



CONTISSA

Les vins de Cantina Trexenta sont à l'image du patrimoine culturel d'un territoire aux origines millénaires : la région du Trexenta en Sardaigne. Une région fertile avec un climat méditerranéen qui donne un raisin d'excellente qualité et produit également des variétés disparues qui constituent un précieux patrimoine dans l'histoire œnologique locale.

L'expérience des vignes, transmise de père en fils, une sélection rigoureuse des raisins et une technologie adaptée garantissent ainsi le meilleur du fruit dans chaque bouteille.

Robe jaune paille.

Nez intense. Arôme fruité et floral.

Goût sec, agréable avec un arrière-goût intense et persistant.

Vermentino di Sardegna D.O.C.

| | |
|-------------------|--|
| Région : | Sardaigne |
| Cépage : | Vermentino |
| Accord mets : | Plats à base de poissons |
| Producteur : | Cantina Trexenta |
| Site Producteur : | www.cantinatrexenta.it |



FRASCATI

Casale Marchese est bâti à l'emplacement de deux anciennes citernes romaines, il est cité dans une Bulle de Boniface VIII du 12 mai 1301. Plus tard, le Casale est devenu demeure du marquis Emilio de' Cavalieri (1550-1602), créant le nom que l'on trouve encore aujourd'hui, Casale del Marchese. La famille Carletti en est propriétaire depuis environ deux siècles.

L'exploitation agricole couvre une surface de plus de 50 hectares située au cœur du Frascati DOC et surplombe l'un des plus suggestifs panoramas romain et du Tuscolo, où vignes et oliviers séculaires se côtoient.

Vin sec avec des arômes délicats de fruits tropicaux, suivis d'une note florale légèrement herbacée.

Corps plein et arrière-goût doux, élégant et enveloppant.

Frascati Superiore D.O.C.G.

| | |
|-------------------|--|
| Région : | Latium |
| Cépage : | Malvasia del Lazio, Trebbiano Toscano, Bonvino, Bellone, Trebbiano Giallo |
| Accord mets : | Apéritif. Plats de poisson et de viande blanche, carpaccio de viande et de poisson, pizzas |
| Producteur : | Casale Marchese |
| Site Producteur : | www.casalemarchese.it |



TESEO CHARDONNAY

Gennaro Montella fonde en 2000 « Terre d'Abruzzo », une exploitation vinicole qui consacre sa passion pour le vin et la gastronomie.

La situation du vignoble est remarquable, sur les collines près des montagnes Maiella et Gran Sasso (les plus élevées de la chaîne des Apennins) avec un climat idéal pour la viticulture, surtout pendant la période de la maturation des raisins. Fort de cet environnement, la "Cantina" produit avec amour et compétence des vins de qualité dans le respect de l'environnement.

Vin sec et équilibré à la robe jaune paille.

Nez ample aux arômes de fruits, légèrement épicé.

Bon équilibre, rond, long en bouche.

Chardonnay Terre di Chieti I.G.T.

| | |
|-------------------|--|
| Région : | Abruzzes |
| Cépage : | Chardonnay |
| Vieilli: | 6 mois en barrique, 1 mois en bouteille |
| Accord mets : | Apéritifs, fromages non affinés, plats à base de poisson |
| Producteur : | Terre d'Abruzzo |
| Site Producteur : | www.tdabruzzo.it |



CA DEL MAGRO

Le cœur de Monte del Frà est situé dans le village de Custoza sur les collines morainiques du lac de Garde, à seulement 15 km de Vérone.

Fondé en 1958, le domaine possède aujourd'hui plus de 140 hectares de vignes. Les vignes ne produisent que 2 à 3 kg de raisins par plante, le bas rendement constituant la base de la qualité du domaine. La gestion contrôlée des matières premières et la mise en œuvre de la vinification utilisant les techniques les plus modernes afin de préserver les caractéristiques des raisins, garantissent la capacité de Monte del Frà à produire des vins prestigieux. Le Cà del Magro est régulièrement primé par le prestigieux guide « Gambero Rosso »

Vin sec et aromatique.

Nez : fleurs sauvages, pomme Golden Delicious, fruits exotiques.

En bouche, sec, généreux, acidulé, avec une belle longueur.

Cà del Magro Custoza superiore D.O.C.

| | |
|-------------------|--|
| Région : | Vénétie |
| Cépage : | Garganega, Trebbiano, Chardonnay, Riesling |
| Vieilli : | 6 mois en bouteille |
| Accord mets : | Viandes blanches ou rouges - Excellent également avec les poissons crus. |
| Producteur : | Monte del Fra' |
| Site Producteur : | www.montedelfra.it |



PODIUM

L'exploitation Garofoli est la plus ancienne des Marches. Depuis sa création en 1901, 5 générations de Garofoli ont développé le domaine en suivant une philosophie : mettre à jour en permanence les techniques de production tout en respectant les méthodes traditionnelles de production du vin et suivre les tendances du marché en restant fidèle aux caractéristiques transmises par la tradition régionale.

Les vignes couvrent une superficie totale de 50 hectares et se trouvent dans les communes de Montecarotto, Ancona et Castelfidardo.

Vin de grande structure, élégant et fruité.

Parfum intense, arômes de fruits jaunes et agrumes avec des notes de miel. Belle rondeur

Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C. Classico superiore

| | |
|-------------------|--|
| Région : | Marches |
| Cépage : | Verdicchio |
| Vieilli : | 1 an en fût d'acier et 6 mois minimum en bouteille |
| Accord mets : | Plats de poisson et de volailles |
| Producteur : | Garofoli |
| Site Producteur : | www.garofolivini.it |