



Fantinel
ZUCCOLO



Fantinel
Spumanti *Brigo Tiro* VIGNETI SANT'HELENA



PINOT GRIGIO GRAVE

Stragari 100% Pinot Grigio sunt culesi manual, striviți, iar apoi mazăl este răcit. Săcel este atare presat, lămpăci și apoi se lasă la fermentat, la o temperatură de 14-15°C. Procesul de fabricare a vinului se termină după un proces de îmbutănire de 4 luni, în butoaie de oțel inoxidabil, la temperatura controlată de 18°C.

Ave culoarea galben-păi cu tonuri de cupru, mîșnat de fructe.

Este recomandat ca aperitiv, cu paste cu sos fava sau, cu pește. Temperatura de servire 10° - 12°C.



REFRESCO DAL PEDUNCOLO ROSSO GRAVE

Stragari 100% Refresco dal Peduncolo Rosso sunt culesi manual, striviți, iar apoi mazăl este răcit. Fermentația are loc în butoaie de oțel inoxidabil la o temperatură mai mică de 25°C. Cînd fermentația a luat sfîrșit, mazălul este separat de coji și se lasă la maturizat timp de 6 luni de zile.

Este un vin roșu, cu aspectul tipic al unui vin vechi, cu aromă intensă și ușor amăruie, savoare plină, tonică, persistentă. Refinementul se obține rîndu cu îmbutănirea, avînd un gust plăcut, puțin amăruit, cu un amplu buchet.

Este recomandat ca filari de muncă care conțin porci, carne la grătar.



CABERNET SAUVIGNON GRAVE

Stragari 100% Cabernet Sauvignon sunt culesi manual, striviți, iar apoi mazăl este răcit.

Fermentația are loc în butoaie de oțel inoxidabil la o temperatură mai mică de 25°C. Cînd fermentația a luat sfîrșit, mazălul este separat de coji și se lasă la maturizat timp de 6 luni de zile.

Vinul este roșu intens Rubi, cu tonuri de violet. Are un miros intens, penetrant, care amintea de fructele de Rubus. Cu rălăta apare o aromă de condimente și devine aproape caștigă. Savoarea este excelentă, plină, sobră, refinementul venind rîndu cu îmbutănirea.

Este recomandat ca filari de carne albă și roșie. Produsele alimentare preparate cu acest vin sînt excelente. Temperatura de servire este de 18° - 20°C.



MERLOT GRAVE

Stragari 100% Merlot sunt culesi manual, striviți, iar apoi mazăl este răcit. Fermentația are loc în butoaie de oțel inoxidabil la o temperatură mai mică de 25°C. Cînd fermentația a luat sfîrșit, mazălul este separat de coji și se lasă la maturizat timp de 6 luni de zile.

Vinul este roșu intens Rubi, cu tonuri de violet. Are aromă de zmeură, savoare plină, iar rîndu cu îmbutănirea devine dry cu o tentă amăruie.

Este recomandat a fi servit rîndu de carne albă. Temperatura de servire este de 18° - 20°C.



CHARDONNAY GRAVE

Stragari 100% Chardonnay sunt culesi manual, striviți, iar apoi mazăl este răcit. Săcel este atare presat, lămpăci și apoi se lasă la fermentat, la o temperatură de 14-15°C. Procesul de fabricare a vinului se termină după un proces de îmbutănire de 4 luni, în butoaie de oțel inoxidabil, la temperatura controlată de 18°C.

Ave culoarea galben-păi cu reflete verzi, iar mîșnat este de mere. Are o savoare discretă și rafinată.

Este recomandat a fi servit cu paste sau cu aperitiv. Temperatura de servire 10° - 12°C.



BOWO TERZI CABERNET SAUVIGNON

Stragari 100% Cabernet Sauvignon sunt culesi manual, striviți, iar apoi mazăl este răcit. Fermentația are loc în butoaie de oțel inoxidabil la o temperatură mai mică de 25°C. Cînd fermentația a luat sfîrșit, mazălul este separat de coji și se lasă la maturizat timp de 6 luni de zile.

Vinul este roșu intens Rubi, cu tonuri de violet. Are un miros intens, penetrant, care amintea de fructele de Rubus. Cu rălăta apare o aromă de condimente și devine aproape caștigă. Savoarea este excelentă, plină, sobră, refinementul venind rîndu cu îmbutănirea.

Este recomandat ca filari de carne albă și roșie. Produsele alimentare preparate cu acest vin sînt excelente. Temperatura de servire este de 18° - 20°C.



BOWO TERZI PINOT GRIGIO

Stragari 100% Pinot Grigio sunt culesi manual, striviți, iar apoi mazăl este răcit. Săcel este atare presat, lămpăci și apoi se lasă la fermentat, la o temperatură de 14-15°C. Procesul de fabricare a vinului se termină după un proces de îmbutănire de 4 luni, în butoaie de oțel inoxidabil, la temperatura controlată de 18°C.

Ave culoarea galben-păi cu tonuri de cupru, mîșnat de fructe care evoluează cu timpul într-un buchet mare.

Este recomandat ca aperitiv, cu paste cu sos fava bulion, la macarurile pe baza de ou și pește. Temperatura de servire 10° - 12°C.



SANT'HELENA COLLO ROSSO

Se obține din stragari 40% Merlot, 30% Cabernet Franc, 30% Pinot Nero. Stragari, culesi manual, sunt striviți și apoi mazăl este răcit pentru a se presa. Fermentația celor trei tipuri de vin are separat în butoaie de oțel inoxidabil la o temperatură mai mică de 25°C. Cînd procesul de fermentație este gata sunt aproape coștii și se amesc cele trei sorturi pentru a forma carvul. Vinul este lăsat la maturizat pentru o perioadă de 10 la 60 zile pentru a permite în același timp să se formeze un buchet mare.

Ave culoarea roșu rubi roșu și un miros elegant, amestec de tonuri de fructe de padure și vanilie.

Este un vin plăcut și armonios, excelent de a fi servit rîndu de carne roșie.



SANT'HELENA FROLINO

Stragari 100% Frolino sunt culesi manual, striviți și apoi mazăl este răcit pentru a se presa. Se lasă la macerat la o temperatură de 3-4°C pentru 10-12 zile, iar apoi mazăl este lămpăci și se lasă la fermentat la o temperatură de 14-15°C. Procesul se include după o îmbutănire de aproape 6 luni în butoaie de oțel inoxidabil la temperatura de 18°C.

Ave culoarea galben-păi, un miros albăstru, cu aromă de fructe, iar savoarea este caștigă, amăruie, cu o tentă de mîșnat.

Este un excelent aperitiv. Se recomanda a fi servit la temperatura de 10-12°C.



PROSECCO SPUMANTE

Stragari 100% Prosecco sunt culesi manual, striviți și apoi mazăl este răcit pentru a se presa. Săcel este atare presat, lămpăci și apoi se lasă la fermentat la o temperatură de 14-15°C. După prima fermentație sacul este introdus în butoaie speciale și este lăsat timp de încă 2 luni la fermentat pentru a atinge la o presiune de 6 bar.

Ave culoarea galben-păi, cu o tentă verză, un miros plăcut și foarte elegant, bogat la mîșnat, care este intensificat în timpul îmbutănirii, pe o bază florală. Este un vin, mîșnat și fierbinte.

Este recomandat a fi servit cu o temperatură de 7-8°C, cu aperitiv, sau cu deserturi albe, Flanetou.



ROSE, SPUMANTE

Este obținut din stragari 87% Pinot Nero și 13% Chardonnay. Pinot Nero face obținutul procesului de vinificare în alb, pentru a apărea coștii albe și se presă pentru a colora vinul la fel.

Apoi vinul începe prima fermentație la o temperatură controlată. Cînd se termină fermentația se adăuga rîndu Chardonnay la cel de Pinot Nero și se lasă timp de 4 luni pentru a doua fermentație.

Ave culoarea roză clară, un miros intens, persistent, cu tonuri de fructe roșii și cu o savoare foarte deosebită.

Este recomandat a fi servit rîndu de filari pe baza de pește și fructe de mare. De asemenea se poate servi cu aperitiv.