vino superbo è diventato l'immagine e il prestigio stesso della Casa vinicola Triacca. Viene vinificato con uve leggermente appassite in vigna, prodotte nei vigneti dei nuovi impianti, che consentono di recidere
i tralci con l'uva appesa e di raccoglierla dopo circa 30 giorni. Durante questo tempo avviene una naturale concentrazione del mosto; l'acidità mallica si riduce e la bacca sintetizza microaromi specifici grazie agli sbalzi termici tra il giorno e la notte. Nasce quindi un vino molto ricco di tannini morbidi con estratti nettamente
superiori alla normale vendemmia che si presta molto bene ad un affinamento di 12 mesi in piccoli fusti di legno nuovo particolarmente pregiato. Il Prestigio sorprende per la sua eleganza, per il suo corpo pieno ed il grande spessore. Gli aromi fruttati, accompagnati da un sottile sentore di frutta secca, si amalgamano perfettamente con il sottofondo barricato.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Triacca - Riserva La Gatta

Riserva La Gatta

Denominazione di origine Valtellina Superiore DOCG

Zona di produzione Regione: Lombardia / Provincia: Sondrio / Comuni: Teglio e Bianzone

Uvaggio: Nebbiolo

Sistema di allevamento Guyot

Composizione terreno Argilla sabbiosa, poco humus e molto permeabile. Fattori alquanto favorevoli per profumi e conservazione.

Contenuto alcolico 13.5 Vol.%

Acidità totale 5.6 g/l

Temperatura di servizio 16–18°C

Conservazione 8–10 anni

Vinificazione Macerazione sulle bucce per 15-17 gg in fermentini inox da 130 hl con follatori automatici. Tre delestage a temperatura controllata di 29°C.

Affinamento 36 mesi in grandi e piccole botti rovere.

Note degustative Rosso ciliegia che col tempo tende al granato; ben speziato, molto elegante, con aromi di frutta secca e ciliegia matura; pieno, con giusta acidità e complessità, con delicata armonia di tannini ed un finale molto caldo.
Accostamenti Delizioso con carne rossa, arrosti e formaggi.
Formati 75 cl / 150 cl
Recensioni
Per la Riserva La Gatta selezioniamo solo i grappoli migliori dei nostri vigneti. La raccolta viene effettuata il più tardi possibile per permettere alle uve di raggiungere una perfetta maturazione. Le forti escursioni termiche che in Valtellina si verificano tra il giorno e la notte all'inizio di novembre conferiscono al vino profumi particolarmente intensi, ampi e delicati. La complessità del vino è data dalla ricchezza di estratti, dai tannini nobili e dagli antociani che le uve cedono a questo straordinario prodotto. La maggior parte della Riserva matura per anni in grandi botti di rovere, mentre un terzo della produzione è conservata in piccoli fusti. Il risultato finale é un vino dai profumi complessi, intensi e delicati. Al palato risulta sapido, dalla rotondità e dalla straordinaria eleganza, di notevole equilibrio ed armonia, capace di mostrare tutte le grandi peculiarità del nostro Nebbiolo di montagna.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Triacca - Sorzato San Domenico

Sforzato San Domenico

Denominazione di origine Sforzato di Valtellina DOCG

Zona di produzione Regione: Lombardia / Provincia: Sondrio / Comuni: Tirano e Bianzone

Uvaggio Nebbiolo

Sistema di allevamento Archetto valtellinese

Composizione terreno Argilla sabbiosa, poco humus e molto permeabile.

Contenuto alcolico: 15 Vol.%

Acidità totale: 6 g/l

Temperatura di servizio 17–18°C

Conservazione 12–15 anni

Vinificazione Appassimento delle uve in fruttaio per 60-70 giorni.

Macerazione sulle bucce per 15-17 giorni in fermentini inox da 130 hl con follatori automatici. Tre delestage a temperatura controllata di 29°C.

Affinamento:18 mesi in botte di rovere, 12 mesi in botte inox.

Note degustative: Rosso rubino intenso, tendente al granato; profumo ampio, variato, dotato di sentori fruttati e floreali, ma anche di note di cuoio e tabacco, avvolgente e profondo; corposo, asciutto, austero. Vino di forte carattere e di grande struttura.

Accostamenti: Carni rosse saporite, selvaggina, grandi formaggi stagionati
Recensioni
«Vino sublime»: questa grande specialità valtellinese è la massima espressione dei sapori tipici di Valtellina. Le uve accuratamente scelte vengono raccolte in casse e stivate ad appassire in fruttaio durante tutto
il periodo autunnale. Soltanto a metà dicembre, dopo ca. due mesi, le stesse vengono pigiate. Durante questo periodo avviene una sensibile concentrazione degli zuccheri e degli aromi. La fermentazione avviene molto lentamente, sia per le basse temperature di cantina che per l'alta concentrazione zuccherina. Il vino ricavato si presenta molto corposo, ricchissimo di estratti e di antociani, con un'abbondante presenza di tannini morbidi e rotondi. Il bouquet presenta note di mandorle tostate mentre al palato si riscontra il piacevole aroma di uva passa. Lo Sforzato è un prodotto di particolare importanza per l'economia viticola valtellinese

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

L'AZIENDA

L'azienda "S.a.S. Giorgi & C." è nata nel 1875 e ha conosciuto tre generazioni di viticultori. Dotata di tre grosse cantine separate per la lavorazione, il confezionamento e il deposito dei vini, le ha tutte attrezzate con macchinari moderni e sofisticati.

La prima, situata nella frazione Casa Chizzoli, ha una capienza di circa 20.000 q.li di vino e al suo interno troviamo gli impianti per la vinificazione delle uve bianche e rosse. Il prodotto qui ottenuto viene trasportato, tramite cisterne, nella seconda cantina, collocata nella frazione Camponoce di Canneto Pavese, sede principale del complesso dove oltre alla moderna catena di imbottigliamento sono ubicati gli uffici amministrativi. Il vino imbottigliato e confezionato, in parte rimane nella suddetta cantina e in parte viene trasportato nella terza, che era la vecchia sede principale, ubicata nella frazione Vigalone.

L'azienda dispone inoltre di una quarta cantina, interrata, che gode di una temperatura ideale per la presa di spuma dello spumante e per l'invecchiamento dei pregiati vini rossi.

Giorgi

Giorgi

Giorgi - Pinot nero

Pinot nero vinificato in bianco

TIPOLOGIA :
Pinot nero vinificato in bianco frizzante DOC

ZONA DI PRODUZIONE
Oltrepò Pavese

UVE
Pinot nero 100%

RESA PER ETTARO
80 q.li/ha

GRADAZIONE
11% vol.

VINIFICAZIONE
Le uve vengono pressate con una spremitura soffice e il mosto fiore (55% di resa) viene separato immediatamente dalle seconde e dal torchiato. La fermentazione avviene con l'ausilio di lieviti selezionati a temperatura controllata in serbatoi di acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
VISIVE
Colore paglierino scarico con riflessi verdolini.
PROFUMO
Fresco, delicato, netto con cadenze fruttate di mela e pesca.
GUSTATIVE
Elegante, armonico, morbido, di buona struttura e lunga persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8° – 10° C.

ACCOSTAMENTI
E' un vino frizzante, consigliato dall'aperitivo a tutto pasto. Si accompagna molto bene con antipasti, risotti, pesce crostacei, ideale con la pizza.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Giorgi - Sangue di Giuda

Sangue di Giuda dolce frizzante

TIPOLOGIA
Sangue di Giuda dolce frizzante

ZONA DI PRODUZIONE
Oltrepò Pavese

UVE BASE
Croatina 50%, Barbera 40%, Uva Rara, Vespolina, Pinot Nero 10%.

RESA PER ETTARO
80 q.li/ha.

RESIDUO ZUCCHERINO
85g/l.

GRADAZIONE ALCOLICA
7% vol.

VINIFICAZIONE
La raccolta delle uve è manuale, con cernita degli eventuali grappoli che non sono ritenuti idonei. Le uve sono trasportate alla cantina aziendale e sottopste a diraspapigiatura, il mosto ottenuto viene lasciato in fermentazione a contatto con le bucce per un breve periodo al fine di lasciare intatte le caratteristiche dell'uva. Il vino così ottenuto viene collocato in autoclavi di acciaio inox termocondizionate dove si opera una leggera presa di spuma lasciando comunque al vino un buon residuo zuccherino. L'affinamento: esclusivamente in acciaio inox.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
VISIVE
Colore rosso porpora acceso ed una presa di spuma cremosa di media persistenza.
OLFATTIVE
Intenso, abbastanza complesso, fine, fruttato con note vinose e fragranti.
GUSTATIVE
Piacevolmente dolce, persistente e di medio corpo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
12° C

ACCOSTAMENTI
Esprime il meglio di sé se gustato in compagnia di formaggi secchi piccanti o dolci a base di marmellate.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Giorgi - Bonarda

Bonarda O.P. Doc frizzante

GRADAZIONE ALCOOLICA
12% VOL

VINIFICAZIONE
Le uve vengono raccolte a mano nella seconda decade di settembre. Dopo la pigiadiraspatura, la fermentazione avviene in vinificatori automatizzati con macerazione delle uve a 28° – 30° c. per 8 – 10 giorni. La fermentazione malolattica completamente svolta.L'affinamento è di 6 mesi in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

GIUDIZIO ORGANOLETTICO:
VISIVE
Colore rosso rubino carico con riflessi violacei e porpora.
OLFATTIVE
Intenso ed elegante con sentori fruttati di marasca, mandorla e di frutta fresca.
GUSTATIVE:
Asciutto, suadente, buona la persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16° – 18° c.

ACCOSTAMENTI
Salumi, primi piatti, brasati, stufati e formaggi a pasta dura.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Giorgi - Buottafuoco

Buttafuoco frizzante Doc

UVE
Barbera 45%, Croatina 45%, Uva rara 10%.

RESA PER ETTARO
80 q.li/ha.

VINIFICAZIONE
Le uve vengono raccolte a mano nella seconda decade di settembre. Dopo la pigiadiraspatura, la fermentazione avviene in vinificatori automatizzati con macerazione delle uve a 28° – 30° c. per 8 – 10 giorni. La fermentazione malo lattica è completamente svolta.L'affinamento è di 6 mesi in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La presa di spuma avviene per rifermentazione in autoclave..

GRADAZIONE ALCOOLICA
12,5 % vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
VISIVE
Di colore rosso rubino carico.
OLFATTIVE
Intenso ed elegante con sentori fruttati di ciliegia e frutti di bosco e con note speziate.
GUSTATIVE
Strutturato di buona la persistenza con un' equilibrata nota tannica.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16° – 18°C.

ACCOSTAMENTI
Salumi, primi piatti, brasati, stufati, selvaggina e formaggi a pasta dura.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Giorgi - Sangue di Giuda

Sangue di Giuda dolce frizzante

TIPOLOGIA
Sangue di Giuda dolce frizzante

ZONA DI PRODUZIONE
Oltrepò Pavese

UVE BASE
Croatina 50%, Barbera 40%, Uva Rara, Vespolina, Pinot Nero 10%.

RESA PER ETTARO
80 q.li/ha.

RESIDUO ZUCCHERINO
85g/l.

GRADAZIONE ALCOLICA
7% vol.

VINIFICAZIONE
La raccolta delle uve è manuale, con cernita degli eventuali grappoli che non sono ritenuti idonei. Le uve sono trasportate alla cantina aziendale e sottopste a diraspapigiatura, il mosto ottenuto viene lasciato in fermentazione a contatto con le bucce per un breve periodo al fine di lasciare intatte le caratteristiche dell'uva. Il vino così ottenuto viene collocato in autoclavi di acciaio inox termocondizionate dove si opera una leggera presa di spuma lasciando comunque al vino un buon residuo zuccherino. L'affinamento: esclusivamente in acciaio inox.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
VISIVE
Colore rosso porpora acceso ed una presa di spuma cremosa di media persistenza.
OLFATTIVE
Intenso, abbastanza complesso, fine, fruttato con note vinose e fragranti.
GUSTATIVE
Piacevolmente dolce, persistente e di medio corpo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
12° C

ACCOSTAMENTI
Esprime il meglio di sé se gustato in compagnia di formaggi secchi piccanti o dolci a base di marmellate.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Azienda fondata nel 1967 dal Conte Piero.
Tra le prime aziende in Italia ad importare ed utilizzare barriques.
Filosofia produttiva incentrata sul concetto di qualità per realizzare vini di grande pregio.
La più grande proprietà terriera di Franciacorta con 92 ettari di superficie vitata suddivisi in 28 appezzamenti nelle zone a più alta vocazionalità viticola nel cuore del¬la Franciacorta.
Rese per ettaro estremamente basse per valorizzare il potenziale qualitativo delle uve:
Disciplinare Franciacorta (più rigido al mondo): 100 q/ha
Disciplinare interno Conti Ducco: 70 q/ha
Richiesta produttiva interamente soddisfatta autono¬mamente per un controllo qualitativo diretto ed una reale selezione dei grappoli.
Personale dipendente altamente specializzato costitui¬to da Enologi, Agronomi e Periti Agrari.
Chef de Cave: Enrico Paternoster
Docente presso l'istituto di S. Michele all'Adige in Vini¬ficazioni Speciali e B.merito della Vitivinicoltura Italiana 08/04/2010
Utilizzo esclusivo di mosto fiore (sgrondo e prime spre¬miture).
Vinificazioni con utilizzo di lieviti selezionati in ambien¬ti strettamente controllati.
Vinificazioni separate per uve provenienti da ogni sin¬golo vigneto:
Vini base con massima varietà in termini di Struttura, Aromi, Profumi
Possibilità di assemblare cuvée dalle specifiche caratte¬ristiche per ogni tipologia di prodotto.
Affinamento in cantina quattrocentesca che permette affinamenti ottimali e prolungati
Disciplinare Franciacorta Brut : minimo 18 mesi
Conti Ducco Franciacorta Brut: minimo 30 mesi
Disciplinare Franciacorta Millesimati : minimo 30 mesi
Conti Ducco Franciacorta Millesimati: minimo 36 mesi

CONTI DUCCO

Franciacorta

Ducco

Conti Ducco - Rosso

Curtefranca d.o.c. rosso

Il Curtefranca doc è originato dalla selezione di vitigni Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot.

Prodotto attraverso la classica macerazione pellicolare delle bucce in appositi fermentini e con l'ausilio di lieviti selezionati, il Curtefranca Rosso Conti Ducco mantiene la sua freschezza grazie ad una lunga evoluzione in vasche di acciaio inox a temperature controllate e ad un successivo riposo in bottiglia.

Un prodotto estremamente morbido e profumato ideale per accompagnare ogni tipo di carne.

Tipologia: Curtefranca d.o.c. Rosso
Varietà: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
Resa Per Ettaro Media: 70 Q.Li
Vinificazione: Macerazione Pellicolare in Appositi Fermentini con Lieviti Selezionati e Temperatura Controllata
Affinamento: Vasca in Acciaio Inox e in Bottiglia
Numero Di Bottiglie Prodotte: 33.333
Colore: Rosso Rubino
Profumo: piacevoli profumi di piccoli frutti rossi
Sapore: caldo e avvolgente sapido ed armonico
Abbinamenti: Primi piatti con sughi a base di carne o di funghi e con carni bianche e rosse in genere
Temperatura di Servizio: 16/18 °C

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Conti Ducco - Zerocinquanta

Curtefranca d.o.c. Bianco

Vino di altissima qualità ottenuto attraverso la pratica della criomacerazione, dove la freschezza e gli aromi floreali dominano incontrastati.

Rappresenta il massimo potenziale delle uve Chardonnay.

Tipologia: Curtefranca d.o.c. Bianco
Varietà: Chardonnay
Resa Per Ettaro Media: 80 Q.Li
Vinificazione: Macerazione a Freddo, Vinificazione a Temperatura Controllata
Affinamento: 3 Mesi in Bottiglia
Numero Di Bottiglie Prodotte: 33.333
Colore: Giallo Paglierino
Profumo: Fruttato
Sapore: Equilibrato, Fresco
Abbinamenti: Piatti delicati
Temperatura di Servizio: 10/12 °C

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

TRENTINO
CASTELLER
VAL D' ADIGE
CABERNET FRANC
MARZEMINO
CHARDONNAY
SCHIAVA
MOSCATO GIALLO
LAMBRUSCO FOGLIA FRASTAGLIATA
PINOT BIANCO

Trentino

L'AZIENDA

Il 1 luglio 2010, in seguito alla fusione della Cantina Burggräfler (1901) e della Cantina Vini Merano (1952), le due tradizionali cooperative di produttori del Meranese, è nata la Cantina Merano Burggräfler con ben 380 soci, che coltivano i 260 ha dei vigneti dell'area vitivinicola occidentale dell'Alto Adige, da Lana, a sud, attraverso Merano fino a Rifiano, a nord, e da Lagundo a Castelbello, a ovest.

Numerosi piccoli produttori coltivano i loro vigneti, dislocati lungo i migliori pendii di Merano e dei Comuni circostanti di Lagundo, Tirolo, Caines, Rifiano, Scena, Marlengo, Cermes e Lana. L'area vitivinicola dell'Alto Adige occidentale s'estende fino alla Val Venosta, la più piccola zona produttiva altoatesina DOC chiusa, contraddistinta da condizioni climatiche estreme.

I responsabili della cantina hanno considerato la fusione tra le due storiche cantine come l'occasione ideale per rimodernare logo e assortimento, dando vita al nuovo marchio MERAN.

Kaspar Platzer è il presidente della Cantina Merano Burggräfler, Stefan Kapfinger l'enologo, responsabile della vinificazione, e Zeno Staffler il direttore.

IL CLIMA

Le elevate cime alpine proteggono Merano e la Val Venosta dalle correnti fredde, mentre l'apertura della vallata verso sud consente al clima mediterraneo di raggiungere le campagne settentrionali. Una quantità sufficiente di precipitazioni, elevate escursioni termiche tra giorno e notte e la variegata natura del terreno nelle diverse aree offrono vitigni di qualità con un'ampia gamma

MERAN

Merano

Meraner - Cabernet

Cabernet Doc

Questo vino si presenta con un colore stupendo, rosso carico. il profumo a note di ribes, ciliegie, liquirizia e pelle.
il sapore vellutato, morbido, con tracce consistenti di tannino e con elegante e durevole retrogusto.

VINIFICAZIONE:
Fermentazione alcolica in un serbatoio aperto (fermentazione a temperatura controllata con movimento della massa). Segue la fermentazione malolattica e la maturazione in barrique usate o in piccoli botti di rovere.

VENDEMMIA:
Metà a fine ottobre

VIGNETI:
Merano, Lana 320-350m

COLTURA:
Guyot (Controspaliera)

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,50% Vol

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Meraner - Chardonnay

Chardonnay

Questo Chardonnay si presenta con un vivace colore giallo paglierino dalle sfumature muschiate. Il bouquet richiama il profumo di frutti esotici come banane, ananas e mele mature. Sapore armonico, fresco, molto morbido e persistente.

VINIFICAZIONE:
Fermentazione alcolica in serbatoi piccoli di inox. Fermentazione malolattica parziale. Segue la maturazione sui lieviti per 6 mesi.

LIVELLO DI QUALITA':
DOC Classic

VIGNETI:
Merano, Scena, Lagundo 350-550m

COLTURA:
Guyot (Controspaliera)

ANALISI CONTENUTO:
Alcool 13,50% Vol
Acidità totale 5,80 gr./L
Residuo di zucchero 3,60 gr./L

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Meraner - Gewurztraminer

Gewurztraminer

Il colore è un vivace giallo paglierino con riflessi muschiati. L'aroma è fiorito con note di rosa, garofani, noce moscata ed oli eterici. il sapore è armonioso, frescoe morbido con un retrogusto persistente.

VINIFICAZIONE:
Macerazione a freddo per 15 ore. Fermentazione alcolica a temperatura controllata in piccoli serbatoi vinari di inox. Nessuna fermentazione malolattica. Segue maturazione sui lieviti per piú mesi.

LIVELLO DI QUALITA':
DOC Classic

VIGNETI:
Merano, Tirolo, Scena, Lagundo 450 - 500m

COLTURA:
Guyot (Controspaliera)

ANALISI CONTENUTO:
Alcool 14,50% Vol
Acidità totale 4,90 gr./L
Residuo di zucchero 4,80 gr./L

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Meraner - Traminer Graf Doc

Traminer Graf Doc

Il colore è un vivace giallo paglierino con riflessi muschiati. Il bouquet è fiorito con note di rose, menta e melissa. Il sapore è armoniosamente fresco, con morbidezza ed aroma ben equilibrato e con retrogusto persistente.

VINIFICAZIONE:
Macerazione a freddo per 12 ore. Fermentazione alcolica a temperatura controllata in piccoli serbatoi vinari di inox. Segue la maturazione sui lieviti per circa 6 mesi.

LIVELLO QUALITA':
DOC Selezione

VIGNETI:
Merano, Lagundo, Tirolo, Scena 450-550m

COLTURA:
Guyot (Controspaliera)

ANALISI CONTENUTO:
Alcool 14,00% Vol
Acidità totale 4,50 gr./L
Residuo di zucchero 4,50 gr./L

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Meraner - Lagrein

Lagrein

Colore rosso granato intenso. Profumo fruttato con aroma di violette e ciliegie. Sapore abboccato e morbido con presenza armoniosa di tannini.

VINIFICAZIONE:
Fermentazione alcolica in serbatoio speciale aperto (fermentazione a temperatura controllata con movimento della massa). Segue la fermentazione malolattica e la maturazione in barrique francesi usati o in piccoli botti di rovere.

LIVELLO DI QUALITA':
DOC Classic

VIGNETI:
Merano, Lagundo, Lana, Cermes, 450-550m

COLTURA:
Guyot (Controspaliera)

ANALISI CONTENUTO:
Alcool 13,50% Vol
Acidità totale 4,55 gr./L
Residuo di zucchero 3,00 gr./L

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Meraner - Muller Thurgau

Muller Thurgau

VINIFICAZIONE:
Macerazione a freddo per circa 12 ore. Fermentazione alcolica in piccoli serbatoi di inox. Segue la maturazione sui lieviti per 6 mesi. Nessuna fermentazione malolattica.

QUALITA':
DOC Classic

VIGNETI:
Merano, Scena, Cermes, Lana 550-650m

ANALISI CONTENUTO:
Alcool 13,50% Vol
Acidità totale 5,30 gr./L
Residuo di zucchero 3,40 gr./L

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Meraner - Pinot Bianco Doc

Pinot Bianco

Colore giallo verdognolo brillante, profumo fresco e fruttato di mele verdi, sapore pieno ed equilibrato con toni aciduli marcatamente vivaci.

VINIFICAZIONE:
Fermentazione alcolica in serbatoi di inox. Fermentazione malolattica parziale. Segue la maturazione sui lieviti per circa 6 mesi.

LIVELLO DI QUALITA':
DOC Classic

VIGNETI:
Marlengo, Merano, Tirolo 450-500m

COLTURA:
Guyot (Controspaliera)

ANALISI CONTENUTO:
Alcool 13,50% Vol
Acidità totale 5,90 gr./L
Residuo di zucchero 3,50 gr./L

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Meraner - Riesling Doc

Riesling Doc

Colore giallo verdognolo. Raffinato aroma fruttato con note di pesca, mango ed agrumi. Il sapore è fresco, abboccato, con acidità ben strutturata e ottima persistenza.

VINIFICAZIONE:
Macerazione a freddo per 12 ore. Fermentazione alcolica a temperatura controllata in piccoli serbatoi vinari di inox, senza fermentazione malolattica.

LIVELLO DI QUALITA':
DOC Selezione

VIGNETI:
Merano, Labers 500m

COLTURA:
Guyot (Controspaliera)

ANALISI CONTENUTO:
Alcool 13,50% Vol
Acidità totale 6,50 gr./L
Residuo di zucchero 3,90 gr./L

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Meraner - Sauvignon Doc

Sauvignon Doc

Colore giallo verdognolo luminoso. Nel bouquet si riconoscono sfumatura di vaniglia, erbe aromatiche, sambuco e paprica. Si presenta al palato corposo ed armonico, fresco ed acidulo e con un retrogusto persistente.

VINIFICAZIONE:
Macerazione a freddo per 12 ore. Fermentazione alcolica a temperatura controllata in piccoli serbatoi di inox. Segue la maturazione sui lieviti per circa 5 mesi.

LIVELLO DI QUALITA':
DOC Selezione

VIGNETI:
Merano, Lagundo, Cermes, Lana, Marlengo, 450 – 550 m

COLTURA:
Guyot (Controspaliera)

ANALISI CONTENUTO:
Alcool 13,50% Vol
Acidità totale 6,30 gr./L
Residuo di zucchero 3,60 gr./L

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

L'AZIENDA

Il 1 luglio 2010, in seguito alla fusione della Cantina Burggräfler (1901) e della Cantina Vini Merano (1952), le due tradizionali cooperative di produttori del Meranese, è nata la Cantina Merano Burggräfler con ben 380 soci, che coltivano i 260 ha dei vigneti dell'area vitivinicola occidentale dell'Alto Adige, da Lana, a sud, attraverso Merano fino a Rifiano, a nord, e da Lagundo a Castelbello, a ovest.

Numerosi piccoli produttori coltivano i loro vigneti, dislocati lungo i migliori pendii di Merano e dei Comuni circostanti di Lagundo, Tirolo, Caines, Rifiano, Scena, Marlengo, Cermes e Lana. L'area vitivinicola dell'Alto Adige occidentale s'estende fino alla Val Venosta, la più piccola zona produttiva altoatesina DOC chiusa, contraddistinta da condizioni climatiche estreme.

I responsabili della cantina hanno considerato la fusione tra le due storiche cantine come l'occasione ideale per rimodernare logo e assortimento, dando vita al nuovo marchio MERAN.

Kaspar Platzer è il presidente della Cantina Merano Burggräfler, Stefan Kapfinger l'enologo, responsabile della vinificazione, e Zeno Staffler il direttore.

IL CLIMA

Le elevate cime alpine proteggono Merano e la Val Venosta dalle correnti fredde, mentre l'apertura della vallata verso sud consente al clima mediterraneo di raggiungere le campagne settentrionali. Una quantità sufficiente di precipitazioni, elevate escursioni termiche tra giorno e notte e la variegata natura del terreno nelle diverse aree offrono vitigni di qualità con un'ampia gamma

Santa Margherita

Santa Margherita

GARDA
BARDOLINO
PIAVE
VICENZA
LISON-
PRAMAGGIORE
CORVINA
COLLI
EUGANEI
BRENTA
MELARA
RABOSO
VERDUZZO
MERLOT
CARGANEGA
CHARDONNAY

Veneto

L'AZIENDA

L'azienda Cà dei Frati è nota sin dal 1782 come attesta un documento che si riferisce "di una casa con cantina sita in Lugana nel tener di serm ion detta il luogo dei Fratti".
Era il 1939 quando Felice Dal Cero, figlio di Domenico già viticoltore in Montecchia di Crosara, nel veronese, si trasferiva proprio in quella casa, in Lugana di Sirmione intuendo fin da subito l'alta vocazione vitivinicola della zona.
Dopo 30 anni di lavoro in vigna ed in cantina, nel 1969, il figlio di Pietro partecipa alla nascita della Doc iniziando a imbottigliare la sua prima etichetta di Lugana Casa dei Frati.
Oggi con la moglie Santa Rosa l'eredità culturale viene trasferita ai figli Igino, Gian Franco ed Anna Maria che gestiscono l'azienda con la stessa passione e determinazione.
Il rispetto reciproco, l'unione nella famiglia, ruoli definiti e il legame al proprio territorio, sulle sponde del Lago di Garda, rappresenta il vero punto di forza della famiglia Dal Cero.
La Cà dei Frati fa tesoro del passato e guarda al futuro attraverso un percorso di ricerca e valorizzazione di ciò che è stato costruito in 70 anni di vini.

Cà dei Frati
Az. Ag. dal 1939

Cà dei Frati

Cà dei Frati - Ronchedone

Benaco Bresciano I.G.T.

Il Lago di Garda, nel sua parte meridionale è ben conosciuto per l'alta vocazione ai vini provenienti da uve a bacca bianca. Nella zona ove sorgono le prime colline moreniche, si ottengono anche vini rossi di notevole spessore e potenza ed il Ronchedone ne è l'assoluta dimostrazione. Fortemente desiderato dal momento in cui si è avuta la sensazione che alcune zone e microclimi erano le più adatte per ottenere un vino come questo. Marzemino, Sangiovese e 10% di Cabernet ne fanno un vino che non può passare inosservato. Naso molto ricco che presenta note di frutti rossi, mirtilli macerati, marasca sotto spirito, sentori balsamici e di confettura. Al palato è potente ed incisivo, pulito, sapido, con una bella acidità segno del terreno benacense.
Ideale abbinato alle carni rosse con preparazioni di media e lunga cottura, selvaggina di penna e pelo, formaggi stagionati, paste ricche e zuppe con carne.
Vitigni utilizzati:
Marzemino, Sangiovese, e Cabernet 10%

Provenienti dai vigneti:
Ronchedone - Desenzano del Garda
La Tür- Desenzano del Garda

Composizione del terreno:
calcareo - argilloso, limoso e sabbioso

Sistema di allevamento:
Guyot semplice e cordone speronato

Tipo di vinificazione:
macerazione in acciaio con contatto prolungato

Malolattica:
svolta in barrique

Affinamento e evoluzione:
in barrique per 14 mesi, seguito da 10 mesi in bottiglia

Grado alcolico:
14,5%

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Cà dei Frati - Rosa dei Frati

Riviera del Garda Bresciano Doc

Le rive meridionali del Benaco hanno conservato da sempre la tradizione di un vino leggiadro, fresco e gentile come il Rosa dei Frati. Un Chiaretto di alto livello capace di sorprendere per la propria semplice autorevolezza. Fresco e delicato ma incisivo, è in grado di essere protagonista della tavola.
Al naso evidenzia sentori di fi ori di biancospino, mela verde, mandorla bianca e ciliegia selvatica.
In bocca è gustoso, fresco, sapido e capace di stimolare il palato grazie alla sua vivida acidità e ai sentori di piccoli frutti rossi. La facilità di beva invita al bicchiere successivo con un atteggiamento di spensieratezza.
Indicato con i salumi non eccessivamente grassi, verdure fritte e funghi, insalata di pomodoro e mozzarella, paste delicate e risotti primaverili, carni bianche leggere e pesci con lavorazione più decisa.

Vitigni utilizzati:
Groppello, Marzemino, Sangiovese e Barbera

Provenienti dai vigneti:
I Frati - Sirmione
La Tür- Desenzano del Garda

Composizione del terreno:
calcareo - argilloso, limoso e sabbioso

Sistema di allevamento:
Guyot semplice e doppio

Tipo di vinificazione:
in acciaio con lieve contatto macerativo

Affinamento e evoluzione:
in acciaio sui lieviti fi ni 6 mesi, seguito da 2 mesi in bottiglia

Grado alcolico:
12,5%

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Cà dei Frati - Brolettino

Lugana doc

Tipologia: Bianco fermo

Classificazione: DOC lugana

Vitigni: 100% Turbiana

Alcol: 13,5%

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Abbinamento: Ideale per le zuppe invernali, legumi e paste con sughi bianchi, carni bianche e pollame, formaggi di media stagionatura, pesce in cotture lunghe e ricche e crostacei.

Descrizione: E' il vino di un grande vitigno autoctono: la Turbiana. Uva raccolta a maturazione completa verso la metà del mese di ottobre, uve mature e terreno di gran talento ci donano un prodotto di struttura dotato di grande capacità di invecchiamento. All'assaggio si manifesta pienamente in tutta la sua complessità. Al naso evidenzia sentori di frutta matura, pesche, mele gialle, rose carnose con note fresche e balsamiche. Il palato viene avvolto da un attacco deciso mantenendo tutta la sua freschezza ed eleganza. La struttura piena è accompagnata da un'acidità tesa e dalla caratteristica sapidità che puliscono completamente il palato lasciandolo invaso di profumi delicati.

Colore: Giallo paglierino carico

Profumo: Piacevolmente complesso con sentori di frutta matura, mele gialle, rose, carnose e note fresche e balsamiche.

Sapore: Il palato viene avvolto da un attacco deciso mantenendo tutta la sua freschezza ed eleganza. La struttura piena è accompagnata da un'acidità tesa e dalla caratteristica sapidità che puliscono completamente il palato lasciandolo invaso di profumi delicati.

Ubicazione vitigni: I Frati - Sirmione Ronchedone - Desenzano del Garda

Clima: Clima contineltale con l'effetto mitigatore del mare.

Composizione terreno: calcareo argilloso

Sistema di allevamento: Guyot semplice e doppio

Tecnica di produzione: La vinificazione inizia in acciaio e si completamenta in barrique. La malolattica si svolge completamente in barrique.

Affinamento: Affinamento e evoluzione in barrique per 10 mesi, seguito da 3 mesi in bottiglia.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Cà dei Frati - Lugana

Lugana doc

E' il nostro orgoglio, il vino che ha fatto conoscere e continua ad essere l'immagine dell'azienda.
Ha il filo diretto con la sua varietà, la Turbiana, il nostro vitigno autoctono. Concepito per essere consumato nell'annata, esprime la parte migliore di sè a distanza di molti anni dall'imbottigliamento.
Nella sua giovinezza è fresco, lineare e dotato di grande fi nezza ed eleganza con note delicate di fi ori bianchi e balsamiche, sentori di albicocca e mandorla.
Il tempo gli consente di evolvere esprimendo con maggior determinazione le note minerali. Il vino acquisisce una sua complessità con sentori iodati, spezie e frutta candita.
In bocca è capace di avvolgere tutto il palato grazie ad una importante essenza sapida accompagnata da acidità viva ed esuberante.
In giovinezza è da preferire con una temperatura di servizio a 10 gradi circa, con antipasti freddi o tiepidi ma delicati ed accompagna piatti di pesce sia bollito che al vapore o alla griglia.

Vitigni utilizzati:
Turbiana 100%

Tipo di vinificazione:
acciaio

Malolattica:
parziale 80%

Affinamento e evoluzione:
in acciaio sui lieviti fi ni 6 mesi, seguito da 2 mesi in bottiglia

Grado alcolico:
13%

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

TERRITORIO E LE UVE

La Valpolicella, ribattezzata anche splendida contea, è l'insieme di quattro piccole valli, scavate dai torrenti provenienti da antichi ghiacciai dei monti Lessini.
Grazie all' abbraccio tra l'aria fresca dei monti e le miti brezze del lago di Garda, preziosi microclimi si creano naturalmente per esaltare la coltura della vite che mani amorevoli e sapienti trasformano in pregiato vino.

È qui che la famiglia Aldegheri riesce ad ottenere uve dai grandi caratteri.
I terreni, circa 42 ettari collocati sulle colline della Valpolicella storica, sono in parte a conduzione diretta e in parte coltivati da viticoltori storici, legati alla cantina fino dall'inizio della sua attività.
Per la maggior parte si tratta di vigneti di collina, rivolti a sud-est che vanno ad impreziosire come un pregiato ricamo alcuni dei suggestivi paesaggi della Valpolicella.

Come quelli situati ai piedi della contrada di S.Giorgio, famosa per la sua pieve romanica, dai quali si ottiene il prestigioso Amarone, o quelli della Grola, uno dei migliori punti panoramici della Valpolicella, dove fin dai tempi dei Romani si praticava la tecnica dell' appassimento delle eccezionali uve lì coltivate, ora indiscusse protagoniste del migliore Recioto.

La fondamentale fase di maturazione dell' uva viene attentamente monitorata per cogliere il momento più opportuno per dare inizio alla vendemmia, che solitamente avviene fra la fine di agosto e l' inizio del mese di ottobre.

I principali uvaggi utilizzati per produrre i vini Aldegheri sono Corvina, Rondinella, Molinara, le tre uve base di tutti i vini tipici della Valpolicella;
fondamentali sono inoltre apporti di Cabernet, Merlot, Garganega, Pinot e Dindarella, il vitigno autoctono per eccellenza.

Aldegheri

Aldegheri - Amarone

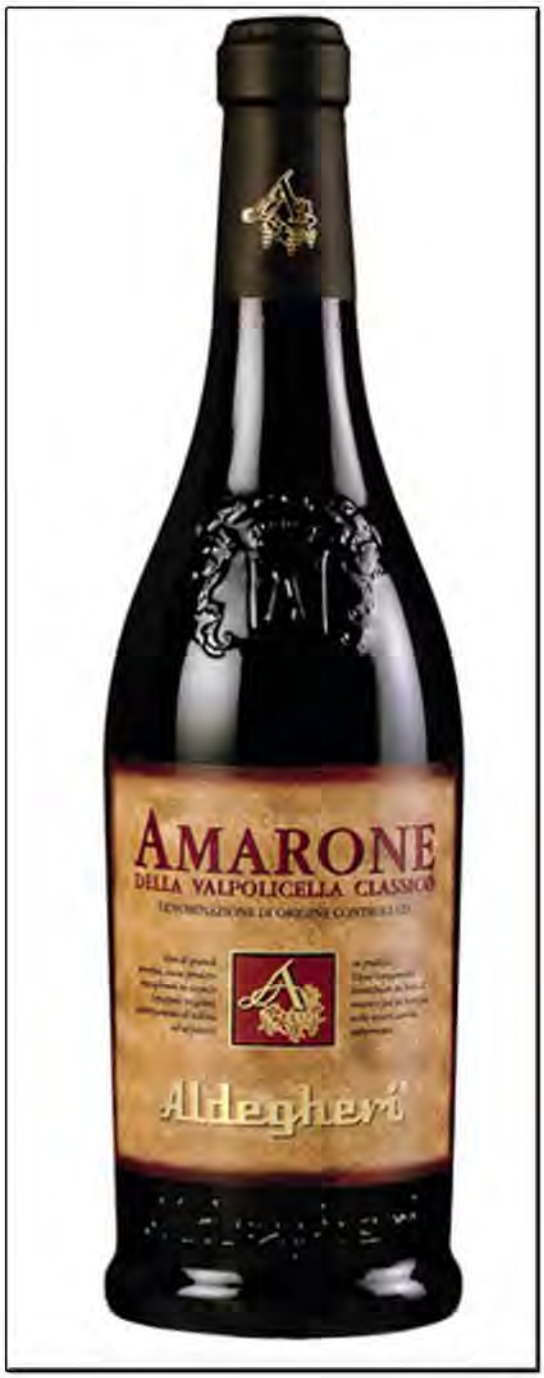
Amarone della Valpolicella class.

Questo vino di grande prestigio si produce esclusivamente da vigneti di collina, i cui grappoli migliori dopo la vendemmia vengono lasciati appassire su graticci. Prima della mescita è lungamente invecchiato in botti di rovere e poi in bottiglia nelle cantine sotterranee.

I vigneti sono situati nella parte nord-ovest dell'arco collinare della provincia di Verona, nella zona storica della Valpolicella. L'età media è di 20 anni e raggiunge i 35 anni in alcune Corvine. I terreni sono rossi e bruni su marne di età cretacea e terreni compatti rossi su calcari eocenici.
La vendemmia avviene a inizio ottobre, dopo leggera surmaturazione. La raccolta è manuale, effettuata selezionando i grappoli migliori per il successivo appassimento.

Dopo un accurato appassimento, nei primi giorni di febbraio le uve vengono diraspate e pigiate in maniera soffice; il mosto e le vinacce si fanno poi fermentare per lungo tempo. successivamente, dopo alcuni travasi, il vino viene trasferito in apposite grandi botti di rovere per l'invecchiamento che dura oltre 3 anni. Una piccola parte, un 15% circa, viene maturato in barriques: riunita poi al vino delle grandi botti trasmetterà le sue particolari note caratteristiche. Infine, l'amarone si imbottiglia ma viene messo in commercio dopo 6-8 mesi quando completa il suo affinamento.

Robusto, pieno, caldo, il profumo ricorda le amarene sotto spirito, la liquirizia, il cuoio e, molto debolmente, anche il legno. Ottimo con arrosti e selvaggina, è l'ideale con formaggi stravecchi e/o piccanti e non ha eguali sorseggiato tra i lieti conversari di fine pasto. Si consiglia di stappare qualche ora prima oppure "ossigenare" con decanter. Va servito a 18-20 °c.



Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Aldegheri - Bardolino Chiaretto

Bardolino Chiaretto doc

Vino giovane che porta nel bicchiere il profumo e la freschezza delle rose. le uve delle colline veronesi del Lago di Garda e la fermentazione con leggero contatto delle vinacce gli conferiscono profumi di fiori selvatici e lampone e sapore appena sapido, ma fresco e rotondo.
I vigneti sono situati tutti ad est del Lago di Garda. L'età media di 25 anni, varia dai 10 ai 40 anni, di alcuni vitigni autoctoni. Il terreno è morenico, a substrato glaciale generalmente calcareo e alcalino.

Dopo la pigiatura e diraspatura delle uve segue breve contatto con le vinacce e successiva separazione del mosto fiore. La fermentazione termocontrollata a circa 22 °c dura 12 giorni. Segue la sosta in acciaio e un leggero affinamento in bottiglia.

È indicato per accompagnare tutto un pasto leggero, ottimo con piatti a base di pesce d'acqua dolce. Da provare come aperitivo o fuori pasto. Servire fresco, a 14-16 °c.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Aldegheri - Bardolino Prunea

Bardolino classico doc

Vino giovane che, seppure rosso, trasmette freschezza. le uve prodotte sulle colline veronesi del Lago di Garda, nella zona storica del Bardolino, gli conferiscono profumi di amarena, ciliegia e piccoli frutti rossi e sapore appena sapido, complesso ed interessante, che lascia la bocca pulita e voglia di riassaggiarlo.
I vigneti sono situati tutti ad est del lago di Garda sulle colline della zona classica e hanno un'età media di 28 anni. Il terreno è morenico, fluvio-glaciale, calcareo, magro e sabbioso-ciottoloso.

Al loro arrivo in cantina le uve vengono diraspate e pigiate. Il mosto e le vinacce sono avviati alla fermentazione in appositi serbatoi termocontrollati con dispositivo di rottura soffice del cappello; il processo dura 10 giorni, fino ad estrazione completa di profumi e colore senza bisogno di pressatura. Seguono svinatura e travasi al pulito, quindi la fermentazione malolattica. Ad inizio primavera il vino viene travasato e lasciato maturare quanto basta prima in acciaio poi, per un breve periodo, in bottiglia.

Indicato per accompagnare tutti i pasti leggeri, è ottimo con le minestre e i piatti a base di carni bianche, lessate o in umido. Servire a 16-18 °c, in ampi bicchieri di cristallo.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Aldegheri - Custoza Zerbara

Custoza doc

Ottenuto da diverse varietà di uve, in buona parte aromatiche, è unico per piacevolezza, armonia e versatilità. piacevolissimi i profumi di fiori di campo, di mele golden e renetta, delicati ma molto accattivanti. il gusto pieno ed elegante lo rende adatto al bere giovane.
Trebbiano toscano, garganega, tocai friulano, fernanda cortese, malvasia, riesling italico, pinot bianco e chardonnay a completare. I vigneti sono situati a sud-est dell'anfiteatro morenico del lago di garda. L'età media dei vigneti è di circa 30 anni. Il terreno collinare morenico, di natura calcarea, ghiaioso-sabbiosa è l'ideale per queste uve bianche.

La vendemmia avviene in due differenti epoche, fine agosto e dopo metà settembre, a seconda delle varietà. L'uva è raccolta a completa maturazione, con scrupolosa scelta manuale, e deposta in casse.
Al loro arrivo in cantina, le uve vengono avviate subito alla vinificazione dopo la pigiatura a rulli, si effettua la macerazione pellicolare a freddo, che favorisce l'estrazione dei profumi e la tipicizzazione varietale. Il mosto, così ottenuto , viene sottoposto a fermentazione termocontrollata (circa 16 °c). Segue la sosta in acciaio fino alla perfetta pulizia dai profumi. Dopo una breve sosta in bottiglia, il vino è pronto per la mescita.

Questo bianco di custoza eccelle con primi a base di pesce e crostacei in genere, ma accompagna perfettamente tutti i pranzi completi non troppo impegnativi. Ottimo come aperitivo. si serve fresco, a 10-12 °c.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Aldegheri - Cà Perlar

Lugana doc

Nasce dalla vinificazione di un'uva, trebbiano di lugana, con caratteristiche uniche per clima e terreno. questo vino dal colore giallo paglierino riporta profumi di frutta esotica, albicocche e pesche noci intensi e accattivanti completati, da una pienezza ineguagliabile e perfetta armonia.

I vigneti, situati a sud del lago di garda, sono situati in terreni con giacitura prevalentemente pianeggiante, di natura argillosa-calcarea. E' una pianura nobile contraddistinta da fertili suoli.

Le uve arrivate in cantina, vengono diraspate e pigiate. Il mosto viene fermentato a temperatura termocontrollata per mantenere la fragranza del frutto. Segue un breve passaggio in barrique.

Ottimo come aperitivo si accompagna con antipasti freddi e tiepidi, con primi piatti, secondi piatti di pesce e di carni bianche; formaggi di media stagionatura. Si serve fresco a 10-12 °c.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Aldegheri - Le Querce

Lugana doc

Nasce dalla vinificazione di un'uva, Trebbiano di Lugana, con caratteristiche uniche per clima e terreno. Questo vino dal colore giallo paglierino riporta profumi di frutta esotica, albicocche e pesche noci intensi e accattivanti completati, da una pienezza ineguagliabile e perfetta armonia.

I vigneti, situati a sud del Lago di Garda, hanno età media superiore i 30 anni. Hanno giacitura prevalentemente pianeggiante, di natura argillosa-calcarea. E' una pianura nobile contraddistinta da fertili suoli.

Dopo la pigiatura soffice, si procede per qualche ora alla macerazione a freddo per favorire la tipicizzazione varietale, l'estrazione dei profumi, la separazione e la pulizia del mosto fiore. Si ottiene così una un'armonia perfetta tra percezioni olfattive e gustative. Alla fermentazione controllata (attorno ai 16 °c) segue una sosta in acciaio.

Indicato per accompagnare primi e piatti a base di pesce, dalla grigliata all'anguilla in salsa. Si serve fresco a 10-12 °c.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Aldegheri - I Lastari

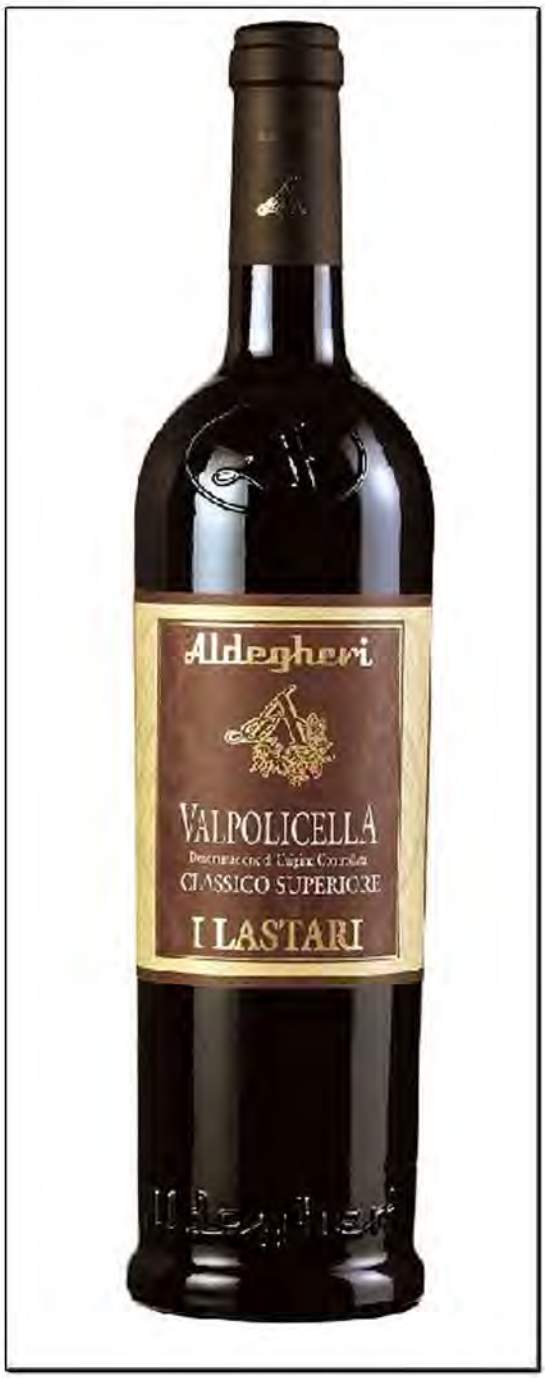
Valpolicella classico doc

Dal vigneto i Lastari, nella zona collinare di Sant'ambrogio di Valpolicella, si producono uve con caratteristiche uniche, tutte presenti in questo rosso, classico vino della sana amicizia. Gli spiccati profumi di ciliegia e marasca emergono dalla complessità e costituiscono il primo piacevole impatto, completato poi dalla perfetta armonia del corpo pieno e robusto. colore, profumo ed intensità di gusto sembrano quelle di un vino da invecchiare, ma il frutto, la rotondità e l'armonia lo rendono piacevolissimo anche nell'immediato.

Il vigneto è situato tutti a nord di verona sulle colline della zona classica della valpolicella. L'età media delle viti è di 28 anni, con punte che vanno dai 10 ai 40 anni, con vitigni autoctoni anche oltre i 50. I terreni sono rossi e bruni su marne di età cretacea e terreni compatti rossi su calcari eocenici.

Dopo pigiatura e diraspatura delle uve, il mosto e le vinacce si fanno fermentare in appositi serbatoi termocontrollati (dai 22 ai 28 °c) per 10 giorni. Seguono svinatura e travasi al pulito, quindi, ancora in autunno, viene avviata la fermentazione malolattica. Ad inizio primavera il vino viene travasato e lasciato maturare quanto basta prima in acciaio, poi in bottiglia.

Indicato per accompagnare pasti leggeri, è ottimo con piatti a base di carni rosse, di selvaggina e con formaggi saporiti. Servire a 18-20 °C, in ampi bicchieri di cristallo.



Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Aldegheri - Santambrogio

Valpolicella Ripasso class.sup. doc

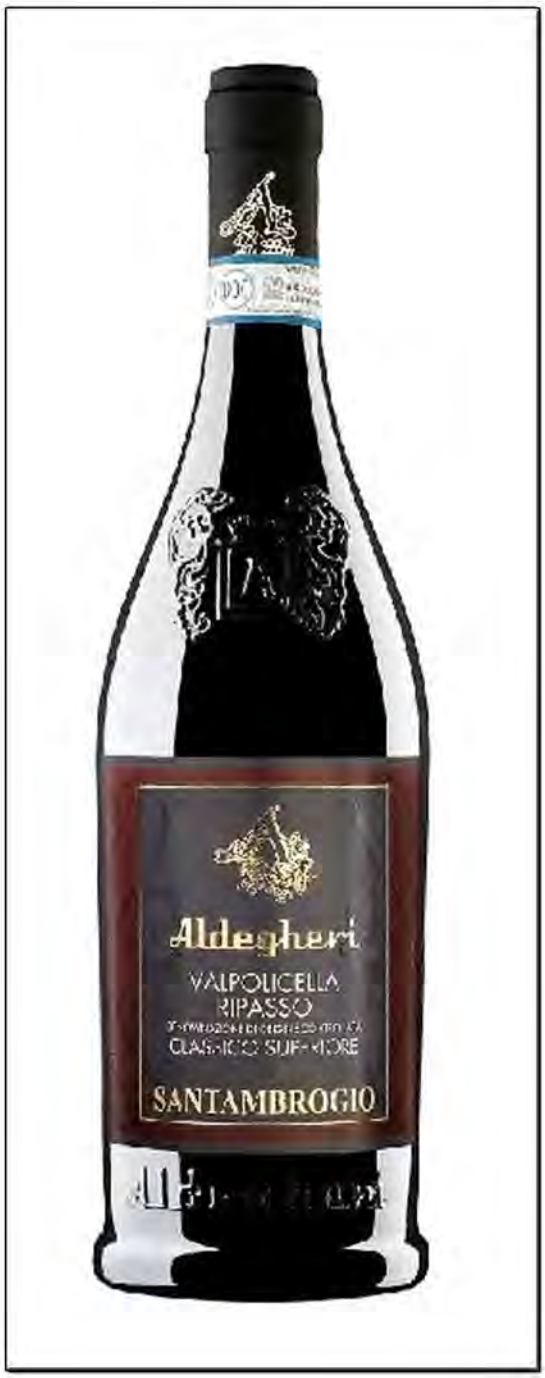
Pregiato vino rosso da invecchiamento di colore rosso rubino carico, prodotto con uve raccolte nella zona collinare di sant'ambrogio di valpolicella e successivamente "ripassato", cioè rifermentato, sulle vinacce di recioto ed amarone classici. gli spiccati profumi di prugna e marasca cotte emergono dalla complessità e sono il primo piacevole impatto, cui segue la percezione della perfetta armonia del corpo, pieno e robusto.

I vigneti sono situati tutti a nord-ovest di verona, sulle colline di sant'ambrogio, zona classica del valpolicella. L'età media di 28 anni, varia dai 10 ai 40, con vitigni autoctoni di anche oltre 50. I terreni sono rossi e bruni su marne di età cretacea e terreni rossi su calcari eocenici.

Uvaggio: corvina, rondinella, vecchi vitigni autoctoni e altre varietà raccomandate a completare.

Le uve, al loro arrivo in cantina, vengono diraspate e pigiate. Il mosto e le vinacce si fanno fermentare in appositi serbatoi termocontrollati con dispositivo di rottura soffice del cappello, fino a completa estrazione di colore e profumi nel solo mosto fiore senza pressatura. Il valpolicella classico così ottenuto a fine inverno viene ripassato, cioè lo si fa rifermentare sulle vinacce di recioto e amarone classici. In questo modo il vino assume maggiore corpo e intensità alla degustazione. ad inizio primavera, dopo travaso, il vino si lascia elevare in legno grande. Seguono imbottigliamento e affinamento in bottiglia.

Vino indicato per accompagnare piatti a base di carni rosse, selvaggina, arrosti e intingoli. Servire a 18-20 °c, in ampi bicchieri di cristallo.



Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI
CABERNET FRANC
PICOLIT
VERDUZZO BIANCO
PINOT NERO
FRIULI GRAVE
LISON PRAMAGGIORE
MERLOT
RIESLING RENANO
ISONZO
TOCAI
FRANCONIA
PINOT GRIGIO
CARSO
TRAMINER
CABERNET SAUVIGNON
TERRANO

Friuli

L'AZIENDA

Il buon vino nasce in campagna: la Cantina Produttori Cormòns ha fatto proprio il vecchio detto contadino e ha puntato gran parte del suo progetto produttivo sulla cura della vigna, redigendo uno Statuto, supportato da un Quaderno di campagna, che è un minuzioso codice di comportamento al quale tutti i soci devono ottemperare.

Vi vengono annotati tutti i particolari e le date della potatura invernale, delle pratiche agronomiche e delle operazioni colturali, specificando prodotti e dosi. Ogni socio riporta le date di inizio e fine delle fasi fenologiche delle varietà coltivate, in modo da ottenere un omogeneo ed elevato standard qualitativo delle uve. Il Quaderno di campagna è mirato a ottenere un prodotto affidabile dal punto di vista organolettico e di altissimo pregio; così, la lotta contro i parassiti prevede un impiego minimo di anticrittogamici, puntando sul monitoraggio costante degli oltre 400 ettari di vigneti. Otto attrezzate centraline metereologiche, disseminate in vari punti del territorio, registrano ogni due ore qualsiasi mutamento climatico, della temperatura, dell'umidità, dell'irraggiamento solare, della quantità di pioggia caduta. I dati raccolti arrivano in tempo reale nella centrale computerizzata della Cantina Produttori Cormòns, dove sono attentamente vagliati per prevenire ogni minima anomalia.

Tecnologia nel vero rispetto delle antiche usanze: la vendemmia viene effettuata rigorosamente a mano e ormai l'85 per cento dei vigneti è coltivato in forma biologica.

Un perfetto mix di tradizione e di alta tecnologia che permette alla Cantina Produttori Cormòns di tenere sotto controllo la zona, ottenere uve di qualità eccezionale e quindi ottimi vini a costi accessibili.

Cantina Produttori
CORMÒNS

Cormòns

Cormòns - Cabernet Franc

Friuli Isonzo Cabernet Franc doc

Questo vino rosso è prodotto con uve Cabernet Francdella zona Doc Friuli Isonzo vendemmiaterigorosamentea mano eprovenienti da vigne coltivate a un'altezza di 22-50metri sul livello del mare, in terreni sabbioso-argillosi dislocati lungo i fiumi Judrio e Versa. La produzione media decennale è di 102 quintali perettaro, con una densità d'impianto di 3400 ceppi. Il sistema di allevamento è il Guyot, oltre a quello tradizionale
della zona del Collio, ovvero la Cappuccina semplice e doppia.
Il grappolo dell'uva Cabernet Franc è di dimensioni edie,piuttosto allungato, piramidale,con una o due ali ben evidenti.
Gli acini sono anch'essidi media grandezza e diversi l'uno dall'altro,con buccia molto resistente, ricca dipruina, di colore blu scuro, quasi nero. La polpa è soda, tipicamente erbacea, "vegetale".
La foglia è di media grandezza con senopeziolare quasi chiuso e con la pagina superiorecolor verde cupo.

Vitigni e vinificazione: Le uve Cabernet Franc a Doc Friuli Isonzo vengono vinificate dalla Cantina Produttori Cormòns con la tecnica della fermentazione in rosso con la macerazione e gli acini. Un metodo che consente di estrarre intatte le sostanze antiossidanti contenute nelle bucce degli acini e di esaltare al massimo grado profumi e abboccato. Il vino viene poi affinato in grandi botti di legno di quercia. Vitigno proveniente dal sud-Ovestdella Francia, fu importato in Italia dal conte di Samby nel 1820 e nel 1870 giunse anche in Friuli, direttamente dal Bordolese.
Nonostante sia poco produttivo è stato coltivato con cura e tenacia per la qualità e la finezza del vino, che gli deriva dalle terre dell'Isonzo.

Note organolettiche: Vino forte, il Cabernet Franc, dotato di tutte quelle qualità gradite dagli amanti del rosso:ha toni erbacei evidenti e gradevoli, specie se degustato molto giovane. Intenso,fine, ricco di corpo e di moderata gradazione alcolica, con il tempo acquista un'aristocratica rotondità, assumendo complesse sfumaturedi spezie.

Abbinamenti Gastronomici: Il Cabernet Franc si accompagna alla selvaggina, come capriolo, lepre, cinghiale. Perfetto con carni di maiale al forno e carni rosse cucinate alla griglia, ma anche con agnello allo spiedo e al forno, selvaggina allo spiedo, stracotti di manzo.

Temperatura di servizio: Va servito a temperatura ambiente d'inverno, a 15° nella bella stagione, in un bicchiere a gambo alto,con la coppa a forma di mezza arancia,ampio e capace.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Cormòns - Cabernet Sauvignon

Friuli Isonzo Cabernet Sauvignon doc

Descrizione: Questo vino rosso è prodotto con uve Cabernet Sauvignon della zona a Doc Isonzo, vendemmiate rigorosamente a mano e provenienti da vigne situate nella zona pedecollinare a un'altezza di 22-50 metri sul livello del mare. La produzione media decennale è di 105 quintali per ettaro, in cui sono impiantati 3000 ceppi. Il sistema di allevamento è quello tradizionale friulano, ovvero la Cappuccina semplice e doppia. Il grappolo è piccolo-medio, conico, unpo' alato e piuttosto compatto; gli acini sono medi, sferici, ricchi di pruina, di color nero bluastro;polpa soda a sapore leggermente erbaceo. La foglia è pentagonale, con tutti e cinque i seni chiusi ed i bordi sovrapposti, con la pagina superiore di verde intenso, che assume un color rosso fuoco in autunno.

Vitigni e vinificazione: L'uva Cabernet Sauvignon a DocFriuli Isonzo viene vinificata dalla Cantina Produttori Cormòns con la tecnica della fermentazione in rosso con la macerazione degli acini. Un metodo che consente di estrarre intatte le sostanze antiossidanti contenute nelle bucce degli acini e di esaltare al massimo grado profumi e abboccato. Il vino viene poi affinato in grandi botti rotonde di legno di quercia. Questo vitigno francese, "fratello" del Cabernet Franc ma dal gusto più gentile,fu coltivato in Italia a partire dal 1820, nella zona diAlessandria, in Piemonte, da dove poi si diffuse in tutta l'Italia Settentrionale. In Friuli si è ambientato perfettamente,dando ottimi risultati.

Note organolettiche: Il Cabernet Sauvignon è uno splendido vino di color rubino brillante, di corpo ben sostenuto,rotondo, armonico e di gradevolissimo sapore erbaceo, anche se meno intenso del Franc del quale è però più alcolico.
Gradisce un paio d'anni di invecchiamento,durante i quali s'ingentilisce e assume un delizioso bouquet che ricorda i chiodi di garofanoe la cannella.

Abbinamenti Gastronomici: Insuperabile per grandi piatti a base di carne come maiale al forno e alla creta, agnello allo spiedo e al forno, selvaggina allo spiedo, stracotti di manzo, formaggi di pasta dura, selvaggina.

Temperatura di servizio: Va servitoa 14° nella bella stagione, in autunno - inverno a temperatura ambiente, in un bicchiere dal gambo medio, con la coppa a forma di tulipano appena schiuso.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Cormòns - Chardonnay Collio

Collio Chardonnay Doc

Descrizione: Questo vino bianco viene prodotto esclusivamente con uve Chardonnay raccolte rigorosamente a mano e provenienti dalla zona a Doc Collio, a un'altitudine di 70-80 metri sul livello del mare. La produzione media decennale è di 92 quintali per ettaro, con un'intensità d'impianto di 3700 ceppi. Il sistema di allevamento è il Guyotsemplice e la Cappuccina doppia esemplice. Il grappolo è di grandezza medio picccola, simile ma più grande di quello del Pinot Bianco,alato, compatto, con acini medi, sferici, a buccia sottile, d'un giallo verdastro tendente al dorato; la polpa è soda e saporita.

Vitigni e vinificazione: L'uva matura precocemente (prima-secondaepoca). La foglia è raramente trilobata, spesso intera, con la pagina superiore verde chiaro.
L'uva Chardonnay a Doc Colliodella Cantina Produttori Cormòns viene vinificata con la tecnica della fermentazione in bianco
a temperatura controllata, con procedimenti brevettati che consentono, con la macerazione a freddo,di estrarre intatte le sostanze antiossidanti contenute nelle bucce degli acini e di esaltare al massimo grado profumi.
Il vino viene quindi affinato in grandi botti di legno di quercia di tre essenze diverse.
Il nome di questo vitigno deriva dal paese della Borgogna in cui ebbe originee da cui si diffuse anche in Italia.
Suo habitat ideale sono le pendici collinari assolate e quindi si è perfettamente ambientato nel Goriziano, dove ha acquisito profumi e sapori originali epreziosi. Oggi prodotto in varie zone del Friuli, lo Chardonnay della Cantina Produttori Cormòns è ottenuto da viti le cui barbatelle sono state direttamente importate dalle zone dello champagne e della Borgogna.

Note organolettiche: Grande vino, piacevolissimo, elegante, di un color giallo carico, tanto ben strutturato da essere utilizzato per fare da base a molti spumanti, anche per la sua acidità fissa superiore alla media. Ha un sapore fruttato; da giovane sprigiona profumi di mela e dipane fresco; di miele e pesca matura quando èinvecchiato.

Abbinamenti Gastronomici:E' eccellente quale aperitivo; ideale con antipasti leggeri di pesce e di carne cruda, aragosta in bella vista, rane fritte, lumache in guazzetto,spaghetti ai frutti di mare. Sorprendente con minestre, risotti dierbe, pasta e fagioli.

Temperatura di servizio:
Va servito a 10-11° nella bella stagione e a 12-13° in autunno inverno, in un bicchiere agambo alto,ampio e capace con la coppa a forma di tulipano.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Cormòns - Tocai Friulano Doc

Tocai Friulano Doc

Descrizione: Questo vino bianco è prodotto con il 100 per cento di uve Tocai Friulano vendemmiate rigorosamente a mano e provenienti dalla zona a Doc del Collio, da vigneti impiantati a 70-80 metri sul livello del mare. La produzione media decennale è di 95 quintali per ettaro, con una densità d'impianto di 2850 ceppi. Il sistema di allevamento è la Cappuccina doppia e semplice. L'uva Tocai Friulano ha un grappolo di grandezza media di forma cilindrica o tronco piramidale; mediamente compatto. Gli acini sono tondi, di buccia leggera, di colore dorato, dalla polpa carnosa e dolcissima. La foglia è trilobata, con seni poco evidenti e con la pagina superiore di color verde chiaro.

Vitigni e vinificazione: L'uva di Tocai Friulano Doc Collio "Rinascimento" viene vinificata dalla Cantina Produttori Cormòns con la tecnica della fermentazione in bianco a temperatura controllata, con procedimenti brevettati che consentono, con la macerazione a freddo, di estrarre intatte le sostanze antiossidanti contenute nelle bucce degli acini e di esaltare al massimo grado profumi e abboccato. Il vino viene quindi affinato in grandi botti ovali di legno di quercia di tre essenze diverse.

Abbinamenti Gastronomici: Delizioso in abbinamento con il pesce al forno e la zuppa di pesce, ma anche con lo speck, il prosciutto di San Daniele, il salame friulano, le uova al bacon, gli asparagi bolliti, radicchietto e uova sode, le frittate con le erbe, i dolci.

Temperatura di servizio: Va servito a 12° gradi nella bella stagione; a 14° in autunno-inverno, in un bicchiere dal gambo alto, con la coppa a forma di tulipano sfiorito.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Cormòns - Sauvignon Doc Collio

Collio Sauvignon Doc

Descrizione: Questo vino bianco è prodotto al 100 per cento da uve Sauvignon Doc Collio, vendemmiate rigorosamentea mano e coltivate a un'altitudine di 70-80 metri sul livello del mare. La produzione media decennale è di 88 quintali per ettaro, con un'intensitàdi impianto di 3450 viti. Il sistema di allevamento è il Guyot e quello tradizionale friulano, ovvero la Cappuccina doppia e semplice.
Il grappolo è medio-piccolo, cilindrico, con due piccoli ali, compatto.
Gli acini sono medi e rotondi, con buccia verde dorata e punteggiata; la polpa è consistente, carnosa, succosa, dal sapore aromatico e dolce. La foglia è trilobata con la pagina superiore di color verde carico.

Vitigni e vinificazione: L'uva Sauvignon a Doc Collio viene vinificata dalla Cantina Produttori Cormòns con la tecnica della fermentazione in bianco a temperatura controllata, con procedimenti brevettati che consentono, con la macerazione a freddo,di estrarre intatte le sostanze antiossidanti contenute nelle bucce degli acini e di esaltare al massimo grado profumi e abboccato. Il vino viene quindi affinato in grandi botti di legno di quercia di tre essenze diverse.
E' originario della Francia e il suo nome significa "pianta selvatica". In Italia fu introdotto nella seconda metà dell'Ottocento e inFriuli, dove all'inizio è stato coltivato soprattutto in collina ha trovato il suo habitat ideale, anche se da qualche anno dà ottimi risultati anche in pianura.
Queste terre gli hanno dato nuovo nerbo e grande personalità.

Note organolettiche: Vino dal grandissimo fascino, limpido e brillante, sfuma dal giallo paglierino al giallo dorato. Il bouquet è complesso con profumi intensi, delicati e persistenti, variabili a seconda delle zone: vanno dalla noce moscata alla salvia, dalla mandorla amara all' acacia.

Abbinamenti Gastronomici: Crostacei, aragosta, astice: il pesce in genere è il compagno ideale del Sauvignon. Ma è ottimo anche con tartine al formaggio, voleauvent, risotto ai funghi, uova fritte, bolliti con salse.

Temperatura di servizio: Va servito a 11-12 gradi nella bella stagione e a 13° in autunno- inverno, in un bicchiere dal gambo medio, con la coppa a formadi tulipano appena schiuso.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Cormòns - Cormorano Bianco

Vino Bianco frizzante

Descrizione:
Deliziosa cuvée di uve Chardonnay,Malvasia Istriana, Tocai Friulano e Sauvignon della Cantina Produttori Cormòns selezionate in base all'esposizione geografica e all'epoca di vendemmia. Asciutto e di buon bouquet è caratterizzato da un basso grado alcolico, dall'acidità totale contenuta al sette per mille e dall'assenza quasi totale di zuccheri.

Temperatura di servizio: Fermentato naturalmente in autoclave, il Cormorano bianco frizzante va servito a 6-8° in un bicchiere flute

Abbinamenti Gastronomici: È piacevolissimo a tutto pasto e indicatosoprattutto per i piatti di pesce.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Cormòns - Melograno Collio Doc

Collio Rosso Doc

Vitigno:Merlot, Cabernet Franc
Colore: rosso intenso, sfumature granato vivo.

Profumo: composta di frutta selvatica matura, leggermente speziato, di erbe, aromatico, secco.

Gusto:pieno, morbido-complesso leggermente di tannini maturi.

Abbinamenti: Primi piatti saporiti della cucina italiana del centro-sud, selvaggina e carni alla brace.

Temperatura di servizio: in inverno a temperatura ambiente-in estate a 16°

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Cormòns - Doc Collio Merlot

Merlot Doc

Descrizione: Questo vino rosso è prodotto con uve Merlot Doc Isonzo Friuli, vendemmiate rigorosamente a mano e provenienti da vigneti impiantati a un'altezza di 22-50 metri sul livello del mare, in terreni sabbioso-argillosi riposanti su ghiaia, lungo il corso dei fiumi Judrio e Versa. La produzione è di 105 quintali per ettaro, in cui sono impiantati 3000 ceppi. Il sistema di allevamento è la Cappuccina semplice e doppia.
Il grappolo dell'uva Merlot è tronco conico e alato, di media grandezza (lunghezza media 15-20 cm). Gli acini sono rotondi di media grossezza con la buccia pruinosa e sottile, ma molto resistente; la polpa è dura, zuccherina, abbondante, dal sapore leggermente sapido.
Il colore è blu-nero con sfumature violacee.
Foglia pentagonale, di media grandezza, trilobata, con la pagina superiore di colore verde opaco e con seno peziolare aperto.

Vitigni e vinificazione: L'uva Merlot a Doc Friuli Isonzo viene vinificata dalla Cantina Produttori Cormòns con la tecnica della fermentazione in rosso con la macerazione degli acini.
Un metodo che consente di estrarre intatte le sostanze antiossidanti contenute nelle bucce degli acini e di esaltare al massimo grado profumi e abboccato.
Il vino viene poi affinato ingrandi botti rotonde di legno di quercia.
Vitigno di origine francese è stato importato nel 1880 dalla Gironda (Bordeaux) in Friuli, dove ha trovato un habitat ideale, adattandosi senza problemi al clima, sviluppandosi con vigoria e fertilità, tanto da diventare il vino più diffuso dopo il Tocai Friulano. Il nome del Merlot è legato al merlo, uccello particolarmente ghiotto dei suoi acini, del resto così neri da ricordarne le piume.

Note organolettiche: Vino prelibato per l'uso di ogni giorno, ma anche aristocratico e grande vino da riserva, il Merlot è di colore rosso rubino assai intenso, carico di riflessi violacei, almeno da giovane; brioso, di grande bevibilità, lo caratterizza un delizioso profumo erbaceo. Invecchiato, acquista sentori di spezie.

Abbinamenti Gastronomici: Perfetto per accompagnare gli antipasti all'italiana o spuntini a base di prosciutto, speck, salame o formaggi freschi. Ottimo con gli gnocchi e le pastasciutte, coniglio e pollame, fegato alla veneziana, fegatini di pollo, pasta e fagioli.

Temperatura di servizio: Va servito a temperatura ambiente in inverno ea 15° in estate.
Bicchiere a gambo alto,con coppa a forma di tulipano che si sta appena aprendo.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Cormòns - Pinot Grigio Isonzo

Pinot Grigio Isonzo Doc

Descrizione: Questo vino bianco è prodotto con il 100 per cento di uve Pinot Grigio della zona a Doc Friuli Isonzo, vendemmiate rigorosamente a mano e provenienti da vigne esposte a sud a un'altezza di 70 -80 metri sul livello del mare. La produzione media decennale è di 95 quintali per ettaro in cui sono impiantati 3900 ceppi. Il sistema di allevamento è il Guyot e la Cappuccina semplice.
Il grappolo dell'uva Pinot Grigio è piccolo, cilindrico e molto compatto talvolta alato, con un'ala molto evidente. Gli acini di colore grigio-ramato simile a quello del Traminer sono piccoli, ovoidali, molto succosi, con buccia leggera e pruinosa spesso deformati dalla pressione che esercitano gli uni contro gli altri. La foglia è di dimensioni medie con la pagina superiore di color verde intenso.

Vitigni e vinificazione: Le uve di Pinot Grigio a Doc Friuli Isonzo vengono vinificate dalla Cantina Produttori Cormòns con la tecnica della fermentazione in bianco a temperatura controllata con procedimenti brevettati che consentono con la macerazione a freddo di estrarre intatte le sostanze antiossidanti contenute negli acini e di esaltare al massimo grado profumi e abboccato.
Il Pinot Grigio deriva da una mutazione gemmaria del Pinot Nero. In Alto Adige è chiamato "Rülander" che significa"il bello" e se ne appassivano i grappoli per farne Vin Santo, da consumarsi giovane.
Le uve vinificate in rosso davano un vino color rame ricco di sfumature cromatiche. Poi si passò alla produzione di un vino bianco apprezzatissimo per la delicatezza e i profumi ineguagliabili.

Note organolettiche: E' un ottimo vino a tutto pasto:gli acini rosa producono un vino giallo dorato, con sfumature e riflessi ramati. Il profumo intenso in cui si colgono sentori di fiori d'acacia e di banana accompagna il velluto amarognolo del retrogusto.
Il suo sapore rotondo spazia dagli antipasti di pesce a quelli di salumi,dai gnocchi al ragù al risotto alla milanese, dalla pasta con le melanzane ai risotti con le erbe.

Abbinamenti Gastronomici: Ottimo con le carni bianche, in particolare con i lessi.

Temperatura di servizio: Va gustato a 12° in estate e a 14° in autunno-inverno servito in un bicchiere a gambo alto con la coppa ampia e capace a forma di tulipano.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Cormòns - Pinot Grigio Igt

Pinot Grigio Venezia Giulia Igt

Descrizione: Il Pinot Grigio deriva da una mutazione gemmaria del Pinot Nero.
In Alto Adige è chiamato"Rulander", che significa "il bello" e se ne appassivano i grappoli per farne Vin Santo da consumarsi giovane.
Le uve vinificate in rosso davano un vino color rame, ricco di sfumature cromatiche. Poi si passò alla produzione di un vino bianco apprezzato per la delicatezza e i profumi preziosi.

Note organolettiche: E' un ottimo vino a tutto pasto: gli acini rosa producono un vino giallo dorato con sfumature e riflessi ramati, dove il profumo intenso in cui si colgono sentori di fiori d'acacia e di limone, accompagna il velluto amarognolo del retrogusto.

Abbinamenti Gastronomici: Il suo gusto rotondo spazia dagli antipasti di pesce a quelli ai salumi, dai gnocchi al ragù al risotto alla milanese, dalla pasta con le melanzane ai risotti con le erbe. Ottimo con il pesce e le carni bianche, in particolare con i lessi.

Temperatura di servizio: Va gustato a 12° in estate e a 14° in autunno-inverno, servito in un bicchiere a gambo medio con la coppa ampia a forma di tulipano appena schiuso.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Cormòns - Pinot Nero

Friuli Isonzo Pinot Nero Doc

Descrizione: Viene prodotto con il 100 per centodi uve Pinot Nero della zona Doc Collio, vendemmiate rigorosamente a mano e provenienti da vigneti coltivati a un'altitudine media di 70-80 metri sopra il livello del mare: la produzione media decennale è di 88 quintali di uva per ettaro, nel quale sono messi a dimora 3600 vitigni. Il sistema di allevamento è il Guyot. Foglia media a seno peziolare aperto; Il grappolo è piccolo, serrato, cilindrico, raramente alato, a forma di pigna; gli acini sono piccoli e ovoidali, spesso deformatidalla pressione che esercitano gli uni sugli altri, di color nero cupo, pruinosi; buccia consistente di colore neroviolaceo e polpa in colore e succosa. La foglia è di grandezza normale a seno peziolare aperto, con la pagina superiore di un bel colore verde scuro.

Vitigni e vinificazione: L'uva Pinot Nero a Doc Collio viene vinificata dalla Cantina Produttori Cormòns con la tecnica della fermentazione in rosso con la macerazione degli acini.
Un metodo che consente di estrarre intatte le sostanze antiossidanti contenute nelle bucce degli acini e di esaltare al massimo grado profumi e abboccato. Il vino viene poi affinato ingrandi botti rotonde di legno di quercia.
E' forse il vino più famoso del mondo, capostipite della stirpe dei Pinot nelle versioni Bianco e Grigio: dalle sue uve in Francia nascono infatti i grandi vini di Borgogna e lo Champagne. Fu importato in Friuli nella seconda metà del 1800, ed è tutt'ora coltivato con risultati eccellenti. Il Pinot Nero ha infatti trovato nel Friuli goriziano la sua terra d'elezione, dando il meglio di sé per la temperatura mite e il terreno, simili a quelli d'origine.

Note organolettiche: Morbido, vellutato, leggermente amarognolo, da giovane il Pinot Nero è caratterizzato da toni aromaticiche ricordano il lampone e la ciliegia. Invecchiando acquista deliziosi sentori di nocciola e mallo di noce, resi armoniosi dal profumo di sottobosco e di vaniglia.

Abbinamenti Gastronomici: E' il vino ideale per piatti di carne delicata, come l'anatra, la pernice, la beccaccia, il maiale al forno conil latte, ma anche pastasciutte, orzo e fagioli. Invecchiato, ben si accompagna alla cacciagione.

Temperatura di servizio: Va servito in inverno a temperatura ambiente e nella bella stagione a 15°, in bicchiere a gambo alto,con la coppa ampia e capace, a forma di tulipano appenaschiuso.

Cormòns - Refosco

Refosco dal Peduncolo Rosso Igt

Descrizione: Questo vino rosso è prodotto con il 100 per cento di uve Refosco dal peduncolo rosso a DocAquileia, provenientidal vigneto storico impiantato nel 1936 a Villa Chiozza evendemmiate rigorosamente a mano.
La produzione media decennale è di 103 quintali per ettaro, con una densità d'impianto di 2500 viti. Il sistema di allevamento è la Cappuccina alla quinconce e il Sylvotz.
Il grappolo è grande fino a venti centimetri,piramidale, alato, con acini medi assai spargoli, pruinosi; la buccia è fine, di color blu scuro, la polpa acidula e dolce. La foglia è molto grande tondeggiante e trilobata, con la pagina superiore di colore verde bottiglia.

Vitigni e vinificazione: L'uva Refosco dal peduncolo rosso a Doc Aquileia viene vinificata dalla Cantina Produttori Cormòns con la tecnica della fermentazione in rosso con la macerazione degli acini. Un metodo che consente di estrarre intatte le proprietà salutari delle sostanze antiossidanti contenute nelle bucce degli acini e di esaltare al massimo grado profumi e abboccato. Il vino viene quindi affinatoin grandi botti di legno di quercia. Diretto discendente di uno dei vini preferiti sulla tavola degli imperatori romani, il Pucinum, vino aquileiese di cui Plinio il Vecchio decantava le virtù salutari. Vitigno antico e robusto, resistette alla disastrosa epidemia di filossera che devastò il Friuli alla finedell'800. Il Refosco dal p.r. della Cantina Produttori Cormòns proviene dalla zona a Doc Aquileia, dalle tenute di Villa Chiozza a Scodovacca, sede storica dell'enologia friulana, dove il grande scienziato francese Louis Pasteur, cercò rimedi contro la filossera.

Note organolettiche: Il Refosco dal p.r. è di colore quasi nero, molto tannico, talvolta di una piacevole asprezza, mitigata dall'intenso profumo di ribes nero, lampone, mora. Il sapore è fresco e di buona stoffa, per l'elevata acidità totale.

Abbinamenti Gastronomici: Si accompagna pefettamente ai piatti tipici della cucina friulana, come il musetto con brovada, lo stinco al forno, la jota, la minestra di crauti e fagioli, salumi friulani. Ottimo con la coda alla vaccinara e il capretto al forno. Perfetto con la selvaggina, e in particolare con fagiano, lepre insalmì, capriolo.

Temperatura di servizio: Va servito a sedici gradi in un bicchiere dal gambo alto con calice a forma di tulipano sfiorito, ampio e capace.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Cormòns - Ribolla Gialla Doc

Ribolla Gialla Collio Doc

Descrizione:Questo vino bianco è prodotto con il 100 per cento di uve Ribolla Gialla della zona a Doc Collio, vendemmiate rigorosamente a mano, provenienti da vigne esposte a sud e situate a 70-80 metri sul livello del mare. La produzione media decennale è di 84 quintali per ettaro, con una densità d'impianto di 3450 viti. Il sistema di allevamento è il Gujote quello tradizionale friulano, la Cappuccina doppia e semplice. Il grappolo è cilindrico, raramente alato, abbastanza compatto; l'acino è medio–grande, con buccia pruinosa e consistente, dalla polpa dolce e sciolta, leggermente astringente, di un bel colore giallo alabastro, punteggiata.
La foglia è rotondeggiante con la pagina superiore color verde ramarro. L'uva, dalla produzione costante e decisamente buona, matura nella terza epoca (seconda metà di settembre).

Vitigni e vinificazione: L'uva Ribolla Gialla a Doc Collio viene vinificata dalla Cantina Produttori Cormòns con la tecnica della fermentazione in bianco a temperatura controllata, con procedimenti brevettati che consentono, con la macerazione a freddo, di estrarre intatte le sostanze antiossidanti contenute nelle bucce degli acini e di esaltare al massimo grado profumi e abboccato. Il vino viene quindi affinato in grandi botti di legno di quercia di tre essenze diverse Vitigno di antichissima origine, forse era l'antico "Avola" coltivato dai Romani.
Da secoli impiantato sulle colline eoceniche del Goriziano, è stato il vitignopiù diffuso della zona.

Note organolettiche: Godibilissimo, è caratterizzato da una sensazione immediata di freschezza e vivacità, accentuata da un delizioso sentore di limone.

Abbinamenti Gastronomici: E' ideale come aperitivo, per antipasti delicati di pesce, patè de foie-gras, filetti di salmone, trota salmonata, zuppa di pesce, pesci a carne bianca bolliti, ostriche e dondoli, pesci d'acqua dolce, formaggi fermentati.

Temperatura di servizio: Va servito a 10-12° nella bella stagione, a 14° in inverno, in un bicchiere a gambo medio, a forma di tulipano appena schiuso.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Cormòns - Schioppettino

Schioppettino Colli Orientali Doc

Descrizione:
Questo vino rosso è prodotto con il 100 per cento di uve Schioppettino a Doc Colli Orientali del Friuli,vendemmiate rigorosamente amano ed è coltivato nei territori di Prepotto e Corno diRosazzo in collina, a un'altezza di 202m sopra il livello del mare, in una posizione. La produzione media decennale è di 95 quintali per ogni ettaro in cui sono impiantati 3600 viti. Il sistema d'allevamento è il Gujot.
Il grappolo è piuttosto grande, cilindrico, allungato, con una o due ali ben evidenti,con il peduncolo lungo, semilegnoso.
L'acino è subsferico o quasi elissoidale. Buccia di colore blu nero, pruinosa, piuttosto spessa. La foglia è di media grandezza, con cinque lobi e pagina superiore verde carico, con sfumature giallastre.

Vitigni e vinificazione: L'uva Schioppettino a Doc Colli Orientali del Friuli viene vinificata dalla Cantina Produttori Cormòns con la tecnica della fermentazione in rosso con la macerazione degli acini. Un metodo che consente di estrarre intatte le salutari sostanze antiossidanti contenute nelle bucce degli acini e di esaltare al massimo grado profumi e abboccato.
Vino autoctono e transfrontaliero, dello Schioppettino si hanno le prime notizie nel 1282, quando fu usato per brindare al matrimonio tra i rappresentanti di due famiglie, una italica e l'altra slovena, non lontano da Cividale.
Pocalza in sloveno e Schioppettino in italiano: un nome che deriva probabilmente dal fatto che, per il suo alto tenore di acidità, la sua fermentazione si completava in primavera, divenendo leggeremente frizzante e quindi "scoppiettando" in bocca.

Note organolettiche: E' un rosso fascinoso, equilibrato e gradevole, dal sapore vivace, da giovane caratterizzato dai profumi dei frutti di bosco, come il ribes nero, la mora il lampone. Con l'invecchiamento i sentori di piccoli frutti si stemperano in un elegante bouquet di sottobosco.

Abbinamenti Gastronomici: Lo Schioppettino si abbina ai piatti rustici della cucina friulana come il cotechino con la brovada, ma il suo gusto deciso lo rende adatto anche per le pappardelle con salsa di lepre,il cinghiale e il capriolo.

Temperatura di servizio: La temperatura ideale è di 15° in primavera estate, temperatura ambiente nella stagione fredda. Va servito con un bicchiere a gambo alto, con la coppa a forma di mezza arancia, ampio e capace.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Cormòns - Terrano

Terrano Igt

Descrizione: Questo vino rosso è prodotto con il 100 per cento di uve Terrano della zona a Doc Carso vendemmiate rigorosamentea mano e provenienti da vigneti coltivati nel territorio del Carso Goriziano. La produzione media decennale è di 95 quintali per ettaro, con una densità di impianto di 3900 ceppi. Il sistema di allevamento è il Guyot.
Il grappolo dell'uva Terrano è piramidale, alato, a base larga, lungo venti centimetri e oltre. Il peduncolo è grosso e legnoso. L'acino è di dimensioni medie, leggermente ellittico, di colore nero con buccia molto pruinosa. La polpa ha un sapore dolce acidulo.La foglia è di dimensioni medio grandi, trilobata, con seni appena accennati. La pagina superiore, bollosa, ha un colore verde intenso.

Vitigni e vinificazione: L'uva di Terrano del Carso Goriziano Igt Venezia Giulia viene vinificata dalla Cantina ProduttoriCormòns con la tecnica della fermentazione in rosso con lamacerazione degli acini. Un metodo che consente di estrarre intatte le proprietà salutari delle sostanze contenute nelle bucce degli acini e di esaltare al massimo grado profumi. Il vino viene quindi affinato in grandi botti di legno di quercia.

Note organolettiche: Il colore è di un rosso intensissimo, carico, poco alcolico, ma di grandissimo corpo: è fragrante, vivo, di personalità eccezionale. Pur essendo molto tannico, quasi acidulo è incredibilmente armonico. Il profumo è intenso, con un netto sentore di lampone e mirtillo. Digeribilissimo, non sopporta l'invecchiamento.

Abbinamenti Gastronomici: E' un rosso particolare, che ben si abbina ai piatti di pesce molto saporiti, fritti e alla griglia, ai piatti rustici della cucina carsica e friulana, al prosciutto magro e asciutto,al lesso con kren grattugiato.
Perfetto con il goulash, le salsicce con crauti, la costa di maiale.

Temperatura di servizio: Va servito a 15° nella bella stagione, a temperatura ambiente in autunno inverno, in un bicchiere dal gambo alto, con la coppa a forma di tulipano sfiorito.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Cormòns - Traminer delle Venezie

Traminer Igt

Descrizione: Questo vino è prodotto con il 100 per cento di uve Traminer Igt Venezia Giulia, vendemmiate rigorosamente amano. Il sistema di allevamento è il Gujot semplice.
Il grappolo del Traminer è piccolo, appena alato, tronco-conico, compatto. Acini piccoli medidi forma elissoidale, con ombelico.
Buccia che dal verde passa a un caratteristico colore grigio - rosato, tendente al viola chiaro, persistente; la polpa è succosa, aromatica e zuccherina. L'uva matura nella terza epoca, con produzione regolare. La foglia è piccola, di forma arrotondata, di colore verde opaco, con seno peziolare chiuso.

Vitigni e vinificazione: L'uva Traminer Doc Isonzo viene vinificata dalla Cantina Produttori Cormòns con la tecnica della fermentazione in bianco a temperatura controllata, con procedimenti brevettati che consentono, con la macerazione a freddo, di estrarre intatte le sostanze antiossidanti contenute negli acini e di esaltare al massimo grado profumi e abboccato.
La culla del Traminer è quasi certamente il suggestivo paese di Termeno, non lontano dal lago di Caldaro, in Alto Adige.
Alcuni studiosi propendono per origini tedesche: in Alsazia pare fosse coltivato già nel XVI secolo. Il Traminer della Cantina Produttori Cormòns deriva dal Traminer Rosa, frutto della mutazione del Traminer bianco e di quello rosso. Un vitigno di origini settentrionali, che dà il meglio di sé stesso in zone fresche, come il Friuli Venezia Giulia.

Note organolettiche: Di color giallo simile ai petali del girasole, ha un profumo inconfondibile che ricorda il muschio, la rosa e la fioritura del tiglio, mentre il sapore delicato, morbido e vellutato ha preziosi sentori di moscato.

Abbinamenti Gastronomici: Sottolinea elegantemente le pietanze dai sapori forti, come grandi piatti di pesce, zuppe di pesce o risotti al tartufo. Ottimo con i cibi affumicati come lo speck e il prosciutto di Sauris. Gradevolissimo con i dolci.

Temperatura di servizio: Va servito a 10-11° in estate e a 14°nella stagione fredda, in un bicchiere a gambo medio, a forma di tulipano sfiorito.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

CARMIGNANO
VERNACCIA DI SANGIMIGNANO
SYRAH
MERLOT
NOBILE DI MONTEPULCIANO
TREBBIANO
BRUNELLO DI MONTALCINO
CANAIOLO NERO
ANSONICA
MOSCATO
GAMAY
MORELLINO DI SCANSANO
SANGIOVESE
VERMENTINO

Toscana

STORIA

Era il 1981 quando fu deciso di creare, in una regione splendida e selvaggia della Toscana, la Tenuta dell'Ornellaia. Fin dal primo giorno l'obiettivo è stato quello di diventare culla di un vino d'eccellenza.

Da allora, passione e dedizione, un terroir unico e lo straordinario microclima hanno portato le sue etichette di gran pregio a numerosi successi, ed il suo nome a essere annoverato tra le più importanti case vinicole del mondo.

Poco più di vent'anni fa, una visione: il futuro della viticoltura italiana doveva prendere un nuovo percorso enologico, alla ricerca della qualità assoluta. Per far questo servivano però il luogo giusto, il momento adatto, le persone migliori. Così prende vita l'idea della Tenuta dell'Ornellaia, un territorio dalle infinite caratteristiche ambientali coltivato con sapienza ed esperienza dai suoi "artisti". Alla ricerca, con ogni vendemmia, di un nuovo capolavoro.

Produzione limitata all'andamento dell'annata, vendemmia a mano solo dopo la piena maturazione, vinificazione individuale per ciascun vigneto, rispetto di un terroir unico e prezioso. Sono solo alcune delle scelte di Ornellaia, in una filosofia che privilegia fin dalle origini la qualità. Grazie a donne e uomini che mettono braccia, anima, testa e cuore nel loro lavoro, tutto l'anno. E il risultato si vede, ma soprattutto si gusta...

192 ettari: questa l'estensione complessiva della Tenuta, tra vigneti e cantina situati all'Ornellaia e l'adiacente terreno di Bellaria, a nord-ovest di Bolgheri. Un'area ricca e variegata, che grazie a una combinazione di terroir alluvionali, vulcanici e marini, contribuisce a dare vita al Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot d'eccellenza.

TENUTA DELL'ORNELLAIA

Ornellaia

TENUTA DELL'ORNELLAIA

Le Serre Nuove dell'Ornellaia

Bolgheri DOC Rosso

"Secondo vino" di Ornellaia, nasce nel 1997 dalla decisione di effettuare un'ulteriore selezione nella fase di assemblaggio dei vini base che danno vita a Ornellaia.

Prodotto in prevalenza dai vigneti più giovani, Le Serre Nuove dell'Ornellaia abbina l'impronta del vino simbolo dell'azienda a caratteristiche di freschezza, accessibilità e morbidezza con una struttura, equilibrio e intensità tipiche del grande terroir di Ornellaia.

La raccolta è avvenuta a mano in cassette da 15 kg ed i grappoli sono stati selezionati su un doppio tavolo di cernita prima e dopo la diraspatura e sottoposti al termine ad una pigiatura soffice. Ogni varietà e ogni parcella è stata vinificata separatamente. La fermentazione alcolica ha avuto luogo in tini di acciaio inox a temperature tra 26-30°C per una settimana alla quale è seguita la macerazione per una totale di circa 10 giorni. La fermentazione malolattica è iniziata nei tini di acciaio, ed è giunta a termine dopo il trasferimento in barriques (25% nuove e 75% di primo passaggio). Il vino è rimasto in barriques nella cantina di Ornellaia a temperatura controllata per un periodo di circa 15 mesi.

Dopo i primi 12 mesi è stato effettuato l'assemblaggio e quindi reintrodotto nelle barriques dove ha trascorso altri 3 mesi. Il vino rimane in bottiglia per altri 6 mesi prima dell'introduzione sul mercato.

Le Serre Nuove dell'Ornellaia si presenta di colore rubino intenso. All'olfatto si sviluppano note intensamente fRuttate e floreali di frutta a bacca rossa e violetta matura ma di grande freschezza, sottolineate da sentori di spezie e caffè. La bocca si presenta sostanziosa, ma allo stesso tempo fine ed elegante, con una tessitura levigata, setosa e intensamente fruttata. Nel lungo finale spunta una benvenuta nota acida con un'ottima fermezza tannica che chiude la bocca con una bella tonicità.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

TENUTA DELL'ORNELLAIA

Le Volte dell'Ornellaia

Toscana IGT

Le Volte dell'Ornellaia è un blend creato con massima cura che unisce i migliori terroirs della Toscana. Combina l'espressione mediterranea di opulenza e generosità con doti di intensità e complessità. La morbidezza del Merlot, la struttura importante e l'intensità del Cabernet Sauvignon supportata dalla vivace personalità del Sangiovese, creano un blend unico che riflette l'integrità e lo stile che ispira la filosofia dell'Ornellaia.

Le Volte dell'Ornellaia è un blend creato con massima cura che unisce i migliori terroirs della Toscana. Combina l'espressione mediterranea di opulenza e generosità con doti di intensità e complessità. La morbidezza del Merlot, la struttura importante e l'intensità del Cabernet Sauvignon supportata dalla vivace personalità del Sangiovese, creano un blend unico che riflette l'integrità e lo stile che ispira la filosofia di Ornellaia.

Il vino si presenta di colore intenso, un naso ampiamente fruttato e leggermente speziato. In bocca colpisce una trama tannica elegante, setosa, sottolineata da un'acidità vibrante e rinfrescante.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

TENUTA DELL'ORNELLAIA

Ornellaia

Bolgheri DOC Superiore

Vino simbolo dell'azienda nato nel 1985, Ornellaia è il risultato di un'attenta selezione dei vigneti Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, coltivati all'interno della Tenuta.

La raccolta è avvenuta a mano in cassette da 15 kg ed i grappoli sono stati selezionati su doppio tavolo di cernita prima e dopo la diraspatura e sottoposti al termine ad una pigiatura soffice. Ogni varietà e ogni parcella è stata vinificata separatamente. La fermentazione alcolica ha avuto luogo in tini di acciaio inox a temperature tra 26-30°C per una settimana alla quale è seguita la macerazione per un totale di circa 10-15 giorni. La fermentazione malolattica si è svolta principalmente in barriques di rovere (70% nuove e 30% di primo passaggio). Il vino è rimasto in barriques nella cantina di Ornellaia a temperatura controllata per un periodo di circa 18 mesi. Dopo i primi 12 mesi è stato effettuato l'assemblaggio e quindi reintrodotto nelle barriques dove ha trascorso altri 6 mesi. Il vino rimane in bottiglia per altri 12 mesi prima dell'introduzione sul mercato.

Ornella si presenta con un colore rubino intenso, e all'olfatto con delle note intensamente fruttate e speziate di grande piacevolezza. Al palato è ampio, rotondo e privo di spigoli, con un tannino levigato.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

STORIA:

La Famiglia Antinori si dedica alla produzione vinicola da più di seicento anni: da quando, nel 1385, Giovanni di Piero Antinori entrò a far parte dell' Arte Fiorentina dei Vinattieri. In tutta la sua lunga storia, attraverso 26 generazioni, la famiglia ha sempre gestito direttamente questa attività con scelte innovative e talvolta coraggiose ma sempre mantenendo inalterato il rispetto per le tradizioni e per il territorio.

Oggi la società è diretta dal Marchese Piero Antinori, con il supporto delle tre figlie Albiera, Allegra e Alessia, coinvolte in prima persona nelle attività aziendali.

Tradizione, passione ed intuizione sono state le qualità trainanti che hanno condotto Antinori ad affermarsi come uno dei principali produttori italiani di vini di qualità.

Ogni annata, ogni terreno, ogni idea che si voglia mettere in atto è un nuovo inizio, una nuova ricerca di margini qualitativi sempre più elevati. Come ama dire il Marchese Piero: " le antiche radici giocano un ruolo importante nella nostra filosofia, ma non hanno mai inibito il nostro spirito innovativo ".

Alle tenute di Toscana e Umbria, patrimonio storico della famiglia, si sono aggiunti con il tempo investimenti in altre aree vocate per la produzione di vini di qualità in Italia e all'estero, dove si potesse intraprendere un nuovo percorso di valorizzazione di nuovi "terroir" ad alto potenziale vitivinicolo.

Antinori fa continui esperimenti nei suoi vigneti e cantine con selezioni di cloni di uve indigene ed internazionali, tipi di coltivazioni, altitudini dei vigneti, metodi di fermentazione e temperature, tecniche di vinificazione tradizionali e moderne, tipi di legno dimensioni ed età delle botti, e variando la lunghezza dell'invecchiamento in bottiglia.

ANTINORI

Antinori

Antinori - Badia a Passignano

Chianti Classico DOCG Gran Selezione

Uvaggio: 100% Sangiovese

Badia a Passignano Gran Selezione è prodotto esclusivamente dalle selezione delle migliori uve provenienti dall'omonima proprietà situata nella zona del Chianti Classico. La Badia di Passignano, attorno alla quale si trovano i vigneti, è una delle più belle abbazie fortificate della zona ed è rinomata per la produzione vinicola dall'anno mille. La famiglia Antinori acquistò i 325 ettari di terreni attorno alla Badia (che è di proprietà dell'ordine dei monaci Vallombrosani) nel 1987 e da allora ha in uso le splendide cantine del monastero.

Vino di colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei. Al naso si presenta con un'ottima espressione di Sangiovese chiantigiano, in cui le note di ciliegia, amarena, fragola e lampone ben si fondono con i sentori tipici del legno. Al palato il vino risulta morbido, ben strutturato e con tannini setosi. E' vibrante, dolce e con una lunga e sapida persistenza.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Antinori - Pèppoli

Chianti Classico DOCG

Uvaggio: 90% Sangiovese, 10% Merlot e Syrah

Pèppoli è stato introdotto nell'anno 1988 con la prima annata 1985 e rappresenta la combinazione di un vino complesso, ben strutturato ma con un carattere fruttato, pieno di aromi. Questo stile di vino è reso possibile grazie ad un microclima unico. I vigneti sono piantati in una vallata particolarmente favorevole e su terreni ricchi in minerali, che sono ideali per la coltivazione di un Sangiovese pieno di vitalità e di carattere fruttato. La Tenuta di Pèppoli, situata nel cuore del Chianti Classico, è di 100 ha.di cui 50 ha sono vigneti.

Le varietà sono vinificate separatamente per ottenere da ognuna il meglio. Il Sangiovese ha macerato in serbatoi inox per circa 10 giorni. Merlot e Syrah sono stati vinificati anch'essi separatamente per ottenere vini con tannini soffici e preservare le note fruttate, attraverso il controllo della temperatura di fermentazione. La fermentazione malolattica è avvenuta prima dell'inverno per tutte e tre le varietà. All'inizio dell'anno il vino è stato assemblato e introdotto in legno per circa 9 mesi. L'affinamento è stato condotto in botti di rovere di Slavonia e per un 10% in barriques di rovere americano. L'affinamento in botti di grandi dimensioni permette di conservare i profumi fruttati derivanti dalla fermentazione e rende i tannini più dolci, le barriques americane apportano le sfumature olfattive che completano la gamma aromatica del Pèppoli. Al termine dell'affinamento è seguito l'imbottigliamento. Il Pèppoli riposa in bottiglia per qualche mese, prima dell'introduzione sul mercato.

Di colore rosso rubino, al naso il Pèppoli 2011 è caratterizzato da note di ciliegia ben amalgamate a note di cioccolato e vaniglia, apportate dall'affinamento in legno. In bocca il vino presenta le caratteristiche proprie del Sangiovese. I tannini sono morbidi e setosi, buona è la persistenza retrolfattiva

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Antinori - Solaia

Toscana IGT

Il Toscana Tenuta Tignanello Solaia dei Marchesi Antinori nasce nell'omonimo vigneto situato nella zona del Chianti Classico ed è prodotto soltanto nelle annate eccezionali.

E' realizzato al 75% con uve Cabernet Sauvignon, al 20% con uve Sangiovese e al 5% con Cabernet Franc, raccolte dalla fine di Settembre fino a metà di Ottobre. Arrivati in cantina, i grappoli sono delicatamente diraspati e gli acini accuratamente selezionati prima della pigiatura. La fermentazione e la macerazione avvengono in serbatoi troncoconici da 60 hl, quindi il vino è posto in barriques per la fermentazione malolattica, per esaltarne la finezza e la piacevolezza. Successivamente matura in botti di rovere francese e ungherese per 14 mesi circa, poi i diversi lotti, vinificati separatamente in base alla varietà, vengono assemblati per creare il blend finale.

Il Solaia è caratterizzato da un colore rosso rubino molto intenso. Al naso è di grande impatto e le diverse varietà si esprimono al meglio con note fragranti e intense di frutti rossi maturi, arricchite da piacevoli profumi floreali e spaziate. In bocca risulta ricco, avvolgente e di grande struttura, con tannini soffici. Nel complesso è un vino elegante ed equilibrato, con un finale lungo e persistente che richiama i sentori speziati percepiti al naso.

Grande vino da meditazione, è ottimo per accompagnare primi piatti saporiti, carni rosse alla brace e selvaggina. Ideale anche in abbinamento a formaggi stagionati.

Grado Alcolico: 14.5%

Temperatura: 18° - 20°

PREMI E RICONOSCIMENTI

GAMBERO ROSSO	2010	
AIS	2010	
ESPRESSO	2010	
VERONELLI	2010	
WINE SPECTATOR	2009	95/100
ROBERT PARKER	2010	97/100
LUCA MARONI	2006	92/99

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Antinori - Tignanello

Toscana IGT

Uvaggio: 80% Sangiovese, 5 % Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon

Tignanello è prodotto esclusivamente dall'omonimo vigneto che si trova su un terreno di 57 ettari esposto a sud-ovest, di origine calcarea con elementi tufacei, ad un'altezza tra i 350 e i 400 metri s.l.m. presso la Tenuta di Tignanello. E' stato il primo Sangiovese ad essere affinato in barrique, il primo vino rosso moderno assemblato con varietà non tradizionali, quali il Cabernet, e tra i primi vini rossi nel Chianti a non usare uve bianche. Tignanello, in origine "Chianti Classico Riserva vigneto Tignanello" è stato vinificato per la prima volta da un unico vigneto con l'annata 1970, quando conteneva il 20% di Canaiolo e il 5% di Trebbiano e Malvasia, ed era affinato in piccole botti di rovere. Con l'annata 1971 è diventato vino da tavola di Toscana ed è stato chiamato Tignanello e con l'annata 1975 le uve bianche sono state totalmente eliminate. Dal 1982 la composizione è rimasta la stessa di quella attuale. Tignanello viene prodotto soltanto nelle annate migliori; non è stato prodotto nel 1972, 1973,1974, 1976, 1984, 1992 e 2002.

Tignanello ha un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso è maturo, con note di frutta scura e sottofondo fresco nel finale; predomina la polpa di prugna insieme a sentori di ciliegia, andando con progressione ed equilibrio verso note di liquirizia e menta. Al gusto, seppur ancora giovane, il vino ha prontezza e disponibilità, è ricco e armonioso. Ottimo al palato, grazie all'acidità e alla strutturata morbidezza dei tannini. Il retrogusto è ricco, sapido e caratterizzato da una dolce persistenza.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

TENUTA GUADO AL TASSO

Antinori - Sassicaia

Bolgheri Sassicaia DOC

Il Bolgheri Sassicaia della Tenuta San Guido nasce in vigneti situati nello splendido paesaggio della Maremma toscana.

E' prodotto all'85% con uve Cabernet Sauvignon e al 15% con uve Cabernet Franc, raccolte tra l'inizio di Settembre e la prima settimana di Ottobre. Il processo di vinificazione, alla temperatura controllata di 30 - 31°C, consiste in 2 settimane di macerazione sulle bucce con frequenti rimontaggi e délestages e fermentazione malolattica in acciaio. Il vino matura quindi in barriques di rovere francese per 24 mesi e successivamente affina in vetro prima di essere immesso sul mercato.

Il Bolgheri Sassicaia è caratterizzato da un colore rosso rubino intenso e profondo. Il bouquet è suadente ed elegante e si apre con sentori ricchi e maturi di frutti rossi, mirtillo, ribes e cassis e note fini di macchia mediterranea, ginepro, alloro e mirto, che evolvono in profumi speziati e note balsamiche. Al palato risulta forte e concentrato, con una ricca speziatura e note di cioccolato, vaniglia, china e felce, bilanciati da un tocco vegetale che dona freschezza. Nel complesso è un vino di grande eleganza, con tannini fini e morbidi.

Perfetto per accompagnare piatti a base di cacciagione e selvaggina, in particolare cinghiale, è perfetto in abbinamento a grandi arrosti.

Grado Alcolico: 13.5%

Temperatura: 18° - 20°

PREMI E RICONOSCIMENTI

GAMBERO ROSSO	2011	
AIS	2010	
ESPRESSO	2010	
VERONELLI	2010	
WINE SPECTATOR	2011	95/100
ROBERT PARKER	2010	96/100

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

TENUTA DELL'ORNELLAIA

Ornellaia

Bolgheri DOC Superiore

Vino simbolo dell'azienda nato nel 1985, Ornellaia è il risultato di un'attenta selezione dei vigneti Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, coltivati all'interno della Tenuta.

La raccolta è avvenuta a mano in cassette da 15 kg ed i grappoli sono stati selezionati su doppio tavolo di cernita prima e dopo la diraspatura e sottoposti al termine ad una pigiatura soffice. Ogni varietà e ogni parcella è stata vinificata separatamente. La fermentazione alcolica ha avuto luogo in tini di acciaio inox a temperature tra 26-30°C per una settimana alla quale è seguita la macerazione per un totale di circa 10-15 giorni. La fermentazione malolattica si è svolta principalmente in barriques di rovere (70% nuove e 30% di primo passaggio). Il vino è rimasto in barriques nella cantina di Ornellaia a temperatura controllata per un periodo di circa 18 mesi. Dopo i primi 12 mesi è stato effettuato l'assemblaggio e quindi reintrodotto nelle barriques dove ha trascorso altri 6 mesi. Il vino rimane in bottiglia per altri 12 mesi prima dell'introduzione sul mercato.

Ornella si presenta con un colore rubino intenso, e all'olfatto con delle note intensamente fruttate e speziate di grande piacevolezza. Al palato è ampio, rotondo e privo di spigoli, con un tannino levigato.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

TENUTA DELL'ORNELLAIA

Le Serre Nuove dell'Ornellaia

Bolgheri DOC Rosso

"Secondo vino" di Ornellaia, nasce nel 1997 dalla decisione di effettuare un'ulteriore selezione nella fase di assemblaggio dei vini base che danno vita a Ornellaia.

Prodotto in prevalenza dai vigneti più giovani, Le Serre Nuove dell'Ornellaia abbina l'impronta del vino simbolo dell'azienda a caratteristiche di freschezza, accessibilità e morbidezza con una struttura, equilibrio e intensità tipiche del grande terroir di Ornellaia.

La raccolta è avvenuta a mano in cassette da 15 kg ed i grappoli sono stati selezionati su un doppio tavolo di cernita prima e dopo la diraspatura e sottoposti al termine ad una pigiatura soffice. Ogni varietà e ogni parcella è stata vinificata separatamente. La fermentazione alcolica ha avuto luogo in tini di acciaio inox a temperature tra 26-30°C per una settimana alla quale è seguita la macerazione per una totale di circa 10 giorni. La fermentazione malolattica è iniziata nei tini di acciaio, ed è giunta a termine dopo il trasferimento in barriques (25% nuove e 75% di primo passaggio). Il vino è rimasto in barriques nella cantina di Ornellaia a temperatura controllata per un periodo di circa 15 mesi.

Dopo i primi 12 mesi è stato effettuato l'assemblaggio e quindi reintrodotto nelle barriques dove ha trascorso altri 3 mesi. Il vino rimane in bottiglia per altri 6 mesi prima dell'introduzione sul mercato.

Le Serre Nuove dell'Ornellaia si presenta di colore rubino intenso. All'olfatto si sviluppano note intensamente fRuttate e floreali di frutta a bacca rossa e violetta matura ma di grande freschezza, sottolineate da sentori di spezie e caffè. La bocca si presenta sostanziosa, ma allo stesso tempo fine ed elegante, con una tessitura levigata, setosa e intensamente fruttata. Nel lungo finale spunta una benvenuta nota acida con un'ottima fermezza tannica che chiude la bocca con una bella tonicità.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

TENUTA DELL'ORNELLAIA

Le Volte dell'Ornellaia

Toscana IGT

Le Volte dell'Ornellaia è un blend creato con massima cura che unisce i migliori terroirs della Toscana. Combina l'espressione mediterranea di opulenza e generosità con doti di intensità e complessità. La morbidezza del Merlot, la struttura importante e l'intensità del Cabernet Sauvignon supportata dalla vivace personalità del Sangiovese, creano un blend unico che riflette l'integrità e lo stile che ispira la filosofia dell'Ornellaia.

Le Volte dell'Ornellaia è un blend creato con massima cura che unisce i migliori terroirs della Toscana. Combina l'espressione mediterranea di opulenza e generosità con doti di intensità e complessità. La morbidezza del Merlot, la struttura importante e l'intensità del Cabernet Sauvignon supportata dalla vivace personalità del Sangiovese, creano un blend unico che riflette l'integrità e lo stile che ispira la filosofia di Ornellaia.

Il vino si presenta di colore intenso, un naso ampiamente fruttato e leggermente speziato. In bocca colpisce una trama tannica elegante, setosa, sottolineata da un'acidità vibrante e rinfrescante.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Antinori - Le Mortelle

Rosso Maremma Toscana DOC

Uvaggio: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc

Vinificazione: Le uve sono state prima selezionate in vigneto e poi raccolte e trasportate alla cantina dove si è proceduta alla diraspatura e alla pigiatura. Il pigiato è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox e raffreddato a 8-10°C per i primi 4-5 giorni, allo scopo di esaltare la parte aromatica varietale e mantenere maggiore integrità di frutto. Successivamente, con l'avvio della fermentazione alcolica, la temperatura è salita fino a circa 25°C. Durante la macerazione, che ha avuto una durata media di 15 giorni, sono state eseguite le opportune bagnature del cappello di vinaccia in maniera da estrarre solamente la componente tannica più pregiata.
Alla svinatura il vino è stato travasato sempre in serbatoi di acciaio inox dove ha svolto entro la fine dell'anno anche la fermentazione malolattica. Successivamente è stato travasato in barrique, dove ha sostato per 12 mesi al termine dei quali si è proceduto all'imbottigliamento. Ha fatto seguito un affinamento in bottiglia.

Alcool: 13,5 % Vol

Note degustative: All'olfatto sviluppa gradevoli sensazioni di aromi balsamici e di leggera vaniglia, seguiti da sentori di frutti rossi maturi. In bocca entra morbido e voluminoso, è ben strutturato e persistente.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Antinori - Poggio alle Nane

Maremma Toscana I.G.T.

Uvaggio: 60% Cabernet Franc, 40% Cabernet Sauvignon

Vinificazione: Le uve sono state prima selezionate a mano in vigneto e poi raccolte e trasportate alla cantina dove si è proceduto alla diraspatura e alla pigiatura. Il pigiato è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox e raffreddato a 8-10°C e macerato a freddo per i primi 4-5 giorni, allo scopo di esaltare la parte aromatica varietale e mantenere maggiore integrità del frutto. In seguito, con l'avvio della fermentazione alcolica, la temperatura è salita fino a circa 28°C. Durante la macerazione, che ha avuto una durata media di 20 giorni, sono state eseguite le opportune follature e bagnature del cappello di vinaccia in maniera da estrarre solamente la componente tannica più pregiata. Alla svinatura il vino è stato travasato in barrique nuove, dove entro la fine dell'anno ha terminato anche la fermentazione malolattica. Al termine dell'affinamento in barrique, durato 14 mesi, il vino è stato imbottigliato e lasciato in bottiglia per ulteriori 10 mesi prima dell'uscita in commercio.

Alcool : 14 %Vol.

Note degustative: Al naso ha grande complessità e gradevolezza aromatica. Le sensazioni olfattive spaziano da sentori di tabacco, cioccolato e liquirizia a note di prugna e frutta secca. Al palato è ricco di tannini dolci e morbidi ed è sapido e persistente allo stesso tempo. È un vino che esprime solarità ed eleganza.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Antinori - Nobile di Montepulciano

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Uvaggio: 90% Prugnolo Gentile, 10% Merlot

La Fattoria La Braccesca, che complessivamente si estende su una superficie di totale di 420 ettari, è composta da due corpi separati: il nucleo storico dell'azienda si trova nella zona di Montepulciano, con 103 ha piantati a vigneto nelle migliori sottozone per la produzione di Nobile di Montepulciano; l'altro, con 162 ha di vigneto, si trova ai piedi delle colline circostanti Cortona. La prima annata di Vino Nobile La Braccesca è stata il 1990.

Il vino presenta note di frutta matura al naso, che ben si sposano insieme a sentori di tabacco e spezie. Al palato esprime sentori di ciliegia e mora, con un tannino equilibrato che rende il vino dolce ed elegante. Il finale è lungo e minerale, tipico del Sangiovese di Montepulciano.

Ideale in abbinamento a primi piatti saporiti a base di ragù di carne, questo vino è perfetto per accompagnare carni rosse e arrosti.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Antinori - Sabazio

Rosso di Montepulciano DOC

Il Rosso di Montepulciano Sabazio La Braccesca dei Marchesi Antinori nasce nell'omonima tenuta, situata nei colli senesi.

E' prodotto al 85% con uve Prugnolo Gentile, e al 15% con uve Merlot, raccolte unicamente a mano verso la metà di Settembre. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per circa 10 giorni. Successivamente il vino affina in barriques per 4 mesi, prima di essere imbottigliato.

Il Sabazio è caratterizzato da un colore rosso rubino, con riflessi brillanti. Al naso si apre con un delicato bouquet floreale, arricchito da piacevoli sentori fruttati. Al palato risulta fresco, piacevolmente persistente e con un acidità equilibrata.

Perfetto per accompagnare primi piatti e carni rosse alla brace, è ideale in abbinamento a selvaggina, cacciagione e formaggi stagionati.

Grado Alcolico: 13.5%

Temperatura: 18° - 20°

PREMI E RICONOSCIMENTI

ESPRESSO	2012	
VERONELLI	2011	★★
WINE SPECTATOR	2010	90/100

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Antinori - Bramasole

Cortona DOC Syrah

Uvaggio: 100% Syrah

Vinificazione: La maturazione ottimale delle uve è avvenuta nella seconda metà del mese di settembre. Con una produzione a pianta che oscilla tra 1 e 1,5 kg, quindi estremamente bassa, abbiamo cercato di favorire l'ottimale maturazione del grappolo da parte sia del sole che della pianta stessa.
Dopo la raccolta, avvenuta interamente a mano, le uve sono state portate in cantina, diraspate, pigiate in maniera soffice e quindi immesse nei serbatoi per avviare il processo fermentativo.
La fermentazione alcolica si è svolta con temperature non superiori ai 28 gradi, ed ha fatto seguito ad una macerazione pre-fermentativa di circa 3-4 giorni a 7°C, in modo tale da mantenere le note fruttate e floreali che ben caratterizzano questo vitigno. Dopo circa 20 giorni, il vino così ottenuto è stato messo in barrique francesi nuove, dove ha svolto la fermentazione malolattica e dove ha iniziato un periodo di affinamento di circa 16 mesi.

Note degustative: Un bel rosso carico e note di cioccolato misto a tabacco sono il biglietto da visita di questo vino. Al palato entra dolce e la lunga persistenza fa apprezzare delicate note di liquirizia e frutta matura.

PREMI E RICONOSCIMENTI

GAMBERO ROSSO	2005	
AIS	2005	
ESPRESSO	2008	
VERONELLI	2008	★★★
WINE SPECTATOR	2008	86/100
LUCA MARONI	2007	90/99

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Antinori - Guado al Tasso

Bolgheri DOC Superiore

Uvaggio: 57% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 15% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

La vendemmia a Guado al Tasso viene fatta esclusivamente a mano e in cassette da 15kg. Arrivate in cantina, le uve vengono controllate in due momenti: prima sul tavolo di cernita si selezionano i grappoli più sani e integri; poi, dopo la diraspatura, scorrono gli acini che vengono controllati uno ad uno, per garantire che solo quelli perfettamente maturi confluiscano all'interno dei serbatoi di fermentazione. Come ogni vendemmia, sono stati vinificati separatamente i singoli appezzamenti di vigneto in tante piccole parcelle di raccolta, distinguendole per le caratteristiche delle uve. Fermentazione e macerazione sono avvenute in serbatoi di acciaio inox, a temperatura controllata, per 15 / 20 giorni. Dopo le operazioni di svinatura, i vini migliori sono stati travasati direttamente in barriques nuove, dove hanno terminato la fermentazione malolattica. Al termine del primo anno di affinamento in legno, in barriques di rovere francese, le migliori selezioni di Guado al Tasso sono state assemblate e rimesse successivamente in piccole botti per altri 6 mesi prima dell'imbottigliamento.

Il vino Guado al Tasso è stato prodotto per la prima volta nel 1990. Prende il nome da un fatto curioso: alla Tenuta Guado al Tasso capita spesso di vedere i tassi, animali molto schivi, che attraversano i guadi dei corsi d'acqua e da questo è stato ripreso il suo nome. La Tenuta Guado al Tasso è a circa 80 Km a sudovest di Firenze, vicino al paese medievale di Bolgheri, in Alta Maremma. La Tenuta di 1000 ettari si estende dalla costa tirrenica fino alle colline dove sono coltivati i vigneti su suoli rocciosi e leggermente calcarei.

Il Guado al Tasso presenta all'olfatto un'ottima finezza aromatica e una grande freschezza, con note di rosmarino e menta, sfumature di frutti rossi e delicati sentori di liquirizia. Al palato risulta molto equilibrato, aromatico e persistente. Potente e delicato al tempo stesso, nel complesso è un vino elegante e molto piacevole.

Ottimo vino da meditazione, è ideale in abbinamento a primi piatti a base di ragù di carne, carni rosse alla brace, carni in umido e selvaggina. Ideale per accompagnare formaggi stagionati.

PREMI E RICONOSCIMENTI

GAMBERO ROSSO	2010	
AIS	2010	
ESPRESSO	2010	
VERONELLI	2010	★★★
WINE SPECTATOR	2009	91/100
ROBERT PARKER	2010	97/100
LUCA MARONI	2003	87/99

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

TENUTA GUADO AL TASSO

Antinori - Il Bruciato

Bolgheri DOC

Uvaggio: 65% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 15% Syrah

Le uve selezionate provengono da una rosa di vigneti che si estende per circa 80 ettari e che esprime le caratteristiche tipiche del territorio di Bolgheri. La fermentazione e la macerazione sono state condotte in serbatoi di acciaio inox termo condizionati per un periodo di circa 10-15 giorni ad una temperatura di 28-30°C. Una parte dei mosti di Merlot e Syrah è stata mantenuta a temperature di fermentazione più basse per conservare maggiormente gli aromi varietali. La fermentazione malolattica si è svolta parte in barrique e parte in serbatoi di acciaio inox ed è terminata entro la fine dell'anno. Successivamente il vino è stato travasato e poi rimesso in barriques dove ha riposato per altri 7 mesi, al termine dei quali si è proceduto all'imbottigliamento. Ha fatto seguito un affinamento in bottiglia di 4 mesi.

Al naso dominano intense note di frutti rossi maturi, seguite da note di spezie dolci e caffè. Al palato, il vino risulta armonioso e avvolgente con tannini setosi e finale dolce e speziato.

Perfetto per accompagnare primi piatti saporiti a base di ragù di carne, è ideale in abbinamento a carni rosse alla griglia, carni in umido e formaggi stagionati.

PREMI E RICONOSCIMENTI

GAMBERO ROSSO	2011	
AIS	2011	
ESPRESSO	2011	
VERONELLI	2011	★★★
WINE SPECTATOR	2011	90/100
ROBERT PARKER	2011	89/100

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Antinori - Santa Cristina

Toscana igt

Uvaggio: 60% Sangiovese, 40% tra Cabernet, Merlot e Syrah

Note degustative:
Il vino si presenta di colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo fruttato, ricorda la ciliegia e i frutti di bosco come il mirtillo e il ribes nero. In bocca si presenta saporito e morbido, facile da bere e con un retrogusto fruttato.

Vinificazione:
La vinificazione è avvenuta in modo separato per le diverse varietà d'uva. Dopo le operazioni di diraspatura e pigiatura soffice, le uve sono state macerate per circa 1 settimana all'interno di serbatoi di acciaio inox. Durante questa fase, il vino ha completato la fermentazione alcoolica ad una temperatura non superiore ai 25°c. Il vino è stato quindi travasato ed ha completato la fermentazione malolattica entro l'inverno. L'affinamento, avvenuto parte in legno e parte in inox, ha permesso al vino di essere messo in bottiglia a partire dalla prima settimana di marzo.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Antinori - Santa Cristina

Vin Santo della Valdichiana DOC

Grado Alcolico: 17% vol.

Uvaggio: Trebbiano toscano e Malvasia

Note degustative:
Colore giallo intenso, al naso presenta sentori di nocciola tostata, miele e albicocca. Corposo al palato, con note di miele e frutta secca, è un vino lungo e morbido con un finale intenso di farina di castagne e fieno.

Vinificazione:
Le uve sono state accuratamente monitorate e raccolte al raggiungimento della maturità ottimale. La raccolta è iniziata intorno alla metà del mese di settembre e si è protratta fino ai primi giorni di ottobre. Questa è avvenuta direttamente nei plateau di appassimento, fatto che ha permesso di mantenere l'integrità del grappolo evitando il trasferimento da cassetta a graticcio usato un tempo. Dopo il processo di appassimento che è durato circa cinque mesi le uve con un elevato grado zuccherino sono state pressate in modo soffice, il vino fiore così ottenuto è stato messo direttamente in fusti di legno di rovere dove è avvenuta la fermentazione alcolica.
Questa si è fermata in modo spontaneamente quando il vino ha raggiunto i 17° alcolici lasciando un residuo zuccherino naturale. La fermentazione è avvenuta utilizzando prevalentemente vecchie madri della Valdichiana e in parte con lieviti appositamente selezionati.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

L'AZIENDA

Castelli del Grevepesa è stata costituita nel 1965 da un piccolo gruppo di 18 viticoltori della Toscana su iniziativa del Cavalier Gualtiero Armando Nunzi. Il loro intento era quello di creare una solida realtà all'interno della quale si riunissero, in un unico obiettivo comune, più persone provenienti dai vari territori del Chianti Classico per mantenere intatte le tradizioni secolari della viticoltura toscana, del territorio e delle usanze contadine. Fin dalla Fondazione si è perseguito quindi l'obiettivo di produrre vini di alta qualità nel rispetto delle severe norme della Legge e del Corsorzio Gallo Nero operando un'attenta scelta delle uve.

Ad oggi la Castelli del Grevepesa può contare su circa 150 aziende associate, 4 delle quali sono ancora le prime fondatrici. La maggior parte delle Aziende Associate ha la propria ubicazione sui territori del Chianti Classico che si estendono principalmente nelle zone di Greve in Chianti, Mercatale Val di Pesa, San Casciano Val di Pesa, Tavarnelle Val di Pesa e Barberino Val d'Elsa.

IL TERRITORIO

Dal vasto ventaglio dei vigneti coltivati dai propri vignaioli sulle colline del Chianti Classico e dopo anni diesperienza, all'interno di questi territori, sono state individuate piccole aree o addirittura singoli vigneti dove si possono coltivare uve dalle caratteristiche qualitative superiori, tra esse le più rinomate: Panzano, borgo medievale fortificato sorto in prossimità di un insediamento etrusco e poi romano, Lamole, piccolo borgo arrampicato sui poggi a sud-est di Greve in Chianti e Castello di Bibbione, Chateaux sulle colline di San Casciano Val di Pesa.

Oltre ai territori già elencati, la Castelli del Grevepesa può anche contare, grazie ad alcuni Soci, sulle uve provenienti da San Gimignano e dalla Maremma Toscana, dalle quali viene prodotto, oltre alla Vernaccia, un Morellino di Scansano di ottima qualità.

Castelli del Grevepesa

Castelli Grevepesa

Castelli Grevepesa - Clemente VII

Chianti Classico DOCG

Il Chianti Classico Clemente VII della cantina Castelli del Grevepesa nasce in vigneti situati nelle zone di Greve in Chianti.

E' prodotto esclusivamente con uve Sangiovese, raccolte unicamente a mano. La fermentazione avviene alla temperatura controllata di 28°C per 10 giorni. Successivamente il vino affina in barriques per 24 mesi, e per ulteriori 3 mesi in bottiglia.

Il Clemente VII è caratterizzato da un colore rosso rubino intenso. Al naso si apre con forti sentori di frutti di bosco, arricchiti da piacevoli note speziate di vaniglia. Al palato risulta armonioso, con tannini dolci che rendono il gusto vellutato e con una piacevole sensazione di pienezza.

Perfetto per accompagnare carni rosse ed arrosti, è ideale in abbinamento a selvaggina.

Grado Alcolico: 14%

Temperatura: 18° - 20°

PREMI E RICONOSCIMENTI

WINE SPECTATOR	2011	92/100

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Castelli Grevepesa - Clemente VII riserva

Chianti Classico DOCG

Il Chianti Classico Clemente VII Riserva della cantina Castelli del Grevepesa nasce in vigneti situati nelle zone di Greve in Chianti.

E' prodotto esclusivamente con uve Sangiovese, raccolte unicamente a mano. La fermentazione avviene alla temperatura controllata di 30°C per 20 giorni. Successivamente il vino affina in barriques per 36 mesi, e per ulteriori 3 mesi in bottiglia.

Il Clemente VII Riserva è caratterizzato da un colore rosso rubino intenso. Al naso si apre con profumi di frutti di bosco, arricchiti da piacevoli note speziate ed eleganti sentori di vaniglia. Al palato risulta pieno, piacevolmente equilibrato e di ottima struttura. Il vino presenta un retrogusto armonico e persistente.

Perfetto per accompagnare carni rosse e selvaggina, è ideale in abbinamento a formaggi stagionati.

Grado Alcolico: 14%

Temperatura: 18 - 20°

PREMI E RICONOSCIMENTI

WINE SPECTATOR	2010	91/100

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Castelli Grevepesa - Pontormo

Chianti Classico DOCG

Chianti Pontormo presenta un colore rosso rubino intenso e brillante con sfumature violacee. La base di uve Sangiovese, presenta al naso sfumature intense e fruttate con note floreali.

Al gusto è un vino piacevole, fresco e ben equilibrato, di buona persistenza.

Temperatura di servizio: 18° C

Abbinamento: Primi piatti con sughi di carne, carni rosse arrosto o in salsa

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

L'AZIENDA

Una famiglia fiorentina dedita da trenta generazioni alla produzione di grandi vini toscani. Con l'obiettivo di essere il più prestigioso produttore toscano di vino, Frescobaldi crede nel rispetto del territorio, punta sull'eccellenza delle proprie uve, investe in comunicazione e nella professionalità delle risorse umane.

Essere innovativi nel produrre vini di altissima qualità che esaltino la propria unicità territoriale e riflettano i gusti e le aspettative di autenticità e accessibilità del mercato.

Frescobaldi è una "Famiglia di Tenute". Ogni tenuta è un'espressione unica del proprio territorio.

Ognuna ha la propria identità, storia e personalità, ma condividono uno spirito e uno scopo comune.

Attualmente Marchesi de' Frescobaldi, dei più prestigiosi produttori italiani di vini di qualità dalle proprie tenute, tutte situate in zone particolarmente vocate e dedicate alla produzione di vini pregiati in Toscana.

Ogni tenuta è l'espressione unica del proprio territorio

Marchesi de'
FRESCOBALDI

Frescobaldi

Frescobaldi - Brunello CastelGiocondo

Brunello di Montalcino DOCG

Origine: Toscana

Vitigno: Sangiovese 100%

Affinamento: Barriques di rovere francese, botti di rovere di Slavonia

Aromi del vino: Frutti di bosco, mora, viola mammola, pepe nero, cardamomo, ginepro, caffè, nocciola tostata

Abbinamenti: Carni rosse, carni in umido, formaggi stagionati

Grado Alcolico: 14.5%

Temperatura: 18 - 20°

Il Brunello di Montalcino Castelgiocondo dei Marchesi de' Frescobaldi nasce nei vigneti dell'omonima tenuta, situata a Montalcino, in Toscana.

E' prodotto con uve Sangiovese in purezza, scrupolosamente selezionate e raccolte a mano durante la prima settimana di Ottobre. L'uva fermenta in tini di acciaio inox a una temperatura inferiore ai 30°C per 12 giorni e la macerazione si protrae per 32 giorni. Dopo la fermentazione malolattica, il vino è posto in barriques di rovere francese e botti di rovere di Slavonia dove matura per almeno 2 anni, quindi, una volta imbottigliato, affina per altri 4 mesi in cantina.

Il Castelgiocondo è un vino dal colore rosso rubino vivace e lumisoso, arricchito da riflessi vermiglio. Al naso si apre con sentori di frutti di bosco, tra cui spicca la mora di rovo, e note floreali di viola mammola, che lasciano poi spazio a sfumature speziate di pepe nero e cardamomo, balsamiche di ginepro e empireumatiche di caffè e nocciola tostata. In bocca rivela una tessitura tannica fitta ed elegante e un corpo pieno. Il finale è molto lungo e caldo, con una componente speziata che spicca sulle intense note fruttate.

Perfetto per accompagnare carni rosse e brasati, è ideale in abbinamento a formaggi stagionati.

PREMI E RICONOSCIMENTI

GAMBERO ROSSO	2007	
AIS	2008	
ESPRESSO	2009	
VERONELLI	2007	★★★
WINE SPECTATOR	2008	90/100
ROBERT PARKER	2008	89/100
LUCA MARONI	2006	86/99

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Frescobaldi - Campo ai Sassi

Rosso di Montalcino DOC

DENOMINAZIONE: Rosso di Montalcino DOC

DESCRIZIONE: Campo ai Sassi Rosso di Montalcino presenta le stesse caratteristiche del Brunello ma in versione più giovanile e disimpegnata. Si produce infatti dalla stessa varietà di uva, il Sangiovese, proveniente dai vigneti posti su terreni molto profondi che danno dunque vini profumati ed eleganti, ma meno tannici del Brunello.

VARIETÀ: Sangiovese 100%

GRADO ALCOLICO: 13,5%

TEMPO DI MACERAZIONE: 16 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Svolta immediatamente dopo quella alcolica

CONTENITORI DI AFFINAMENTO: Una parte in botti di rovere slavonia, da 80 hl e 100 hl

TEMPO DI AFFINAMENTO: 12 mesi e 4 in bottiglia

FORMATI DISPONIBILI: 0,75 lt

Campo ai Sassi è di colore rosso rubino molto brillante. Al naso ribes nero e profumi intensi agrumati di bergamotto. Note balsamiche di menta, di liquirizia , cardamomo e floreali di viola . In bocca si presenta con la classica trama tannica del sangiovese di Montalcino, fitta ma non priva di asperità. Finale intenso e persistente ,interpreta la freschezza dell'annata con il calore del terroir.

ABBINAMENTO Piatti di pasta all'uovo come pappardelle condite con il sugo di lepre, cinghiale, altrimenti carni rosse, dalla bistecca allo stracotto.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Frescobaldi - Luce

Rosso Toscana Igt

Il Toscana Rosso Luce della Vite dei Marchesi de' Frescobaldi nasce in vigneti situati nella splendida cornice delle colline di Montalcino, in Toscana.

E' prodotto al 55% con uve Merlot e al 45% con uve Sangiovese, raccolte tra Settembre e Ottobre e fermentate in vasche di acciaio inox termocondizionate a una temperatura inferiore ai 30°C per 12 giorni. Il vino viene lasciato macerare sulle bucce per circa 4 settimane, quindi subisce il processo di fermentazione malolattica in barriques. Matura poi in barriques di rovere (85% nuove, 15% di secondo passaggio) per 24 mesi prima di essere imbottigliato.

Il Luce della Vite è un vino dal colore rosso rubino scuro e concentrato. Al naso si apre con sentori complessi e intensi di frutti freschi, come ribes nero e lampone, seguiti da note dolci di vaniglia. In bocca risulta piacevolmente fresco, con gusti fruttati e floreali arricchiti da interessanti note speziate e affumicate. Vino dalla grande struttura, grazie anche alla fitta e vellutata trama tannica, risulta lungo sul finale regalando una suadente nota minerale e speziata. Nel complesso è un vino che presenta un grande equilibrio tra freschezza e potenza.

Perfetto per accompagnare carni rosse, in particolare cotte alla brace o alla griglia, è ideale in abbinamento a selvaggina e formaggi stagionati.

PREMI E RICONOSCIMENTI

GAMBERO ROSSO	2007	
AIS	2010	
ESPRESSO	2010	
VERONELLI	2010	★★★
WINE SPECTATOR	2010	94/100

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Frescobaldi - Lucente

Rosso Toscana Igt

Il Toscana Rosso La Vite Lucente dei Marchesi de' Frescobaldi nasce in vigneti situati sulle colline di Montalcino, in Toscana.

E' prodotto al 75% con uve Merlot e al 15% con uve Sangiovese, raccolte nel mese di Settembre e fermentate in acciaio inox alla temperatura controllata di circa 28°C per 12 giorni. Il vino viene lasciato macerare sulle bucce per 22 giorni, quindi subisce il processo di fermentazione malolattica in acciaio. Matura poi in barriques di rovere francese nuove e di secondo passaggio e in piccola parte in barriques di rovere americano prima di essere imbottigliato.

Il La Vite Lucente è un vino dal colore rosso violaceo intenso. Il bouquet è ricco e complesso, con note di frutta matura come ciliegia vignola, lampone e ribes e piacevoli sentori balsamici di eucalipto e menta, arricchiti da note di rosmarino e salvia e sfumature tostate di caffè e nocciola. Al palato risulta rotondo e vellutato, con tannini fini e setosi perfettamente integrati alla componente alcolica. Il retrogusto presenta lievi sfumature di mandorla fresca, che contribuiscono a conferire eleganza ed equilibrio al vino.

Perfetto per accompagnare primi piatti con sughi e ragù di carne, è ideale per accompagnare carni rosse, carni in umido, selvaggina e formaggi stagionati.

PREMI E RICONOSCIMENTI

GAMBERO ROSSO	2009	
AIS	2010	
ESPRESSO	2010	
VERONELLI	2006	★★★
WINE SPECTATOR	2009	88/100

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Frescobaldi - Morellino Santa Maria

Morellino di Scansano DOCG

Il Morellino di Scansano Santa Maria dei Marchesi de' Frescobaldi nasce in vigneti situati sulle colline di Grosseto, in Toscana.

E' prodotto all'85% con uve Sangiovese e al 15% con uve Cabernet Sauvignon, fermentate in contenitori di acciaio inox a una temperatura inferiore ai 30°C per 10 giorni, mentre la macerazione si protrae per altri 10 giorni. In seguito alla fermentazione malolattica, il vino si affina per 10 mesi in acciaio e per altri 2 mesi in bottiglia.

Il Santa Maria ha un colore rosso rubino intenso e concentrato, ma comunque luminoso. Al naso si apre con note fruttate di fragoline di bosco e ribes, che lasciano poi spazio a sentori agrumati di bergamotto e sfumature speziate di cannella, anice e zenzero. In bocca risulta armonico e rotondo, con un finale lungo e persistente e un retrogusto che riprende le note speziate e agrumate del bouquet, arricchite da ricordi di liquirizia.

Perfetto in abbinamento a carni in umido, in particolare di coniglio e pollo, è perfetto per accompagnare formaggi a media stagionatura.

PREMI E RICONOSCIMENTI

AIS	2010	
ESPRESSO	2010	
VERONELLI	2012	★★
WINE SPECTATOR	2008	85/100
LUCA MARONI	2010	86/99

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Frescobaldi - Nipozzano

Chianti Rufina DOCG

Il Chianti Rufina Nipozzano dei Marchesi de' Frescobaldi nasce nei vigneti del Castello di Nipozzano, situati nel comprensorio del Chianti Rufina.

E' prodotto al 90% con uve Sangiovese e al 10% con uve complementari, quali Malvasia Nera, Colorino, Merlot e Cabernet Sauvignon, raccolte a mano tra la fine di Settembre e l'inizio di Ottobre. Le diverse varietà fermentano separatamente in contenitori di acciaio inox, a una temperatura inferiore ai 30°C per 13 giorni, quindi la macerazione si protrae per 25 giorni con frequenti rimontaggi. Successivamente alla fermentazione malolattica, il vino viene posto in barriques di secondo e terzo passaggio dove matura per 24 mesi, quindi una volta imbottigliato riposa in cantina per altri 3 mesi.

Il Nipozzano è caratterizzato da un colore rosso rubino con riflessi purpurei. Al naso si apre con sentori fruttate tra cui spiccano note di amarena, marasca e sottobosco, arricchiti da ricordi floreali di viola e aromi freschi di liquirizia. Sul finale emergono note speziate di chiodi di garofano e noce moscata. In bocca rivela una trama tannica piacevolmente eterogenea, una freschezza bilanciata e una buona vivacità e il finale è lungo e persistente.

Perfetto per accompagnare carni rosse alla brace o alla griglia, è ideale in abbinamento ad arrosti, in particolare di agnello, e formaggi poco stagionati.

PREMI E RICONOSCIMENTI

GAMBERO ROSSO	2010	
AIS	2010	
ESPRESSO	2010	
VERONELLI	2010	★★
WINE SPECTATOR	2010	92/100
ROBERT PARKER	2010	90/100
LUCA MARONI	2008	87/99

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

La Melini ha una lunga tradizione che risale all'anno di fondazione, il 1705, fortemente radicata nel territorio toscano e imperniata sulla valorizzazione del Chianti Classico.

Melini può vantare tre indiscussi primati:

- Aver dato il via al successo del Chianti nel mondo fin dal 1800
- Essere stata la prima in Toscana ad aver adottato la vinificazione in selezione dei vigneti più vocati secondo "principio del cru" come massima espressione della qualità
- Essere tra le marche di Chianti cpiù diffuse nel mondo

Oggi la Melini possiede 554 ettari nella zona del Chianti e del Chianti Classico.

Melini

La Toscana dal 1705

Melini

Melini

Chianti classico

Le uve:
85% sangiovese grosso, 15% uve complementari.
Il vigneto:
le uve provengono da aree tradizionalmente vocate per felice combinazione di terreno,esposizione e clima. I vigneti sono allevati a Guyot e a cordone speronato su terreni bene esposti di varianatura (alberese, galestro, marne calcaree, argille, conglomerati).

La vinificazione e l'affinamento:
le uve ben mature, raccolte in ottobre, sono vinificate "in rosso" con tre/
quattro giorni di macerazione prefermentativa a freddo, segue la fermentazione a temperatura controllata(28-30°C) con frequenti rimontaggi ed un breve affinamento, in parte in botti nuove ed in una piccolaparte in barriques.

Il vino:
colore rubino lucido; profumo spiccato di lampone e di mora, con ricordi di viola mammola e digiaggiolo; sapore pieno e franco, sapido, giustamente tannico, con piacevole fondo di confettura di frutti
di bosco e di mandorla a lungo persistente.

Conservazione ottimale:
3-4 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici:
grigliate miste di carne, pollame nobile, agnello, capretto, cacio pecorino.

Temperatura di servizio:
18°C.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Emilia Romagna

Vigneti dell'azienda riposano sulle prime colline che si affacciano feconde alla Pianura Padana, fra i 220 metri e i 300 metri sul livello del mare.
La qualità del terreno, limoso-argilloso, la sua pendenza ottimale per un buon drenaggio e l'orientamento dei filari, che godono di una dolcissima esposizione solare, creano le condizioni ideali per la maturazione di un frutto sano e profoumato, principale segreto dei grandi vini Ariola
I 70 ettari di terreno dell'azienda Ariola sono suddivisi nelle caratteristiche varietà di uvaggio del luogo, dei bianchi grappoli della Malvasia, del Sauvignon, del Chardonnay a quelli rossi del Lambrusco, del Cabernet, del Merlot, della Bonarda e della Fortanina

La spiccata personalità delle uve e la peculiarità delle tecniche produttive danno origine ad un'ampia tipologia di vini
Nei poderi Ariola la vendemmia viene condotta con metodi innovativi che allo stesso tempo rispettano le usanze piu' tradizionali; il frutto delle viti viene raccolto con estrema cura per mantenere intatto il prezioso contenuto di ogni grappolo durante la spremitura.
La custodia del mosto nei grandi tini permette un'ottimale fermentazione, dando vita al vino che viene in seguito affinato, invecchiato ed imbottigliato.
Una cura particolare e' posta anche nella scelta delle bottiglie, sempre di primissima qualita', dove il vino e' protetto al meglio in modo da giungere intatto al momento della degustazione.

Ariola

Ariola - Marcello Gran Cru

Lambrusco IGP

Il Lambrusco Grand Cru "Marcello" di Ariola è davvero un ottimo vino, che colpisce per la sua ricchezza aromatica, per la sua morbidezza e naturalità di frutto.
Un Lambrusco che nella sua immediata piacevolezza d'aroma racchiude un ammontare rarissimo di tecnica, passione e natura.

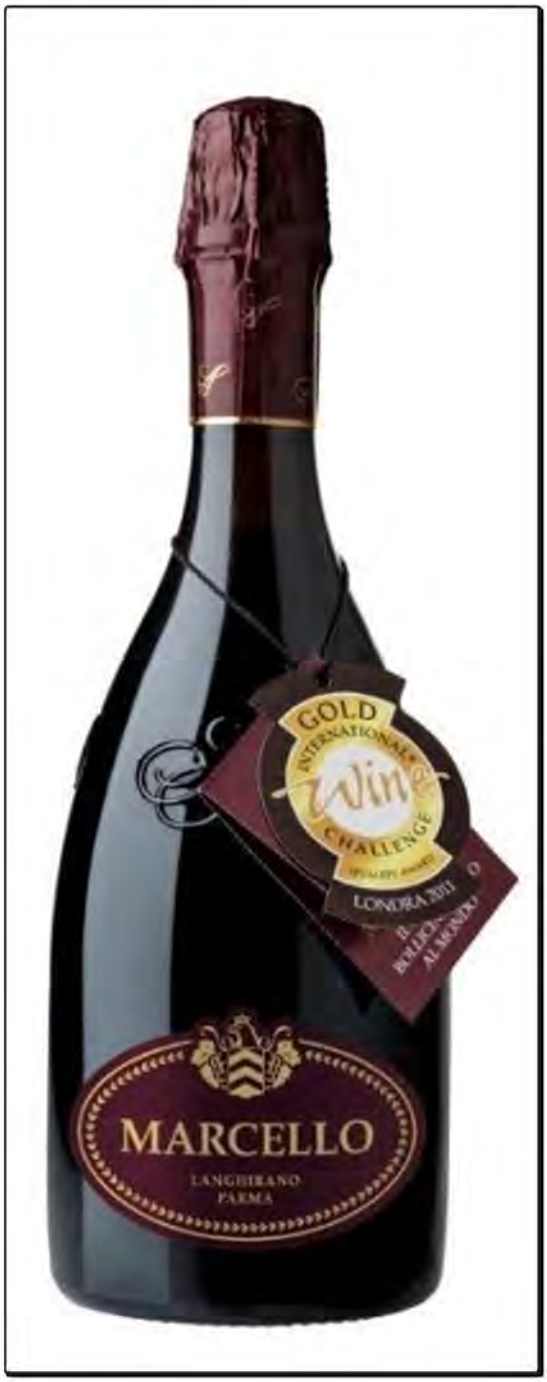
Vitigno: 100% Lambrusco Maestri.

Colore: Rosso con riflessi violacei.

Profumo: Intenso, persistente,fruttato.

Temperatura: Tra 10 e 16 °C.

Abbinamenti: Salumi, anolini in brodo, primi piatti, bolliti, stracotti, piatti di pesce lavorati, rosa di parma.



Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Marche

COLLI PESARESI
BIANCAME
PINOT NERO
ESINO
SANGIOVESE
VERDICCHIO
COLLI MACERATESI
SANGIOVESE
MACERATINO
OFFIDA
PASSERINA
PECORINO
MONTEPULCIANO

La Fazi Battaglia nasce nel 1949 in un piccolo e attrezzato stabilimento a Cupramontana, nelle Marche, con una produzione annua di 60-80 mila bottiglie di Verdicchio, un vitigno autoctono a quei tempi praticamente sconosciuto. L'avventura inizia così negli anni '50, grazie all'intuito ed al coraggio dell'imprenditore Francesco Angelini, che ha saputo credere nelle potenzialità del Verdicchio e che acquisterà l'Azienda ancora oggi gestita dai suoi nipoti. Nel 1953 viene creata la bottiglia ad "Anfora", ispirata agli antichi contenitori etruschi per il vino, grazie al disegno originale dell'Architetto Antonio Maiocchi, vincitore del bando di concorso lanciato dalla Fazi Battaglia per rendere il suo Verdicchio "Titulus" immediatamente riconoscibile sulle tavole di tutto il mondo. Per completare l'abbigliamento della bottiglia, l'etichetta è stata disegnata dal famoso maestro Bruno da Osimo.
Questa bottiglia riscuoterà un successo tale da diventare il simbolo stesso del Verdicchio dei Castelli di Jesi, e aprirà la strada alla creazione di una serie di contenitori simili per il Verdicchio di tutta la zona. Una qualificata produzione segna l'inizio di un continuo successo, e la richiesta di Verdicchio è tale da imporre nuove strutture. La Fazi Battaglia si trasferisce allora in un nuovo e più moderno stabilimento a Castelplanio, in provincia di Ancona, ed amplifica il suo successo investendo coraggiosamente in vigneti selezionati nella zona Classica dei Castelli di Jesi. Proprio le vigne diventano l'elemento di maggior impegno dell'azienda che negli anni a seguire ha sempre scelto con cura i suoi terreni, tutti collinari, dopo un esame che ne accerti la validità alla coltura specifica del vitigno Verdicchio convinti del fatto che il buon vino nasca innanzitutto dalla vigna e dalla qualità delle sue uve; a questa fase segue un approfondito lavoro di sperimentazione sui sistemi di allevamento delle viti. Attualmente l'azienda agraria della Fazi Battaglia si compone di circa 300 ettari tutti ubicati nella zona "Classica" del Verdicchio dei Castelli di Jesi.
La conduzione diretta unita alla passione di 4 generazioni ed alle tecniche agricole più moderne ed accurate e, soprattutto, dei tecnici esperti ed efficienti come l'enologo Dino Porfiri e l'agronomo Mirco Pompili consentono alla Fazi Battaglia di ottenere uve eccezionali e di presentare ai consumatori una gamma di prodotti sempre più ampia e di grande qualità.

FAZI BATTAGLIA

Fazi Battaglia

Fazi Battaglia

Verdicchio

"Confezionato nella ormai inconfondibile bottiglia ad anfora, Titulus rimane il vino simbolo della Fazi Battaglia. L'azienda gli dedica quindi un'attenzione particolare per poter garantire un prodotto con invidiabile costanza qualitativa, nonostante la produzione quantitativamente rilevante. Le uve provengono dai 300 ha di vigneti di proprietà che si dividono in 12 appezzamenti collinari differenti e complementari per esposizione ed altitudine che permettono un equilibrio costante per una produzione qualificata".

Vitigno:
100% Verdicchio.

Tecnica di produzione:
Le uve vengono raccolte a mano nei vigneti della Fazi Battaglia, e per ognuno dei 12 appezzamenti viene accertata la data ottimale di vendemmia che per questo dura anche 20-25 giorni con una squadra di circa 200 persone. Dopo una spremitura soffice, il mosto ricavato viene fermentato in serbatoi di acciaio inox per 15-18 giorni. Prima dell'affinamento in bottiglia, dove rimane per circa 30 giorni, il Titulus riposa in vasche di acciaio per vari mesi necessari al raggiungimento della giusta maturazione dei profumi e della complessità al palato.

Colore:
di colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli nei primi mesi di vita.

Bouquet:
Titulus è un vino elegante, caratterizzato da un profumo floreale con sfumature fresche e un ricordo di crosta di pane appena sfornato.

Sapore:
fresco, ricco di buona persistenza e spessore, lascia in bocca una caratteristica e piacevole nota di mandorla amara.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

COLLI DEL TRASIMENO
ORVIETANO
TORGIANO
CABERNET FRANC
VERMENTINO
ALEATICO
COLLLI MARTANI
COLLLI AMERINI
PINOT GRIGIO
MERLOT
CHARDONNAY
SANGIOVESE
TREBBIANO

Umbria

Antinori - Cervaro della Sala

Umbria IGT

Uvaggio: 85% Chardonnay, 15% Grechetto

Chardonnay e Grechetto sono stati vinificate separatamente; i mosti di Chardonnay sono rimasti a contatto con le proprie bucce dalle 4 alle 6 ore ad una temperatura di circa 10°C, per poi essere trasferiti in barriques nuove da 225 l. di rovere francese dove la fermentazione alcolica ha avuto luogo per 18 giorni circa. Il vino è rimasto sui propri lieviti in barriques per circa 6 mesi, durante i quali ha completato la fermentazione malolattica. Il Grechetto, invece, è fermentato e affinato in contenitori di acciaio inox. Il vino è stato quindi assemblato e imbottigliato ed è rimasto in bottiglia per ulteriori 10 mesi nelle cantine storiche del Castello della Sala, prima dell'introduzione sul mercato.

Il nome Cervaro deriva dalla nobile famiglia proprietaria del Castello della Sala nel corso del XIV secolo: I Monaldeschi della Cervara. La famiglia Antinori ha acquistato la tenuta nel 1940. La prima annata di Cervaro della Sala prodotta è stata il 1985, introdotta sul mercato nel 1987. Questo vino ha vinto numerosi premi ed ha ottenuto diversi importanti riconoscimenti per la costante qualità dimostrata.

Si presenta di un colore giallo luminoso, con tonalità verdognole. Nonostante l'annata calda, grazie ad una vendemmia un po' anticipata, mantiene la freschezza e sapidità tipiche del suo stile mediterraneo. Regala all'olfatto sensazioni di camomilla, pietra focaia e frutti esotici. Al palato spiccano note minerali che si fondono elegantemente con le note vanigliate e burrose..

PREMI E RICONOSCIMENTI

AIS	2011	
ESPRESSO	2011	
VERONELLI	2011	
WINE SPECTATOR	2007	92/100
ROBERT PARKER	2011	94/100
LUCA MARONI	2008	84/99

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Campania

CAMPI FLEGREI
SOLOPACA
FALANGHINA
TABURNO
GRECO di TUFO
TAURASI
CASTEL S. LORENZO
FIANO di AVELLINO
CILENTO

Borgotufato

Greco di Tufo

Regione
Campania
Marchio
Borgutufato
Prodotto
Greco di Tufo
Denominazione
Denominazione di Origine Controllata e Garantita
Formato
Bottiglia cl. 75

Gradazione alcolica
12,5% vol.
Uve
Greco di Tufo.
Provenienza
Vigneti situati nel comune di Altavilla, Montefusco e Santa Paolina di Tufo ad una altezza di circa 400 m/slm.
Caratteristiche
Il colore è giallo paglierino brillante. Ha un profumo con sentore di frutta esotica e di lieviti. Il sapore è asciutto, armonico, persistente.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Borgotufato

Falanghina Igt

Regione
Campania
Marchio
Borgutufato
Prodotto
Falanghina Campania
Denominazione
Indicazione Geografica Tipica
Formato
Bottiglia cl. 75

Gradazione alcolica
12% vol.
Uve
Falanghina.
Provenienza
Vari comuni della provincia di Benevento.
Caratteristiche
Di colore giallo paglierino, con un profumo gradevolmente fruttato (di pesca e mela) e un sapore gradevole, di fresca e pronta beva.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Borgotufato

Fiano Docg

Regione
Campania
Marchio
Borgutufato
Prodotto
Fiano di Avellino Docg
Denominazione
Denominazione di Origine Controllata e Garantita
Formato
Bottiglia cl. 75

Gradazione alcolica
12,5% vol.
Uve
Fiano in purezza selezionate.
Provenienza
Vigneti situati in altitudine di 550 m/slm. nei comuni di Grottolella e Montefalcione in provincia di Avellino.
Caratteristiche
Il colore è giallo paglierino tenue. Il profumo è intenso, tipico, gradevole. Il sapore fruttato, con un gusto secco ed armonico, di buona stoffa. Da bere entro i 18-22 mesi.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

SANSEVERO
MONTEPULCIANO
CASTEL DEL MONTE
PINOT BIANCO
GIOIA DEL COLLE
AGLIANICO
PAMPANUTO
BRINDISI
UVA DI TROIA
ALEATICO
NEGROAMARO
GALATINA
NEGROAMARO
CHARDONNAY

Puglia

Antinori - Masseria Maime

Negroamaro Igt Salento

Gradazione alcolica: 14 % vol.

Uve: Selezione di uve negroamaro allevate ad alberello e a cordone speronato nella tenuta Maìme in S.Pietro Vernotico (Br)

Il Salento Masseria Maime dei Marchesi Antinori nasce nei vigneti dell'azienda agricola Tomaresca, di proprietà della famiglia Antinori e situata in Puglia.

E' prodotto con uve Negroamaro in purezza, raccolte alla fine di settembre leggermente surmature per esaltarne il potenziale fenolico. Dopo la pigiatura, le uve fermentano in serbatoi di acciaio inox alla temperatura controllata di 26 - 28°C e vengono lasciate macerare per 15 - 18 giorni con frequenti rimontaggi e delèstages soffici. In seguito, il vino è posto in barriques di rovere francesce e ungherese per la fermentazione malolattica, per un periodo di 12 mesi. Una volta imbottigliato, viene affinato per altri 12 mesi.

Il Masseria Maime è un vino dal colore rosso rubino intenso. Al naso si apre con sentori di frutti rossi, in particolare ciliegia, amarena e gelso rosso, accompagnati da note speziate di liquirizia, chiodi di garofano e vaniglia. In bocca risulta secco, con una vena di acidità contenuta ma vivace e tannini equilibrati. Nel complesso è un vino elegante, con una buona persistenza.

Perfetto in abbinamento a carni rosse alla griglia e arrosti, è ideale per accompagnare formaggi a media e alta stagionatura.

Temperatura di servizio: 18-20 °C

PREMI E RICONOSCIMENTI

GAMBERO ROSSO	2007	
AIS	2010	
VERONELLI	2010	★★★
WINE SPECTATOR	2005	88/100
ROBERT PARKER	2008	91/100
LUCA MARONI	2007	89/99

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Antinori - Torcicoda

Salento IGT Primitivo

GRADAZIONE ALCOLICA 14,50 % vol.

Il Primitivo del Salento Torcicoda dei Marchesi Antinori nasce nei vigneti situati nella Tenuta Maìme di S.Pietro Vernotico.

E' prodotto esclusivamente con uve Primitivo, raccolte durante la prima settimana di Settembre. Dopo la pigiatura, le uve subiscono una macerazione con rimontaggi e delèstage soffici, successivamente avviene la fermentazione in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 26°C. Il vino svolge la fermentazione malolattica in barriques di rovere, nelle quali affina per circa 10 mesi e per ulteriori 8 mesi in bottiglia.

Il Torcicoda è caratterizzato da un colore rosso rubino intenso. Al naso si apre con sentori fruttati di ciliegie, fragole e liquirizia, arricchiti da piacevoli note speziate. Al palato risulta ricco, di buon corpo, e con un tannino vivo e piacevole.

Perfetto per accompagnare primi piatti con ragù di carne, è ideale in abbinamento a carni rosse, umidi ed arrosti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18-20 °C

PREMI E RICONOSCIMENTI

GAMBERO ROSSO	2011	
AIS	2011	
ESPRESSO	2011	
VERONELLI	2011	★★★
WINE SPECTATOR	2011	88/100
ROBERT PARKER	2010	88/100
LUCA MARONI	2006	86/99

MARSALA
ALCAMO
SALAPARUTA
ALCAMO
ETNA
FARO
CHARDONNAY
INZOLIA
GRILLO
MERLOT
NERO D' AVOLA
NERELLO MASCALESE
CERASULA DI VITTORIA
NOTO
CARRICANTE
FRAPPATO
MOSCATO

Sicilia

Il nome Donnafugata, letteralmente "donna in fuga", fa riferimento alla storia della regina Maria Carolina, moglie di Ferdinando IV di Borbone che ai primi dell'800 - fuggita da Napoli per l'arrivo delle truppe napoleoniche - si rifugiò in quella parte della Sicilia dove oggi si trovano i vigneti aziendali. Questa vicenda ha ispirato il logo aziendale, ovvero l'effige della testa di donna con i capelli al vento che campeggia su ogni bottiglia.
Fu lo scrittore Giuseppe Tomasi di Lampedusa, nel romanzo Il Gattopardo, ad indicare con il nome di Donnafugata quei possedimenti di campagna del Principe di Salina che accolsero la regina in fuga e che oggi ospitano i vigneti aziendali.

I vini di Donnafugata interpretano la Sicilia e ne raccontano con passione l'universo sensoriale. Natura del suolo, esposizione, altitudine, andamento climatico e vitigno sono le principali variabili in gioco per ottenere vini che esprimano in modo autentico l'appartenenza a terroirs unici.
Dopo aver scelto l'abbinamento vitigno-territorio, la viticultura mirata "legge" con attenzione e sensibilità la vigna nella sua interazione con l'ambiente per portare l'uva al suo apice qualitativo. I frequenti assaggi delle uve sul campo consentono di individuare il momento ideale della vendemmia per ogni singolo vigneto.
I processi di cantina prevedono l'uso di tecnologie semplici e rispettose dell'integrità di uve, mosti e vini. Lo staff tecnico, con degustazioni continue, verifica gli obiettivi sensoriali, la rispondenza al frutto e al territorio.
Intervenendo sui processi in corso, in vigna ed incantina, l'enologia di precisione ridefinisce anno dopo anno i confini della qualità. Lo staff è composto da tecnici competenti e affiatati (agronomo enologo, responsabile del controllo qualità, cantinieri e responsabili del vigneto) che accompagnano le fasi del processo produttivo affinché la natura faccia al meglio il suo corso.

Donnafugata

Donnafugata - Anthìlia

Bianco - Sicilia Doc

Gradazione: 12,5-13% vol.

Uve: Catarratto prevalente; il blend si completa con altri vitigni.

Vinificazione: Le uve vengono sottoposte a pigiatura soffice. Il mosto fermenta a temperatura controllata. Il vino viene messo in commercio dopo un affinamento in bottiglia di almeno 2 mesi.

Descrizione: Fresco e di buona complessità si caratterizza per struttura, mineralità, sentori di frutta a polpa bianca (pera, pesca bianca) ed un leggero aroma di pompelmo. Un bianco di particolare armonia.

Abbinamenti: Perfetto se abbinato a pesce leggermente affumicato, crostacei, alici e primi piatti anche al forno. Ottimo su insalata di tonno, involtini di melanzane e cozze ripiene.

Due Ricette: Crostacei in guazzetto. Tortino di cozze gratinate. Canocchie in salsa di peperoni e parmigiano.

Come servirlo: In calici a tulipano di media ampiezza e media altezza, può essere stappato al momento, ottimo a 9–11°C.

Curiosità: L'etichetta è il volto di una donna, misterioso e sfuggente come la civiltà degli Elimi. Anthìlia è il nome dato in epoca romana alla città di Entella in cima alla Rocca. Anthìlia oggi è il nome di un vino che si identifica nel territorio antico da cui trae origine. è il primo vino ad essere stato concepito a Donnafugata e resta ancora oggi nel cuore di tanti estimatori.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Donnafugata - Chiarandà

Contessa Entellina Chardonnay DOP

Gradazione: 13-13,5% vol.

Uve: Chardonnay.Allevamento a controspalliera e potatura a cordone speronato. Densità media d'impianto da 5.000 a 6.000 ceppi per ettaro e produzione di circa 50 q.li/ha. Terreno di medio impasto tendente all'argilloso.

Vinificazione: Le uve vengono raccolte in Agosto con la vendemmia notturna. Il mosto ottenuto con pigiatura soffice, fermenta a temperatura controllata e affina per 5-6 mesi sui lieviti, per metà in piccole vasche di cemento e per metà rovere francese (barrique e tonneaux di Borgogna). Il vino passa almeno altri 24 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Descrizione: Vino di personalità ed eleganza, riesce a unire potenza e soavità. Si esprime con sentori di macchia mediterranea ed erbe aromatiche, unite a note di frutta a polpa gialla ed un tocco di vaniglia. Al gusto mostra rotondità e sfericità avvolgenti. Vino dall'importante struttura che risulta perfettamente bilanciata da acidità e sapidità. Grande potenzialità di invecchiamento.

Abbinamenti: Perfetto con pesce affumicato, primi piatti della cucina siciliana, pasta alla Norma, sformati di funghi, carni bianche salsate ed elaborate. Formaggi semistagionati.

Due Ricette: "Cous Cous" di pesce o anche di carne, non troppo speziato. Petto di tacchino con insalata di ovoli.

Come servirlo: In ampi calici di buona altezza può essere stappato al momento, altrimenti 30 minuti prima. Ottimo dagli 11 ai 13°C.

Curiosità: Nasce nel 1992 come Chiarandà del Merlo dal nome dei due vigneti in cui si producono le uve Ansonica e Chardonnay. Dopo 10 anni il nome si semplifica in Chiarandà e l'etichetta si arricchisce di una presenza femminile che ne racconta la complessità e la raffinatezza. Con il Chiarandà Donnafugata ha aderito a "Wine for Life" l'iniziativa della Comunità di Sant'Egidio finalizzata a raccogliere fondi per lotta all'AIDS in Africa

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Donnafugata - Damarino

Bianco - Sicilia Doc

Gradazione: 12-12,5% vol.

Uve: Ansonica prevalente in blend con altri vitigni. Allevamento a controspalliera e potatura a cordone speronato. Densità media d'impianto 5.000 ceppi per ettaro e produzione di circa 85 q.li/ha. Terreno di medio impasto.

Vinificazione: Le uve vengono sottoposte a pigiatura soffice. Il mosto fermenta a temperatura controllata. Il vino viene messo in commercio dopo un affinamento in bottiglia di almeno 2 mesi.

Descrizione: Vino ricco di profumi floreali di ginestra e zagara, e fruttati dati dall'accostamento delle diverse varietà utilizzate. Al palato è secco, di moderato grado alcolico, equilibrato e dotato di gradevolissima freschezza.

Abbinamenti: Per queste sue doti è adatto ad accompagnare antipasti, caldi o freddi, primi piatti della cucina di mare. Perfetto su pesci bolliti.

Due Ricette: Garganelli con filetti di trota. Pasta corta, con aglio, prezzemolo e pepe.

Come servirlo: In calici di media ampiezza senza svasatura, aprire al momento, ottimo a 9–11°C.

Curiosità: Damarino, in linea con l'immagine dell'etichetta, si fa più "birichino ed ammiccante" rispetto al Damaskino di cui rappresenta l'evoluzione. Un tralcio di vite ed il suo grappolo, disegnati sul volto di una donna, a simbolo della sua femminilità. Un'etichetta nata dal gioco di un artista, sorprendente quanto il vino. A Donnafugata la scelta di una nuova etichetta è un atto di amore che nasce dal desiderio di sorprendere il consumatore e di far splendere sull'etichetta stessa le qualità organolettiche del vino. I tanti volti di donna sulle etichette di Donnafugata raccontano infatti le emozioni che un vino è capace di dare.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Donnafugata - La Fuga

Sicilia Contessa Entellina DOC Chardonnay

Gradazione: 13-13,5% vol.

Uve: Chardonnay.Allevamento a controspalliera e potatura a cordone speronato. Densità media d'impianto 5.000 ceppi per ettaro e produzione di circa 60 q.li/ha. Terreno di medio impasto.

Vinificazione: Le uve, raccolte di notte, nella prima decade di Agosto, vengono sottoposte a pigiatura soffice. Svolta la fermentazione alcolica a temperatura controllata, il vino affina in vasca per alcuni mesi e almeno tre mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Descrizione: Vino di notevole spessore olfattivo e gustativo. I profumi si aprono su note di frutta esotica (ananas, mela, banana) in un contesto elegantemente minerale. Bocca splendida, equilibrata, di grande spessore.

Abbinamenti: Perfetto come vino da tutto pasto, può senz'altro abbinarsi con crostacei, primi piatti elaborati e tonno in varie preparazioni.

Due Ricette: Pasta con le sarde o con broccoli, pomodori, uvetta e pinoli. Trancio di branzino all'odore di aglio e cipolla.

Come servirlo: In calici slanciati e di buona ampiezza, può essere stappato al momento, ottimo a 10-12°C.

Curiosità: Gabriella pensava di "fuggire" e di iniziare una nuova vita, passando dalle lettere alla terra. Gabriella è una donna che non conosce sosta, sempre con il vento fra i capelli. Gabriella ha inventato La Fuga: un'etichetta che esprime non soltanto movimento, ma solarità e terra. Questo vino nasce con la DOC Contessa Entellina nel 1994.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Donnafugata - Lighea

Bianco-Zibibbo Sicilia IGT

Gradazione: 12-13% vol.

Uve: Zibibbo (Moscato d'Alessandria) coltivate a Pantelleria; allevamento ad alberello pantesco molto basso, potatura tipica molto corta; densità d'impianto 2.500 ceppi per ettaro e produzione di circa 50 q.li/ha; terreno vulcanico, ricco di minerali.

Vinificazione: Le uve coltivate ad alberello su terrazzamenti a Pantelleria, sono raccolte a fine agosto, nelle contrade più fresche e con vigneti più giovani. Dopo la pigiatura soffice delle uve, il mosto fermenta a temperatura controllata. Il vino ottenuto viene messo in commercio dopo almeno due mesi di affinamento in bottiglia

Descrizione: L'impatto olfattivo si sviluppa con notevole finezza su note complesse che vanno dal fruttato di mela e agrumi al floreale di ginestra, il tutto adagiato su uno sfondo minerale. Al palato l'impressione gustativa è piena, sapida e morbida. Ottimo l'equilibrio.

Abbinamenti: È indicato con tutto il pesce azzurro, pasta al forno in bianco, frittura di pesce.

Due Ricette: Sarde a beccafico. Pesce gatto con ravioli e asparagi alla maggiorana.

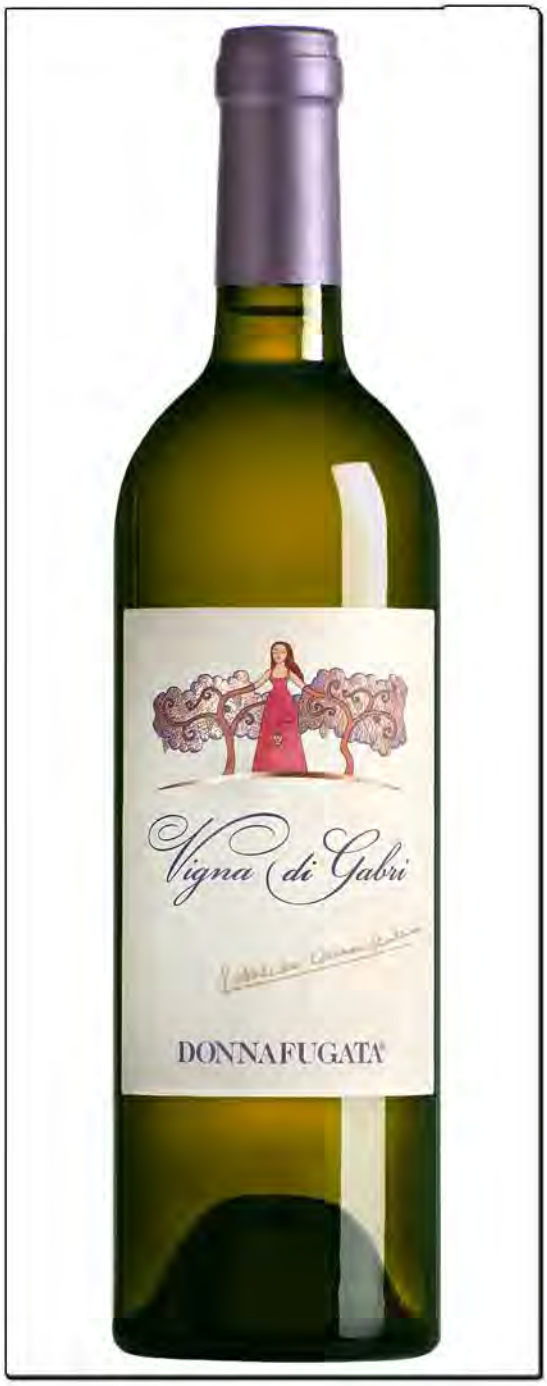
Come servirlo: In calici a tulipano di media grandezza, può essere stappato al momento, ottimo a 9-11°C.

Curiosità: "Dai disordinati capelli color di sole l'acqua del mare colava sugli occhi verdi apertissimi"... così Giuseppe Tomasi di Lampedusa descrive Lighea, l'ammaliante sirena personaggio centrale di un suo racconto che ha dato spunto ad un vino complesso ed innovativo e ad una etichetta altrettanto originale. "Non è stato facile - racconta Gabriella - stampare quest'etichetta e conservare le mille sfumature dei colori originali del bozzetto". Prima annata: 1990.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Donnafugata - Vigna di Gabri

Bianco-Sicilia DOC



Gradazione: 13-13,5% vol.

Uve: Ansonica prevalente; secondo le annate il blend si completa con altre uve. Allevamento a controspalliera e potatura a cordone speronato. Densità media d'impianto 5.000 ceppi per ettaro e produzione di circa 60 q.li/ha. Terreno di medio impasto.

Vinificazione: Le uve vengono sottoposte a pigiatura soffice. Il mosto fermenta a temperatura controllata in acciaio. Il vino matura per il 85% in vasca e per il 15% in barriques di rovere francese, e affina almeno tre mesi prima di essere commercializzato.

Descrizione: I profumi intensi ed eleganti spaziano da note fruttate di mele e floreali di acacia a quelle più complesse, salmastre e minerali (pietra focaia). Al gusto è strutturato e avvolgente, con piacevole freschezza e sapidità. Lunga la persistenza gusto-olfattiva.

Abbinamenti: Primi piatti della cucina di mare. Pesce al forno e alla brace, carne bianca salsata, sformati e soufflé. Ideale con il baccalà al pomodoro, le verdure, i funghi porcini arrosto.

Due Ricette: Caponatina con pomodoro."Piscistocco"alla messinese. Linguine ai finferli.

Come servirlo: In calici a tulipano di media ampiezza, senza svasatura, di buona altezza, apertura al momento, ottimo a 10-12°C.

Curiosità: 'Vigna di Gabri' non è un nome di fantasia, perché il vino porta il nome di Gabriella che lo ha voluto e lo ha cresciuto, credendo nell'avvolgente fragranza dei profumi dell'Ansonica. La nuova etichetta nata per l'annata 2004, racconta il legame forte tra Gabriella, la sua terra e l'Ansonica, uno fra i più antichi vitigni autoctoni a bacca bianca della Sicilia. Prima annata: 1987.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Donnafugata - Tancredi

Rosso - Sicilia IGP

Gradazione: 13,5-14% vol.

Uve: Cabernet Sauvignon e Nero d'Avola; il blend si completa con Tannat e altre uve.Allevamento a controspalliera e potatura a cordone speronato. Densità media d'impianto 5.000 ceppi per ettaro e produzione di circa 50 q.li/ha. Terreno di medio impasto.

Vinificazione: La vendemmia del Cabernet Sauvignon, del Nero d'Avola e quella del Tannat si svolgono in Settembre. Le uve vengono vinificate in acciaio, con macerazione sulle bucce per circa 12 giorni, alla temperatura di 26-30°C. A fermentazione malolattica svolta, il vino passa in barriques di rovere francese nuove e di secondo passaggio, per 12-14 mesi e poi affina in bottiglia almeno 18 mesi.

Descrizione:Ottima fusione fra questi vitigni, il Cabernet Sauvignon conferisce grande finezza e longevità, con tannini che si rivelano importanti e vellutati, mentre Il Nero d'Avola regala al naso il fruttato (ciliegia e marasca) e lo speziato. Il Tannat, infine, rafforza la componente fruttata ed apporta una grande struttura polifenolica ricca di tannini nobili: un vitigno ideale per vini da lunghi affinamenti.

Abbinamenti: Con carni rosse alla griglia, al forno, grandi arrosti, capretto e agnello. Da provare anche su funghi porcini.

Due Ricette: Cosce di coniglio alla maggiorana. Pappardelle al Bagoss (formaggio stagionato delle valli bresciane).

Come servirlo: In ampi calici con larga imboccatura e buona altezza, può essere stappato pochi minuti prima, altrimenti un paio d'ore prima. Ottimo a 18°C.

Curiosità: Se vi ricordate di Alain Delon nel famoso film che Visconti trasse da "Il Gattopardo" di Giuseppe Tomasi di Lampedusa, questo vino ne rappresenta al meglio l'eleganza e l'ambizione 'rivoluzionaria'. L'etichetta rimanda alle cantine di Contessa Entellina, ma le pone su una nuvola quasi fossero un miraggio. ... "Viaggio a Donnafugata" musicava Nino Rota per Visconti. Prima annata: 1990.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Donnafugata - Sedàra

Rosso - Sicilia DOC

Gradazione: 13-14% vol.

Uve: Nero d'Avola, vitigno prevalente, in blend con una selezione di altre uve. Allevamento a controspalliera e potatura a cordone speronato. Densità media d'impianto 5.000 ceppi per ettaro e produzione di circa 85 q.li/ha. Terreno di medio impasto.

Vinificazione: Le uve vengono vinificate in acciaio, con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni, alla temperatura di 25-28°C. A fermentazione malolattica svolta, il vino affina circa 9 mesi in vasi vinari di cemento. Segue l'affinamento in bottiglia per almeno altri 6 mesi.

Descrizione: un rosso fresco e piacevole, regala un bouquet fragrante con intensi sentori di frutta a polpa rossa, tra cui spicca la ciliegia, e note floreali di rosa. In bocca ritroviamo una perfetta corrispondenza gusto olfattiva, vivacizzata da una nota speziata e da una fresca acidità.

Abbinamenti: Da abbinare a primi piatti con sughi di carne, paste al forno elaborate e carni rosse. Da provare su tonno appena scottato.

Due Ricette: Tonno con polenta, cannelloni ai pistilli di zafferano farciti al fegato grasso. "Farsu magru" il tradizionale rotolo di carne ripieno con uova, prosciutto, caciocavallo ed erbe aromatiche.

Come servirlo: In calici di media grandezza, può essere stappato al momento, ottimo a 16-18°C.

Curiosità: Dal nome di famiglia di Angelica, l'affascinante Claudia Cardinale del film "Il Gattopardo" diretto da Luchino Visconti, questo vino ne porta nel cuore la concretezza e la soavità. L'etichetta rimanda alle cantine di Contessa Entellina ed alla terra dove affondano le radici autoctone di questo vino.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Donnafugata - Mille e una notte

Rosso-Contessa Entellina DOP

Gradazione: 13,5-14% vol.

Uve: Nero d'Avola ed altre varietà. Allevamento a controspalliera e potatura a cordone speronato. Densità d'impianto 5.000 ceppi per ettaro e produzione di circa 40 q.li/ha. Terreno di medio impasto.

Vinificazione: Le uve, raccolte in Settembre, vengono vinificate in acciaio, con macerazione sulle bucce per circa 12 giorni, alla temperatura di 26-30°C. A fermentazione malolattica svolta, il vino passa in barriques di rovere francese prevalentemente per 14-16 mesi, e poi affina in bottiglia almeno 24 mesi.

Descrizione: Nobile versione del Nero d'Avola, dall'impenetrabile rosso rubino. L'avvolgenza olfattiva ci abbraccia con sentori fruttati, dolci e maturi, note balsamiche e floreali di violetta su lieve accento di tabacco in chiusura. Vino che mostra grande struttura al gusto e notevole personalità. L'alcol si fonde nel morbido tannino in un convincente equilibrio. La rispondenza gusto-olfattiva è lunga e perfetta.

Abbinamenti: con piatti elaborati di carni rosse, maiale, agnello. Da provare anche su piatti saporiti di pesce stufato

Due Ricette: Costolettine di montone impanate al timo. Spalla di vitello al forno con patate e cipollotti.

Come servirlo: in ampi calici, può essere stappato un paio di ore prima. Ottimo a 18°C.

Curiosità: Il palazzo illustrato in etichetta è quello dove si rifugiò la regina Maria Carolina in fuga da Napoli e fu la casa preferita dello scrittore Tomasi di Lampedusa a Santa Margherita Belice. Gabriella Anca Rallo ne cattura l'immagine e la incastona in un cielo da "Mille e una Notte" pieno di stelle e ricco di promesse. Prima annata: 1995.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

L'AZIENDA

Attraverso la fusione dei tre storici marchi che da sempre hanno rappresentato la Sicilia nel mondo, la Duca di Salaparuta, Corvo e Florio, si è unita la tradizione, la storia e la qualità dell'enologia siciliana.

Tre nomi di grande successo, legati alla Sicilia da un profondo amore per la terra e per i suoi prodotti, che oggi possono contare un'unica struttura organizzativa in grado di valorizzarne ulteriormente il patrimonio storico e l'altissima vocazione per vini di qualità superiore, ognuno testimone esemplare di un territorio particolare e delle unicità che lo caratterizzano.

Tradizione e innovazione, sicilianità e vocazione internazionale, sono i concetti cardine che muovono la filosofia Duca di Salaparuta , da sempre attenta alla creazione di vini di qualità, ognuno dei quali esprime la voglia di raccontare in modo sempre nuovo e seducente gli aspetti intriganti della Sicilia.

DUCA DI SALAPARUTA

Duca Salaparuta

Duca di Salaparuta - Colomba Platino

Terre Siciliane Igt

TERRITORIO DI ORIGINE - Sicilia sud-occidentale, colline agrigentine di Ribera e Cattolica.

VITIGNO - Insolia.
TIPO - Bianco.

TERRENO - Composizione di tipo misto, tendente al calcareo sabbioso.

ALTIMETRIA - Da 350 a 450 metri s.l.m.

VIGNETI - Allevati a controspalliera con alta densità di ceppi per ettaro (oltre 4.000) e a bassa resa (50 - 60 hl/ha).

CLIMA - Inverni miti con primavere ed estati molto asciutte.

VENDEMMIA - Manuale fra la II e la IV settimana di settembre.

VINIFICAZIONE - Pressatura molto soffice delle uve ed utilizzo del solo mosto fiore. Lenta fermentazione a 16° - 17° C. per circa 15 giorni ed, in seguito, lungo contatto con i lieviti.

MATURAZIONE - A temperatura controllata sino a primavera per favorire l'illimpidimento naturale.

AFFINAMENTO - Per almeno due mesi in bottiglia a temperatura controllata.

DEGUSTAZIONE Colore - giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Profumo - intenso, piacevolmente fruttato, con notevole carattere.
Sapore - fresco, armonico, e persistente. Si ritrovano le stesse sensazioni percepite al naso.

GRADO ALCOLICO - 12,0% - 12,5% in vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 10° - 12° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Eccellente con crostacei, frutti di mare e piatti di pesce in genere.

MODO DI CONSERVAZIONE - In ambiente molto fresco (13° - 15° C.) e non eccessivamente umido, al riparo dalla luce.

DURATA - È un vino da bersi preferibilmente entro due anni.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

DUCA DI SALAPARUTA
DAL 1824

Duca di Salaparuta - Duca Enrico

Nero d'Avola Igt

TERRITORIO DI ORIGINE - Sicilia centro-sud, comune di Butera sull'asse Riesi - Gela. Tenuta di SuorMarchesa, zona vocata per allevare il principe dei vitigni siciliani.

VITIGNO - Nero d'Avola.

TIPO - Rosso.

CLASSIFICAZIONE - Sicilia IGT.

TERRENO - Composizione mista calcareo-silicea.

ALTIMETRIA - Da 200 a 300 metri s.l.m.

VIGNETI - Allevati ad alberello, densità di almeno 5.000 ceppi per ettaro con bassa resa per ceppo (max. 1,2 Kg).

CLIMA - Inverni miti con primavere ed estati molto asciutte.

VENDEMMIA - Manuale, a perfetta maturazione.

VINIFICAZIONE - Diraspatura delle uve, macerazione a 28° - 30° C. per 8 - 10 giorni e conseguente fermentazione malolattica.

MATURAZIONE - Almeno 18 mesi in fusti di rovere francese nei quali acquisisce complessità, stile e longevità.

AFFINAMENTO - 18 mesi in bottiglia a temperatura controllata per completare le doti organolettiche ed esaltare il caratteristico bouquet.

DEGUSTAZIONE Colore - rosso rubino con riflessi granato. Profumo - complesso di frutti maturi, iris e spezie. Sapore - possente, rotondo, di buona struttura e personalità con sensazione di legno ben fusa nell'insieme. Elevata persistenza.

GRADO ALCOLICO - da 13,5% a 14,0% in vol. in base all'annata

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 16° - 18° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Eccellente con carni rosse, formaggi a media stagionatura e con piatti saporiti. Ideale come vino da meditazione.

MODO DI CONSERVAZIONE - Bottiglia coricata in ambiente molto fresco (13° - 15° C.) e non eccessivamente umido.

DURATA - Oltre 10 anni se conservato in cantine idonee.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Duca di Salaparuta - Kados

Terre Siciliane Igt

TERRITORIO DI ORIGINE - Sicilia occidentale, tra i comuni di Salemi e Gibellina, Tenuta di Risignolo.
VITIGNO - Grillo.

TIPO - Bianco.

CLASSIFICAZIONE - IGT Terre Siciliane.

TERRENO - Composizione di tipo misto, maggiormente siliceoargilloso.

ALTIMETRIA - Intorno ai 300 metri s.l.m.

VIGNETI - Allevati a controspalliera e ad alberello con densità di oltre 5.000 piante ad ettaro.

CLIMA - Inverni miti e piovosi con primavere ed estati molto asciutte e ventilate a forte escursione termica.

VENDEMMIA - Manuale e mattutina, a perfetta maturazione, durante la prima quindicina di settembre.

VINIFICAZIONE - Dalle uve, ulteriormente selezionate durante la raccolta, si ricava circa il 55 % di mosto fiore che fermenta lentamente in piccoli fusti di rovere nuovo per circa 40 giorni.

MATURAZIONE - A fine novembre il vino viene travasato, con i propri lieviti, in tini in cemento vetrificato in cantine fresche dove prosegue l'evoluzione sino a tarda primavera.

AFFINAMENTO - Per almeno tre mesi in bottiglia a temperatura controllata.

DEGUSTAZIONE Colore - giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli Profumo - floreale, leggermente vanigliato e complesso.
Sapore - ampio, vellutato, vivo, di grande struttura e persistenza.

GRADO ALCOLICO - 12,5% - 13,0 % in vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 10° - 12° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Accompagna piatti di buon pesce, nobili crostacei e carni bianche saporite.

MODO DI CONSERVAZIONE - Bottiglia coricata in ambiente fresco (15°C) al riparo dalla luce.

DURATA - Oltre quattro anni se conservato in cantine idonee.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Duca di Salaparuta - Làvico

Sicilia Igt

TERRITORIO DI ORIGINE - Sicilia nord-orientale, pendici dell'Etna sul versante della valle dell'Alcantara, comune di Castiglione di Sicilia. Tenuta di Vajasindi.

VITIGNO - Nerello Mascalese.

TIPO - Rosso.

CLASSIFICAZIONE - Sicilia IGT

TERRENO - Vulcanico.

ALTIMETRIA - da 600 a 800 metri s.l.m.

VIGNETI - Allevato ad alberello. Alta densità di ceppi per ettaro (oltre 4.000) e a bassa produzione per ceppo.

CLIMA - Inverni freddi e nevosi con primavere fresche ed estati asciutte.

VENDEMMIA - Manuale, a perfetta maturazione.

VINIFICAZIONE - Diraspatura delle uve, macerazione tradizionale per 7 -8 giorni a 26°- 28° C e successiva fermentazione malolattica.

MATURAZIONE - Per circa 12 mesi in barrique di selezionato rovere.

AFFINAMENTO - Dopo l'imbottigliamento per almeno sei mesi in fresche cantine per una perfetta fusione dei caratteri organolettici.

DEGUSTAZIONE Colore - rosso rubino con lievi riflessi granati. Profumo - fragrante, intenso, speziato e complesso, ricco di sensazioni con tocco fruttato e vanigliato ben fusi nell'insieme. Sapore - di buona struttura, eleganza e personalità, di carattere vivace, persistente e dal tannino austero.

GRADO ALCOLICO - dai 13,0% a 13,5% in vol. in base all'annata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 17 ° - 18° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Particolarmente indicato per accompagnare piatti con sapori fragranti a base di carni rosse e formaggi maturi. Servito fresco (15°C.) si abbina a piatti sapidi di pesce.

MODO DI CONSERVAZIONE - Bottiglia coricata in ambiente molto fresco (15°- 17° C.) e non eccessivamente umido.

DURATA - Oltre 5 anni se conservato in cantine idonee.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Duca di Salaparuta - Passo delle Mule

Nero d'Avola Igt

TERRITORIO DI ORIGINE - Sicilia centro-sud, comune di Butera sull'asse Riesi - Gela. Tenuta di SuorMarchesa. Vigna Passo delle Mule.

VITIGNO - Nero d'Avola.

TIPO - Rosso.

CLASSIFICAZIONE - Sicilia IGT.

TERRENO - Composizione mista calcareo-silicea.

ALTIMETRIA - Da 290 a 340 metri s.l.m.

VIGNETI - Vigneto allevato a contro-spalliera da 5.290 ceppi per ettaro.

CLIMA - Inverni miti con primavere fresche, estati ed autunni caldi e molto asciutti.

VENDEMMIA - Manuale, a perfetta maturazione (dopo la metà di settembre).

VINIFICAZIONE - Diraspatura e macerazione tradizionale per 8 giorni a 28° - 30° C.

MATURAZIONE - almeno 10 mesi in barriques di rovere a grana molto fine.

AFFINAMENTO - Dopo l'imbottigliamento 6 - 8 mesi in cantina a temperatura controllata (15° - 16° C.) per evolvere il bouquet.

DEGUSTAZIONE
Colore - rosso rubino intenso e profondo.
Profumo - avvolgente, fruttato di marasca e lampone, complesso di spezie e vaniglia gradevolmente equilibrate.
Sapore - ricco, ampio e vellutato, di grande struttura e persistenza aromatica, con tipico tannino austero ma garbato.

GRADO ALCOLICO - 13,0% - 13,5% in vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 17° - 18° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Eccelle con piatti a base di carni rosse e con formaggi mediamente stagionati.

MODO DI CONSERVAZIONE - Bottiglia coricata in ambiente fresco (15° C.) e non eccessivamente umido.

DURATA - Oltre 5 anni se conservato in cantine idonee.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

DUCA DI SALAPARUTA
DAL 1824

Duca di Salaparuta - Triskelè

Nero d'Avola e Merlot

TERRITORIO DI ORIGINE - Sicilia centro-sud, comune di Butera in territorio di Riesi. Tenuta di SuorMarchesa.

VITIGNO - Nero d'Avola e Merlot.

TIPO - Rosso.

CLASSIFICAZIONE - Sicilia IGT.

TERRENO - Composizione mista calcareo-silicea.

ALTIMETRIA - Da 290 a 340 metri s.l.m.

VIGNETI - Vigneti allevati a contro-spalliera e ad alberello con alte densità di impianto e bassa resa per ettaro.

CLIMA - Inverni miti con primavere fresche, estati ed autunni caldi e molto asciutti.

VENDEMMIA - Manuale, a perfetta maturazione (da metà settembre a inizio ottobre a secondo della varietà).

VINIFICAZIONE - Diraspatura e macerazioni tradizionali e separate, da otto a dodici giorni (28°- 30° C.) - assemblaggio dei vini a malolattica effettuata.

MATURAZIONE - Per almeno dieci-dodici mesi in barriques di rovere a grana molto fine.

AFFINAMENTO - Dopo l'imbottigliamento 10 -12 mesi in cantina a temperatura controllata (15°-16°C.) per evolvere il bouquet.

DEGUSTAZIONE Colore - rosso rubino profondo con riflessi granato.
Profumo - complesso, intenso, speziato, con nette sensazioni di marasca e vaniglia
Sapore - caldo, particolarmente vellutato, di grande struttura e persistenza aromatica.

GRADO ALCOLICO - dai 13,5% a 14,0% in vol. in base all'annata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 16° - 18° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Particolarmente indicato per piatti a base di carne rossa e per formaggi stagionati.

MODO DI CONSERVAZIONE - Bottiglia coricata in ambiente molto fresco (16° C.) e non eccessivamente umido.

DURATA - Oltre 10 anni se conservato in cantine idonee

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

L'AZIENDA

Un brand che trasmette forti ed emozionanti sensazioni, celate nei racconti affascinanti della nascita di uno storico prodotto, di una famiglia e dei suoi molteplici interessi, di un'azienda, del suo territorio e dei suoi vini.

Una tappa siciliana nella storia dell'imprenditoria di un paese, una famiglia, i Florio, testimoni di un'epoca, personaggi che evocano i fasti di successo a livello mondiale trainato dall'intuizione della loro effige più rinomata, nella persona di Vicenzo Florio, ricca di ingegnosa creatività, nella sua arte innovativa e nell'amore per la sua terra.

FLORIO
1833

Florio

Florio - Ambar

Moscato di Sicilia Igp

Territorio di origine :
Vigneti coltivati nell'entroterra di Noto e Trapani.

Classificazione : IGP Sicilia.

Terreno:
Terre bianche fortemente calcaree ed aride.

Vendemmia :
Manuale, a maturazione avanzata nella I settimana di settembre.

Vinificazione :
Pressatura soffice delle uve, dopo un breve contatto con le bucce, e fermentazione a temperatura controllata (17° - 18° C.) per raggiungere il tenore alcolico di 5° - 6°.
Aggiunta di distillato di vino sino a circa 15° per bloccare il processo fermentativo e preservare così buona parte degli zuccheri del mosto e i loro aromi.

Note organolettiche:
Colore - oro brillante con lievi riflessi topazio.
Profumo - intenso ed armonico, delicatamente moscato con netti sentori di
salvia, fiori di acacia ed albicocca.
Sapore - pieno, morbido con sentori di miele di acacia e piacevole fondo di fichi secchi e uva passa.

Grado alcolico:
15,5% in vol.

Temperatura di servizio:
Per il dessert 14° - 16° C.

Abbinamenti gastronomici:
Ideale con tutta la pasticceria. Da provare a temperatura di 8°-10°C., con la frutta e il gelato.

Durata:
È un vino da bersi preferibilmente entro tre anni.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Florio - Terre Arse

Marsala

Territorio di origine:
Contrade di Birgi e Spagnola, fascia costieraa nord di Marsala.

Classificazione:
Denominazione di Origine Controllata Marsala

Terreno:
Arido, poco fertile, di origine siliceo-calcarea.

Vendemmia:
Manuale, a maturazione avanzata nell'ultima settimana di settembre.

Vinificazione:
Pressatura di uve ad elevato tenore zuccherino per passare al mosto le preziose sostanze contenute nella bucce. Fermentazione a temperatura controllata e preparazione della concia con l'aggiunta, al vino ottenuto del solo distillato di vino secondo la tradizione del Marsala Vergine.

Note organolettiche:
Colore - oro antico con riflessi dorati.
Profumo - di grande finezza con sentore di mandorle amare e miele bruciato.
Sapore - asciutto, eccezionalmente armonico, con aristocratico fondo di vaniglia e radice di liquirizia.

Grado alcolico:
19,0% in vol.

Temperatura di servizio:
8° - 10° C.

Bicchiere consigliato:
Calice a tulipano molto ampio, finee trasparente.

Abbinamenti gastronomici:
Marsala raffinato ed eclettico,ottimo aperitivo o abbinato a pesce affumicato e formaggi a pasta dura mediamente saporiti. Grande vino da meditazione.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Florio - Morsi di Luce

Vino Liquoroso

Territorio di origine:
Vigneti selezionati coltivati sull'isola diPantelleria.

Classificazione:
Indicazione Geografica Tipica Sicilia.

Terreno:
Di origine vulcanica, molto scuro e ricco di macro emicro elementi.

Vendemmia:
Manuale, a maturazione molto avanzata nella IIdecade di settembre.

Vinificazione:
Pressatura di uve surmaturate su pianta e brevecontatto con le bucce. Pressatura soffice e fermentazione a temperaturacontrollata (17° - 18° C.). Raggiunto il tenore alcolico di 5° - 6° siaddiziona distillato di vino sino a circa 16° per bloccare il processofermentativo e preservare così buona parte degli zuccheri del mosto.

Note organolettiche:
Colore - brillante dorato con riflessi topazio.
Profumo - intenso ed armonico, con netti sentori di albicocca, fiore
di sambuco e nocciole tostate.
Sapore - pieno, morbido e vellutato con sentori di miele di acacia,
scorza di cedro, sambuco, salvia e garbato retrogusto di frutta sciroppata e vaniglia.

Grado alcolico:
15,5% in vol.

Temperatura di servizio:
10° - 12° C.

Bicchiere consigliato:
Calice a tulipano grande, fine etrasparente.

Abbinamenti gastronomici:
Ideale con dolci da forno epasticceria secca. Splendido e raffinato vino da fine pasto.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Florio - Passito di Pantelleria

Passito di Pantelleria Doc

Territorio di origine:
Vigneti selezionati coltivati sull'isola diPantelleria.

Classificazione:
Denominazione di Origine Controllata MoscatoPassito di Pantelleria.

Terreno:
Di origine vulcanica, scuro e ricco di macro e micro elementi.

Vendemmia:
Manuale, a maturazione molto avanzata nella IIdecade di settembre.

Vinificazione:
Dopo la raccolta le uve sono stese ad appassire alsole per circa 20 giorni sul terreno, viste le condizioni climatiche ideali.
La passola, ricchissima in zuccheri, dopo pigiatura e breve contatto a
freddo con le bucce, origina il mosto che fermenta lentamente e a
temperatura controllata sino al naturale blocco fermentativo.

Note organolettiche:
Colore - giallo dorato intenso con riflessi topazio.
Profumo - ampio, ricco ed aromatico di moscato, uva passa, confettura di albicocca frammista a note vanigliate.
Sapore - dolce pieno e morbido, di grande struttura, intensamente
aromatico di albicocca, fichi secchi a lungo persistenti.

Grado alcolico:
14,5% in vol.

Temperatura di servizio:
12° - 14° C.

Bicchiere consigliato:
Piccolo calice a tulipano fine e trasparente.

Abbinamenti gastronomici:
Si accompagna bene conla pasticceria secca. Particolarissimo l'abbinamento con formaggi
piccanti a pasta molle e con il fegato d'oca. Ottimo da meditazione.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

Florio - Malvasia delle Lipari

Malvasia Doc

Territorio di origine:
Malfa, isola di Salina arcipelago delle Eolie.

Classificazione:
Denominazione di Origine Controllata Malvasiadelle Lipari.

Terreno:
Di origine vulcanica con buona presenza di sabbie.

Vendemmia:
Manuale, a maturazione avanzata normalmentedopo il 20 settembre.

Vinificazione:
Dopo la raccolta le uve sono stese ad appassireal sole per circa 20 giorni su tradizionali graticci di canne. La passola,ricchissima in zuccheri, viene pigiata e dopo un breve contatto a freddo con le bucce, il mosto separato subisce una lenta fermentazione, a
temperatura controllata, sino al naturale blocco fermentativo.

Note organolettiche:
Colore - giallo dorato intenso con riflessi ramati.
Profumo - ampio e ricco di sentori molto particolari di miele e piante officinali quali il rosmarino e l'origano.
Sapore - dolce pieno e morbido, di grande struttura, piacevolmente
aromatico di macchia mediterranea, di uva ed albicocca appassite
molto persistenti.

Grado alcolico:
13,5% in vol.

Temperatura di servizio:
12° - 14° C.

Bicchiere consigliato:
Piccolo calice a tulipano fine e trasparente.

Abbinamenti gastronomici:
Si accompagna bene con lapasticceria secca e con i gelati. Particolarissimo l'abbinamento con formaggipiccanti a pasta molle e con il fegato d'oca. Ottimo da meditazione.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it

GALLURA
ALGHERO
VERMENTINO
CHARDONNAY
AUVIGNON
CABERNET FRANC
CAGLIARI
NASCO
MOSCATO
MONICA
GIRO'

Sardegna

ROCCA TAGHENDAS

Vermentino di Gallura Docg

Regione
Sardegna
Marchio
Rocca Taghedas
Prodotto
Vermentino di Gallura
Denominazione
Denominazione di Origine Controllata e Garantita
Formato
Bottiglia cl. 75

Gradazione alcolica
12% vol.
Uve
Vermentino al 100%.
Provenienza
Il territorio geograficamente noto come "Gallura", situato nella Sardegna nordorientale, compreso tra le province di Sassari e Nuoro.
Caratteristiche
Dal colore giallo paglierino con leggero riflesso verdognolo, brillante, ha un profumo sottile, intenso e delicato. Il sapore è secco, morbido e leggermente amarognolo. E' preferibile consumarlo entro 10-14 mesi.

Caval srl - Via Roma, 87 - Valmadrera - tel. 0341-581270
info@cavalsrl.it - www.cavalsrl.it