



Pinot Nero

Denominazione	Pinot Nero Rosso Umbria IGT
Uve	100% Pinot Nero ceppo francese in azienda biologica
Annata	2019/2020/2021
Località	Torre San Severo (Orvieto-TR)
Vigneti	Coltivati a Guyot
Estensione del cru	5000 mq
Metri s.l.m.	535 m s.l.m.
Vendemmia	Raccolta manuale da fine agosto in poi.
Vinificazione e maturazione	Affinamento in barrique di rovere francese per 16 mesi.
Alcool	13,5%
Caratteristiche organolettiche	Colore rosso rubino brillante, scarico, con i caratteristici riflessi caldi tendenti al granato, raffinato ed elegante caratterizzato dal profumo di frutti a bacca rossa, dona una sensazione di pulizia e freschezza, rimanendo in bocca morbido ed equilibrato e non molto corposo.
Abbinamenti e consumo	L'abbinamento è in linea con quello dei grandi rossi, tenendo però conto delle particolarità di questo vino: relativamente bassa tannicità e relativamente alta acidità, accompagnato da un calore alcolico generalmente elevato.
Temperatura di servizio	16-18° C
Formato	75cl. Bottiglie Numerate n.1131 - n. 720 - n. 2000
Data di imbottigliamento	30 Aprile 2021; 9 Settembre 2022; 15 Marzo 2024

IT

EN

Name	Pinot Nero Rosso Umbria IGT
Blend	100% Pinot Nero French strain on an organic farm
Vintage	2019/2020/2021
Location	Torre San Severo (Orvieto-TR)
Training system	Guyot
Extension of the cru	5000 mq
Meters above sea level	535 m s.l.m.
Harvest	Manual harvest from the end of August onwards.
Vinification and maturation	The grapes, healthy and ripe, are harvested by hand in the cool hours of the morning and taken to the cellar. Fermentation and maceration in steel with manual pumping over.
Alcohol	Aging in French oak barriques for 16 months.
Organoleptic characteristics	13,5% Bright ruby red color, light, with the characteristic warm reflections tending to garnet, refined and elegant characterized by the scent of red berried fruits, gives a feeling of cleanliness and freshness, remaining soft and balanced in the mouth and not very full-bodied.
Consumption and Food pairings	The pairing is in line with that of the great reds, but taking into account the particularities of this wine: relatively low tannins and relatively high acidity, accompanied by a generally high alcoholic heat.
Service Temperature	16-18°C
Format	75cl. Numbered Bottles n.1131 - n. 720 - n. 2000
Bottling Date	April 30, 2021; September 9, 2022; March 15, 2024



Riesling

	Denominazione	Riesling Umbria IGT100%
	Uve	Riesling Renano in azienda biologica
	Annata	2021
	Località	Torre San Severo (Orvieto-TR)
	Vigneti	Coltivati a Guyot
	Estensione del cru	4000 mq
	Metri s.l.m.	535 m s.l.m.
	Vendemmia	Raccolta manuale indicativamente da fine agosto.
	Vinificazione e maturazione	Le uve, sane e mature, vengono raccolte a mano nelle ore fresche del mattino e portate in cantina.
	Alcool	12,5%
	Caratteristiche organolettiche	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, asciutto, fresco, leggermente aromatico, vivo, profumato e persistente, sapido, elegante con leggero sentore di idrocarburo tipico di questa varietà. Caratteristica insolita per un vitigno a bacca bianca, ha dimostrato di avere un'eccellente resistenza all'invecchiamento.
	Abbinamenti e consumo	Anche dopo 10 anni, i migliori Riesling esprimono una complessità e finezza di aromi unica al mondo. Ideale da aperitivo e formaggi cremosi da giovane; invecchiando può accompagnare piatti più complessi e formaggi stagionati. Ottimo per l'accompagnamento di pietanze vegetariane.
	Temperatura di servizio	10-12°C
	Formato	75cl. Bottiglie Numerate n. 1245
IT	Data di imbottigliamento	3 Maggio 2022
EN	Name	Riesling Umbria IGT100%
	Blend	100% Riesling Renano on an organic farm
	Vintage	2021
	Location	Torre San Severo (Orvieto-TR)
	Training system	Guyot
	Extension of the cru	4000 mq
	Meters above sea level	535 m s.l.m.
	Harvest	Manual harvesting from the end of August approximately. The grapes, healthy and ripe, are harvested by hand in the cool hours of the morning and taken to the cellar. The grapes are separated from the stalks and pressed.
	Vinification and maturation	The grape must obtained, after a first pressing, is placed in the stainless steel containers where the fermentation will take place at a controlled temperature.
	Alcohol	12,5%
	Organoleptic characteristics	Straw yellow color with greenish reflections, dry, fresh, slightly aromatic, lively, fragrant and persistent, savory, elegant with a slight hint of hydrocarbon typical of this variety. An unusual feature for a white grape variety is that it has been shown to have excellent resistance to aging. As a young wine it stands out for its pleasantness, balance and excellent drinkability. As it ages, however, it highlights all the extraordinary potential of this grape variety. Even after 10 years, the best Rieslings express a complexity and finesse of aromas unique in the world.
	Consumption and Food pairings	Ideal as an aperitif and creamy cheeses when young; as it ages it can accompany more complex dishes and aged cheeses. Excellent for accompanying vegetarian dishes.
	Service Temperature	10-12°C
	Format	75 cl. Numbered Bottles n. 1245
	Bottling Date	May 3, 2022