

Elevating Territories



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

I nostri vini sono l'espressione più autentica
delle diverse aree produttive.
Il vino è il racconto della terra, una testimonianza
profonda delle persone che la coltivano
con impegno e passione.

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

Tutto questo è Elevating territories.

Le Tenute

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

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



Angelini
Wines & Estates

Elevating Territories



VAL DI SUGA

TENUTA
TREROSE



SAN LEONINO



TENUTE SAN SISTO

**CANTINA
PUIATTI**



p. 08 Amarone della Valpolicella Classico →

p. 09 Valpolicella Ripasso Classico Superiore Catullo →

p. 10 Valpolicella Classico Superiore Ognisanti di Novare →

p. 11 Valpolicella Classico Le Miniere di Novare →

p. 12 Soave Original Vintage Edition →

p. 13 Bertarose Original Vintage Edition →

p. 14 Secco Original Vintage Edition →

p. 15 Amarone della Valpolicella Valpantena →

p. 16 Valpolicella Ripasso Valpantena →

p. 17 Valpolicella Valpantena →

p. 18 Soave Classico Sereole →

p. 19 Lugana Le Quaiare →

p. 20 Recioto della Valpolicella Valpantena →

200 ha totali

65 ha vitati



Da oltre un secolo e mezzo produce vini
riconoscibili per la loro identità.
Vini dal profilo stilistico chiaro e inconfondibile.
Vini di territorio, anche quando, come nel caso
dell'Amarone della Valpolicella Classico,
a guidare è il metodo.

Fondata nel
1857

Bertani
Via Asiago
Grezzana, Verona





<BERTANI:1999>

<BERTANI:1999>

<BERTANI:1998>

<BERTANI:1998>

<BERTANI:1999>

Amarone della Valpolicella Classico

BERTANI**VITIGNI**

80% corvina veronese, 20% rondinella

ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella Classica, Tenuta Novare
ad Arbizzano di Negrar

TERRENI

Calcarei e vulcanici (basalto)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot doppio

DENSITÀ DI IMPIANTO

5000 ceppi/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

20 anni

METODO DI PRODUZIONE

In fruttai tradizionali senza alcuna forzatura
in termini di controllo delle temperature e umidità.
Messa a riposo sulle aie per 133 giorni

MATURAZIONE DEL VINO

In botti di rovere di Slavonia da 50 - 100 ettolitri
per circa 7 anni

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Almeno 12 mesi

ALCOL

15,5%



0,75 lt – 1,5 lt – 3 lt – 6 lt – 9 lt

Il naso è molto espressivo e complesso, con delle chiare note floreali e di cedro che si mescolano a toni più scuri e terrosi.

Al palato c'è una struttura importante ma elegante, grazie alla sua vivace acidità. Il frutto generoso rende i tannini avvolgenti e scorrevoli creando una consistenza perfetta.

Le note di frutta rossa di notevole purezza sono seguite da un sorso ricco di liquirizia e un finale carnoso e saporito.

Questo è un vino da meditazione, ricco di profondità e di piacevoli note saporite e affumicate, accessibile ora grazie ai tannini morbidi e all'espressività sensuale, ma con decenni di gloriosa evoluzione davanti a venire.

Valpolicella Ripasso Classico Superiore Catullo

BERTANI**VITIGNI**

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

ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella Classica, Tenuta Novare
ad Arbizzano di Negrar

TERRENI

Marno-calcarei, con depositi argillosi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot doppio

DENSITÀ DI IMPIANTO

5000 ceppi/ha

RESA

100 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

20 anni

METODO DI PRODUZIONE

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

MATURAZIONE DEL VINO

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

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Almeno 6 mesi

ALCOL

13,5%



0,75 lt

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

Valpolicella Classico Superiore Ognisanti di Novare

BERTANI**VITIGNI**

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

ZONA DI PRODUZIONE

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

TERRENI

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot doppio

DENSITÀ DI IMPIANTO

5000 ceppi/ha

RESA

90 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

20 anni

MATURAZIONE DEL VINO

In botti di rovere francese per 12 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Almeno 6 mesi

ALCOL

13,5%



0,75 lt

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

Valpolicella Classico Le Miniere di Novare

BERTANI



VITIGNI

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

ZONA DI PRODUZIONE

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

TERRENI

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot doppio

DENSITÀ DI IMPIANTO

5000 ceppi/ha

RESA

100 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

20 anni

MATURAZIONE DEL VINO

In vasche di cemento per 6 - 9 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Almeno 6 mesi

ALCOL

13%



0,75 lt

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

Soave Original Vintage Edition

BERTANI**VITIGNI**

100% garganega

ZONA DI PRODUZIONE

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

TERRENI

Vulcanici

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola

DENSITÀ DI IMPIANTO

3300 ceppi/ha

RESA

120 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

30 - 40 anni

METODO DI PRODUZIONE

La vendemmia si svolge in due fasi: la prima selezione, che prevede la raccolta dell'80% delle uve nel mese di settembre, e la seconda, che avviene nella prima decade di ottobre, al fine di ottenere una maggiore concentrazione, dopo una scrupolosa cernita dei grappoli in pianta. Questi vengono quindi posti a macerare per circa una settimana insieme al vino ottenuto durante la prima parte della vendemmia. Al termine di questo periodo di contatto, l'uva viene separata e pressata. Il mosto ottenuto fermenta e affina in barriques, per poi essere assemblato prima di andare in bottiglia. Questa tecnica riprende la tradizione produttiva degli anni '30, con una rivisitazione contemporanea che consente di preservare freschezza e complessità nel vino.

MATURAZIONE DEL VINO

In vasche di cemento per 9 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

6 mesi

ALCOL

12%



0,75 lt

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

Bertarose Original Vintage Edition

BERTANI**VITIGNI**

80% Corvina, 15% Molinara, 5% Rondinella

ZONA DI PRODUZIONE

Chiaretto di Bardolino DOC

TERRENI

Suoli Morenici, ricchi in ghiaia con buona presenza di argilla

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO

5000 ceppi/ha

RESA

100 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

15 anni

MATURAZIONE DEL VINO

Mosto ottenuto mediante pressatura soffice delle uve che dopo 48 ore di stabulazione statica a freddo a contatto con le fecce, il mosto viene sottoposto a chiarifica per decantazione e successivamente inoculato con lieviti selezionati per l'avvio della fermentazione alcolica, che avviene in serbatoi di acciaio. La fermentazione si svolge per circa 15 giorni a temperatura controllata compresa tra 14 e 18 °C. Al termine della fermentazione alcolica, a seguito di solfitazione finalizzata all'inibizione della fermentazione malolattica, il vino permane sulle fecce fini (sur lies) per un periodo di circa 4 mesi, prima dell'imbottigliamento.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

2 mesi

ALCOL

12,5%



0,75 lt

Si apre con un profilo aromatico raffinato e teso, dove la delicatezza floreale e le note di piccoli frutti rossi si fondono a una sapidità vibrante e a una tensione acida ben bilanciata. Al palato mostra eleganza e persistenza, con un corpo leggero ma definito, capace di sostenere ingredienti complessi senza mai prevaricarli.

Secco Original Vintage Edition

BERTANI



VITIGNI

80% Corvina veronese, 10% Carmenere,
10% Cabernet Franc

ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella Classica e Valpantena

TERRENI

Prevalentemente di natura marno-calcareo ricchi in ferro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO

5000 ceppi/ha

RESA

100 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

15 anni

MATURAZIONE DEL VINO

6 mesi in vasche di cemento e 6 mesi in barrique.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Almeno 6 mesi

ALCOL

13%



0,75 lt

Di colore rubino intenso e olfatto di grande ricchezza aromatica. Intenso nelle note di frutta rossa ed erbe aromatiche, timo, salvia e macchia mediterranea. Al palato è vibrante, succoso e dall'architettura tannica fine ed elegante.

Amarone della Valpolicella Valpantena

BERTANI



VITIGNI

80% corvina veronese, 20% rondinella

ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella Valpantena

TERRENI

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e pergola

DENSITÀ DI IMPIANTO

4000 - 4500 ceppi/ha

RESA

100 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

15 - 20 anni

METODO DI PRODUZIONE

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

MATURAZIONE DEL VINO

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

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Almeno 6 mesi

ALCOL

15,5%



0,75 lt – 1,5 lt

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

Valpolicella Ripasso Valpantena

BERTANI**VITIGNI**

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

ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella Valpantena

TERRENI

Marno-calcarei, argillosi e basaltici

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e pergola

DENSITÀ DI IMPIANTO

4000 - 5000 ceppi/ha

RESA

100 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

15 - 20 anni

METODO DI PRODUZIONE

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

MATURAZIONE DEL VINO

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

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

3 mesi

ALCOL

13,5%



0,375 lt – 0,75 lt – 1,5 lt

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

Valpolicella Valpantena

BERTANI**VITIGNI**

80% corvina veronese, 20% rondinella

ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella Valpantena

TERRENI

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e pergola

DENSITÀ DI IMPIANTO

4000 - 5000 ceppi/ha

RESA

100 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

10 - 15 anni

MATURAZIONE DEL VINO

In vasche di cemento per circa 6 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

3 mesi

ALCOL

12%



0,75 lt – 1,5 lt

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

Soave Classico Sereole

BERTANI



VITIGNI

100% garganega

ZONA DI PRODUZIONE

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

TERRENI

Marno-calcarei

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO

4000 ceppi/ha

RESA

110 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

20 anni

MATURAZIONE DEL VINO

In tini di rovere francese per 4 - 5 mesi

ALCOL

12%



0,75 lt

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

Lugana Le Quaiare

BERTANI**VITIGNI**

100% trebbiano di Lugana (turbiana)

ZONA DI PRODUZIONE

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

TERRENI

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppio capovolto

DENSITÀ DI IMPIANTO

4000 ceppi/ha

RESA

90 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

20 anni

MATURAZIONE DEL VINO

In acciaio inox per circa 3 mesi

ALCOL

12,5%



0,75 lt

Di colore paglierino, ha naso intensamente fruttato in cui spiccano i sentori di pera, pesca e albicocca. Le note floreali, unitamente a sentori marini, conferiscono complessità e vivacità al vino.

Il palato è fresco, sapido, con un piacevole finale gessoso che lo rende particolarmente adatto a momenti di convivialità e ad abbinamenti a piatti leggeri della cucina mediterranea.

Recioto della Valpolicella Valpantena

BERTANI



VITIGNI

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

ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella Valpantena

TERRENI

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e pergola

DENSITÀ DI IMPIANTO

4000 - 5000 ceppi/ha

RESA

100 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

15 - 20 anni

METODO DI PRODUZIONE

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

MATURAZIONE DEL VINO

In botti di ciliegio per circa 12 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

6 mesi

ALCOL

12,5%



0,50 lt

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

VAL DI SUGA

INTERPRETI DEL TERRITORIO

p. 24 Brunello di Montalcino Riserva Vigna Spuntali →

p. 25 Brunello di Montalcino Vigna del Lago →

p. 26 Brunello di Montalcino Poggio al Granchio →

p. 27 Rosso di Montalcino Vigna Spuntali →

p. 28 Brunello di Montalcino →

p. 29 Rosso di Montalcino →

90 ha totali

51,5 ha vitati

VAL DI SUGA

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

Fondata nel
1969

Val di Suga
Località Val di Cava
Montalcino, Siena





Brunello di Montalcino Riserva Vigna Spuntali

VAL DI SUGA



VITIGNI

100% sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE

Montalcino, Vigna Spuntali, versante sud-ovest

TERRENI

Galestro e sabbie da degradazione di pietraforte

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO

7500 ceppi/ha

RESA

55 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

30 anni

MATURAZIONE DEL VINO

In barrique di rovere francese da 300 litri per 6 mesi. Seguono 18 mesi di botte di rovere di Slavonia da 25 hl e altri 18 mesi in vasca di cemento

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Almeno 18 mesi

ALCOL

14,5%



0,75 lt – 1,5 lt

Temperamento estroverso e gioioso, ma non certo monodimensionale o privo di sfumature, inconfondibile nel suo carattere di Brunello di Montalcino da settore sud-occidentale. Frutta ben matura, talvolta candita, spezie da conca, tabacco, radici, bacche di cacao: è un'impronta aromatica quasi lussureggiante, quella con cui si presenta il Vigna Spuntali nelle vendemmie più classiche. Identikit espressivo certificato dalla tessitura dolcemente cremosa del sorso, legata alla fitta struttura, al generoso abbraccio alcolico e alla morbidezza dei tannini. Senza dubbio il più orizzontale dei cru di Val di Suga, sostenuto nelle lunghe evoluzioni in bottiglia dalla ricca polpa fruttata e dal rigoglioso scheletro sapido.

Brunello di Montalcino Vigna del Lago

VAL DI SUGA



VITIGNI

100% sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE

Vigna del Lago, versante nord

TERRENI

Suoli argillosi con conglomerato poligenico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO

7000 ceppi/ha

RESA

55 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

17 anni

MATURAZIONE DEL VINO

In botti ovali da 30 hl per 24 mesi.

Seguono 18 mesi in vasca di cemento

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

6 mesi

ALCOL

14%



0,75 lt

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

Brunello di Montalcino Poggio al Granchio

VAL DI SUGA



VITIGNI

100% sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE

Vigna Poggio al Granchio, versante sud-est

TERRENI

Galestro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO

5000 ceppi/ha

RESA

55 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

20 anni

MATURAZIONE DEL VINO

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

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Almeno 6 mesi

ALCOL

14,5%



0,75 lt

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

Rosso di Montalcino Vigna Spuntali

VAL DI SUGA



VITIGNI

100% sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE

Montalcino, Vigna Spuntali, versante sud-ovest

TERRENI

Galestro e sabbie da degradazione di Pietraforte

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot doppio

DENSITÀ DI IMPIANTO

5000 ceppi/ha

RESA

65 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

10 anni

MATURAZIONE DEL VINO

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

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Almeno 12 mesi

ALCOL

13,5%



0,75 lt

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

**VITIGNI**

100% sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE

Blend di uve dei tre areali

TERRENI

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO

5000 - 7000 ceppi/ha

RESA

60 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

20 anni

MATURAZIONE DEL VINO

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

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Almeno 6 mesi

ALCOL

14%



0,375 lt – 0,75 lt – 1,5 lt – 3 lt

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

**VITIGNI**

100% sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dai tre settori e dai vigneti più giovani

TERRENI

Suoli sabbiosi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO

5000 ceppi/ha

RESA

75 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

10 anni

MATURAZIONE DEL VINO

In botti di rovere di Slavonia da 50 hl per 6 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Almeno 3 mesi

ALCOL

13,5%



0,75 lt

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

TENUTA TREROSE

p. 33 [Vino Nobile di Montepulciano Pieve Valiano →](#)

p. 34 [Vino Nobile di Montepulciano Riserva Simposio →](#)

p. 35 [Vino Nobile di Montepulciano Santa Caterina →](#)

p. 36 [Rosso di Montepulciano Salterio →](#)

p. 37 [Trerosé →](#)

p. 38 [Vin Santo di Montepulciano →](#)

220 ha totali

102 ha vitati

TENUTA TREROSE

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

Fondata nel
1982

Tenuta Trerose
Via della Stella,
Valiano di Montepulciano,
Siena





Vino Nobile di Montepulciano Pieve Valiano

TENUTA
TREROSE



VITIGNI

Sangiovese 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Valiano di Montepulciano

TERRENI

Argillo-calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO

5200 ceppi/ha

RESA

70 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

22 anni

METODO DI PRODUZIONE

Vinificazione in acciaio per 30 giorni ad una temperatura di 20-30 °C

MATURAZIONE DEL VINO

12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 40 hl, seguiti da ulteriori 12 mesi in vasche di cemento

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

18 mesi

ALCOL

14,5%



0,75 lt



Colore rubino brillante. Profumi di frutti rossi, erbe e raffinata grafite. Al palato fresco e dinamico, con tannino deciso ma fine, buona struttura e lunga persistenza.

Vino Nobile di Montepulciano Riserva Simposio

TENUTA
TREROSE



VITIGNI

100% sangiovese (biotopo prugnolo gentile)

ZONA DI PRODUZIONE

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

TERRENI

Argille ricche di concrezioni di carbonato di calcio

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO

5000 ceppi/ha

RESA

55 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

25 anni

MATURAZIONE DEL VINO

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

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Circa 18 mesi

ALCOL

14,5%



0,75 lt



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

Vino Nobile di Montepulciano Santa Caterina

TENUTA
TREROSE



VITIGNI

100% sangiovese (biotipo prugnolo gentile)

ZONA DI PRODUZIONE

Valiano di Montepulciano, colle di Santa Caterina

TERRENI

Ricchi di sabbie (arenarie) e argille salate

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO

5000 ceppi/ha

RESA

70 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

20 anni

MATURAZIONE DEL VINO

In botti da 60 - 70 hl per 18 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

6 mesi

ALCOL

14%



0,375 lt – 0,75 lt – 1,5 lt – 3 lt

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

Rosso di Montepulciano Salterio

TENUTA
TREROSE



VITIGNI

100% Sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE

Valiano di Montepulciano, al confine tra i comuni di Montepulciano e Cortona

TERRENI

Sabbiosi e argillo-limosi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO

5000 ceppi/ha

RESA

80 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

10 anni

MATURAZIONE DEL VINO

In tini da 100 hl di rovere francese per 6 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

3 mesi

ALCOL

13%



0,75 lt

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



VITIGNI

100% sangiovese (biotipo prugnolo gentile)

ZONA DI PRODUZIONE

Valiano di Montepulciano

TERRENI

Sabbiosi e franco limosi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato e Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO

5000 ceppi/ha

RESA

80 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

10 anni

MATURAZIONE DEL VINO

In acciaio inox per 4 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

3 mesi

ALCOL

12,5 %



0,75 lt

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

Vin Santo di Montepulciano

TENUTA
TREROSE



VITIGNI

100% malvasia bianca

ZONA DI PRODUZIONE

Valiano di Montepulciano, al confine tra i comuni di Montepulciano e Cortona

TERRENI

Ricchi di sabbie e argille salate

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO

5000 ceppi/ha

RESA

90 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

15 anni

METODO DI PRODUZIONE

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

MATURAZIONE DEL VINO

In carratelli da 100 l per 5 anni

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

6 mesi

ALCOL

12,5%



0,375 lt

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



SAN LEONINO

p. 42 Chianti Classico Gran Selezione Salivolpe →

p. 43 Chianti Classico Riserva Monsenese →

p. 44 Chianti Classico Al Limite →

p. 45 Governo all'Uso Toscano →

80 ha totali

44 ha vitati



SAN LEONINO

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

Fondata nel
1971

San Leonino
Località Cipressi
Castellina in Chianti,
Siena





Chianti Classico Gran Selezione Salivolpe



SAN LEONINO



VITIGNI

100% sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE

Castellina in Chianti

TERRENI

Galestro di alberese

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO

5000 ceppi/ha

RESA

50 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

20 anni

MATURAZIONE DEL VINO

In botte di rovere di Slavonia da 30 hl per 24 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

12 mesi

ALCOL

14%



0,75 lt

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

Chianti Classico Riserva Monsenese



SAN LEONINO



VITIGNI

100% sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneto Monsenese a San Leonino di Castellina in Chianti

TERRENI

Galestro di alberese

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO

7000 ceppi/ha

RESA

60 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

20 anni

MATURAZIONE DEL VINO

In botti da 30 hl per 18 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

12 mesi

ALCOL

14%



0,75 lt

Il colore è tipico, rubino concentrato.

Note di frutta rossa matura si impreziosiscono di cenni minerali. Bocca intensa, bilanciata tra acidità e tannino, dal finale lungo e articolato.

Chianti Classico Al Limite



SAN LEONINO



VITIGNI

100% sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE

Castellina in Chianti

TERRENI

Argille ricche di conglomerato
poligenico del Chianti Classico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO

5000 - 7000 ceppi/ha

RESA

65 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

20 anni

MATURAZIONE DEL VINO

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

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

6 mesi

ALCOL

13,5%



0,75 lt

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

Governo all'Uso Toscano



SAN LEONINO



VITIGNI

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

ZONA DI PRODUZIONE

Castellina in Chianti

TERRENI

Argille ricche di conglomerato poligenico del Chianti Classico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO

5000 ceppi/ha

RESA

75 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

20 anni

METODO DI PRODUZIONE

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

MATURAZIONE DEL VINO

In acciaio per 6 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

3 mesi

ALCOL

13,5%



0,75 lt

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



p. 49 Castelli di Jesi Verdicchio Classico Riserva San Sisto →

p. 50 Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Massaccio →

p. 51 Rosso Conero Passo del Lupo →

p. 52 Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore →

p. 53 Passerina Marche →

p. 54 Pecorino Falerio →

p. 55 Montepulciano d'Abruzzo →

30 ha vitati



TENUTE SAN SISTO

Fide et amor.

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

Fondata nel
2015

Tenute San Sisto
Via San Sisto
Maiolati Spontini,
Ancona





Castelli di Jesi Verdicchio Classico Riserva San Sisto



VITIGNI

100% verdicchio

ZONA DI PRODUZIONE

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

TERRENI

Franco-argillosi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO

3000 ceppi/ha

RESA

75 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

30 anni

MATURAZIONE DEL VINO

In botti di rovere francese da 25 hl
sulle fecce fini per 10 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Almeno 12 mesi

ALCOL

12,5%



0,75 lt

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

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Massaccio



VITIGNI

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

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneto Maiolati collocato sul versante sud del comune di Maiolati Spontini

TERRENI

Di medio impasto e calcarei

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO

4000 ceppi/ha

RESA

90 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

20 anni

MATURAZIONE DEL VINO

In vasche di cemento per 6 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Almeno 6 mesi

ALCOL

12,5%



0,75 lt

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

Rosso Conero Passo del Lupo



VITIGNI

85% montepulciano, 15% sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti posti sulle pendici del Monte Conero

TERRENI

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO

4000 ceppi/ha

RESA

80 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

15 anni

MATURAZIONE DEL VINO

In vasche di cemento per 6 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

3 mesi

ALCOL

14%



0,75 lt

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

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore



VITIGNI

100% verdicchio

ZONA DI PRODUZIONE

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

TERRENI

Sabbiosi e ricchi in limo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO

3300 ceppi/ha

RESA

90 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

10 - 15 anni

MATURAZIONE DEL VINO

In acciaio inox per 4 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

3 mesi

ALCOL

12,5%



0,75 lt

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

Passerina Marche



VITIGNI

100% passerina

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti della zona di Moie

TERRENI

Di medio impasto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot doppio

DENSITÀ DI IMPIANTO

3300 ceppi/ha

RESA

90 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

10 - 15 anni

MATURAZIONE DEL VINO

In acciaio inox per 4 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

3 mesi

ALCOL

12%



0,75 lt

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

Pecorino Falerio



VITIGNI

100% pecorino

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti delle colline marchigiane

TERRENI

Argillosi-calcarei

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO

4000 ceppi/ha

RESA

80 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

10 - 15 anni

MATURAZIONE DEL VINO

In acciaio inox sulle fecce fini per 4 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

3 mesi

ALCOL

12,5%



0,75 lt

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

Montepulciano d'Abruzzo



VITIGNI

100% montepulciano

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti delle colline abruzzesi

TERRENI

Argillosi - sabbiosi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO

3000 ceppi/ha

RESA

90 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

15 anni

MATURAZIONE DEL VINO

In vasche di cemento

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

3 mesi

ALCOL

13,5%



0,75 lt

Colore rosso rubino con sfumature violacee. Al naso delicati sentori di prugna e ciliegia. In bocca è avvolgente e leggermente tannico con un finale secco e persistente.

CANTINA PUIATTI

p. 59 Blanc de Blancs Metodo Classico →

p. 60 Rosé de Noirs Metodo Classico →

p. 61 Ribolla Gialla Metodo Classico →

p. 62 Friuli Ribolla Gialla →

p. 63 Friuli Pinot Grigio →

p. 64 Friuli Sauvignon Blanc →

p. 65 Friuli Chardonnay →

p. 66 Friuli Traminer Aromatico →

p. 67 Friuli Friulano →

p. 68 Friuli Pinot Nero →

p. 69 Nolo →

49 ha totali

41 ha vitati

CANTINA PUIATTI

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

Fondata nel

1967

Cantina Puiatti

Località Zuccole
Romans d'Isonzo,
Gorizia





CANTINA
FRIULANO
PUIATTI

Blanc de Blancs Metodo Classico

**CANTINA
PUIATTI**



VITIGNI

100% chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE

Romans d'Isonzo, località Zuccole

TERRENI

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppio capovolto

DENSITÀ DI IMPIANTO

4700 ceppi/ha

RESA

100 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

15 anni

BLEND

80% vino di annata e 20% vino di riserva

AFFINAMENTO

In acciaio inox

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Da 24 a 30 mesi sui lieviti

TIRAGGIO

Tra marzo e aprile

ALCOL

12,5%



0,75 lt – 1,5 lt

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

Rosé de Noirs Metodo Classico

**CANTINA
PUIATTI**



VITIGNI

100% pinot noir

ZONA DI PRODUZIONE

Romans d'Isonzo, località Zuccole

TERRENI

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppio capovolto

DENSITÀ DI IMPIANTO

4700 ceppi/ha

RESA

100 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

15 anni

BLEND

80% vino di annata e 20% vino di riserva

AFFINAMENTO

In acciaio inox

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Da 30 a 36 mesi sui lieviti

TIRAGGIO

Tra marzo e aprile

ALCOL

12,5%



0,75 lt

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

Ribolla Gialla Metodo Classico

**CANTINA
PUIATTI**



VITIGNI

100% ribolla gialla

ZONA DI PRODUZIONE

Romans d'Isonzo, località Zuccole

TERRENI

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO

4700 ceppi/ha

RESA

120 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

12 anni

BLEND

80% vino di annata e 20% vino di riserva

AFFINAMENTO

In acciaio inox

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Da 20 a 24 mesi sui lieviti

TIRAGGIO

Tra marzo e aprile

ALCOL

12,5%



0,75 lt

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

Friuli Ribolla Gialla

**CANTINA
PUIATTI**



VITIGNI

100% ribolla gialla

ZONA DI PRODUZIONE

Romans d'Isonzo, località Zuccole

TERRENI

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO

4700 ceppi/ha

RESA

120 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

12 anni

MATURAZIONE DEL VINO

In acciaio inox per 4 mesi

ALCOL

12%



0,75 lt

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

Friuli Pinot Grigio

**CANTINA
PUIATTI**



VITIGNI

100% pinot grigio

ZONA DI PRODUZIONE

Romans d'Isonzo, località Zuccole

TERRENI

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppio capovolto

DENSITÀ DI IMPIANTO

4800 ceppi/ha

RESA

100 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

20 anni

MATURAZIONE DEL VINO

In acciaio inox per 4 mesi

ALCOL

12%



0,75 lt

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

Friuli Sauvignon Blanc

**CANTINA
PUIATTI**



VITIGNI

100% sauvignon blanc

ZONA DI PRODUZIONE

Romans d'Isonzo, località Zuccole

TERRENI

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppio guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO

4700 ceppi/ha

RESA

100 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

10 anni

MATURAZIONE DEL VINO

In acciaio inox per 4 mesi

ALCOL

12%



0,75 lt

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

Friuli Chardonnay

**CANTINA
PUIATTI**



VITIGNI

100% chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE

Romans d'Isonzo, località Zuccole

TERRENI

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppio capovolto

DENSITÀ DI IMPIANTO

4700 ceppi/ha

RESA

100 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

15 anni

MATURAZIONE DEL VINO

In acciaio inox per 4 mesi

ALCOL

12%



0,75 lt

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

Friuli Traminer Aromatico

**CANTINA
PUIATTI**



VITIGNI

100% traminer aromatico

ZONA DI PRODUZIONE

Romans d'Isonzo, località Zuccole

TERRENI

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppio capovolto

DENSITÀ DI IMPIANTO

4700 ceppi/ha

RESA

80 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

15 anni

MATURAZIONE DEL VINO

In acciaio inox per 4 mesi

ALCOL

12,5%



0,75 lt

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

**VITIGNI**

100% friulano

ZONA DI PRODUZIONE

Romans d'Isonzo, località Zuccole

TERRENI

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppio capovolto

DENSITÀ DI IMPIANTO

4200 ceppi/ha

RESA

80 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

15 anni

MATURAZIONE DEL VINO

In acciaio inox per 4 mesi

ALCOL

12%



0,75 lt

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

Friuli Pinot Nero

**CANTINA
PUIATTI**



VITIGNI

100% pinot nero

ZONA DI PRODUZIONE

Romans d'Isonzo, località Zuccole

TERRENI

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppio capovolto

DENSITÀ DI IMPIANTO

4630 ceppi/ha

RESA

90 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

19 anni

MATURAZIONE DEL VINO

In acciaio per 6 mesi

ALCOL

12%



0,75 lt

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



VITIGNI

60% Ribolla Gialla, 30% Pinot Grigio, 10% Sauvignon Blanc

ZONA DI PRODUZIONE

Romans d'Isonzo, località Zuccole

TERRENI

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO

4700 ceppi/ha

RESA

100 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

16 anni

MATURAZIONE DEL VINO

In acciaio inox per 5 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

6 mesi

ALCOL

9,5%



0,75 lt

Colore giallo brillante, profumo intenso, frutta gialla, agrumi e una leggera nota verde e di salvia. Bocca fresca, piacevole con finale sapido e verticale.



La nostra missione
è coltivare la vigna.

La nostra passione
è raccontare i territori
attraverso i vini.

