



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Perla Bianca

Denominazione: Pinot Grigio delle Venezie DOC

Vitigni: Pinot Grigio

Tipologia terreno: Di origine morenica, calcareo e argilloso

Vinificazione: Le uve vengono pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Giallo paglierino carico

Profumo: Note di fiori bianchi e fruttate, con sentori di pesca bianca, fiori bianchi ed un finale leggermente speziato

Sapore: Una sensazione fresca e fragrante, al palato fine ed equilibrato, con una piacevole acidità

Grado alcolico: 12,5 % vol

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Abbinamenti: Pesce di mare e carni bianche

Descrizione:

Il Pinot Grigio Doc delle Venezie è una Doc che interessa i territori del Veneto, Trentino e Friuli. Un territorio con un microclima che ha permesso di sviluppare al meglio le caratteristiche organolettiche di questo vitigno. Viene coltivato in tre delle nostre tenute, Tenuta San Leone sul Lago di Garda, Maso Bianco in Trentino Alto Adige e Podere del Gal in Friuli Venezia Giulia. Ottenuto da una selezione dei migliori grappoli di Pinot Grigio, raccolti nelle prime ore del mattino. L'uva viene pigiata e pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità dei vitigni. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, segue una maturazione sulle proprie bucce per un periodo di 2 mesi per terminare con l'affinamento in bottiglia per un periodo di un mese. Ne deriva un vino fresco, fragrante, fine ed equilibrato. Si presenta di colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Al naso esprime note di fiori bianchi e fruttate, con sentori di pesca a pasta bianca, fiori bianchi ed un finale leggermente speziato. In bocca si percepisce una sensazione fresca e fragrante, al palato fine ed equilibrato, con una piacevole acidità. Molto versatile, perfetto con piatti a base di pesce d'acqua dolce. Ideale come aperitivo. Da provare con verdure alla griglia. Eccellente con carni bianche. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Perla Blu

Denominazione: Cabernet Veneto IGT

Vitigni: Cabernet

Tipologia terreno: Di origine morenica collinari

Vinificazione: I grappoli vengono pigiati con con pressatura soffice, segue una fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Rosso intenso

Profumo: Note floreali e di frutta a bacca rossa, leggermente speziato ed erbaceo

Sapore: Una sensazione armonica, fresca e vivace, con un finale asciutto e morbido

Grado alcolico: 13 % vol

Temperatura di servizio: 16-18 °C | 60,8 °F

Abbinamenti: Perfetto con primi piatti. Ideale per carni rosse cotte alla brace. Da provare con la selvaggina

Descrizione:

Tipico prodotto che nasce ai piedi del Benaco in un suolo morenico, sulle colline ventilate della Tenuta San Leone. Ottenuto dall'unione di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento prosegue in acciaio, poi in bottiglia per un periodo di tre mesi. Ne deriva un vino fresco e vivace, morbido e armonico. Si presenta di colore rosso intenso. Al naso esprime note floreali e di frutta a bacca rossa, con sentori leggermente speziati ed erbacei. In bocca si percepisce una sensazione equilibrata con un finale asciutto. Perfetto con primi piatti. Ideale per carni rosse cotte alla brace. Da provare con la selvaggina. Servire ad una temperatura di 18-20 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Perla Gialla

Denominazione: Chardonnay Veneto IGT

Vitigni: Chardonnay

Tipologia terreno: Origine morenica, argillo-calcareo

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata con affinamento sui propri lieviti per 2 mesi

Affinamento: Acciaio

Colore: Giallo paglierino con sottili riflessi verdolini

Profumo: Note di frutta a polpa bianca croccante (pesca bianca) e fiori bianchi (sambuco), con sentori di erbe di campo

Sapore: Una sensazione fresca e piacevole, fine ed elegante, gradevolmente sapido, equilibrato e di buona struttura

Grado alcolico: 12 - 12,5 %vol

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

Abbinamenti: Pesce d'acqua dolce e piatti a base di funghi

Descrizione:

Prodotto fresco e profumato che nasce in Veneto in un suolo di origine morenica, argillo-calcareo nella Tenuta San Leone, sulle colline del Lago di Garda. Ottenuto dalla raccolta nelle prime ore del mattino, in modo tale che l'uva si mantenga fresca. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità dei vitigni. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in bottiglia sui propri lieviti per un periodo di due mesi. Ne deriva un vino fresco, equilibrato, di buon corpo e piacevolmente sapido. Si presenta di colore giallo paglierino con sottili riflessi verdolini. Al naso esprime note di frutta a polpa bianca croccante come la pesca, fiori bianchi come il sambuco, con sentori di erbe di campo. In bocca si percepisce una sensazione fresca e piacevole, gradevolmente sapida e di buona struttura, fine ed elegante. Perfetto come aperitivo, accompagna piatti a base di verdure, ottimo con pollo arrosto, da provare con risotto alle erbe aromatiche. Servire ad una temperatura di 10 -12 °C

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Perla Rossa

Denominazione: Sangiovese Toscana IGT

Vitigni: Sangiovese

Tipologia terreno: Argilloso

Vinificazione: Le uve vengono pigiate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Rosso brillante

Profumo: Note di frutti rossi, ciliegia, prugna e mirtillo, e delicati sentori di spezie e violetta

Sapore: Fresco e vivace, con un eccellente equilibrio tannico, di buona struttura e piacevole morbidezza

Grado alcolico: 13 % vol

Temperatura di servizio: 16-18 °C | 60,8°F

Abbinamenti: Perfetto con primi piatti a base di carne. Ideale da abbinare con salumi di selvaggina. Da provare con grigliate di carne e arrosti

Descrizione:

Sangiovese è prodotto nella Tenuta Capannelle in Toscana, nelle calde terre della Maremma che godono della vicina brezza del mare. A base di Sangiovese, tipico vitigno a bacca rossa toscano.

Ottenuto da una selezione dei migliori grappoli di Sangiovese, raccolti nelle prime ore del mattino. L'uva viene pigiata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, e successivo affinamento in bottiglia per un periodo di tre mesi.

Si presenta di colore rosso brillante. Al naso scatena i profumi tipici del vitigno, si sprigionano piacevoli sensazioni di frutta rossa, ciliegia, prugna e mirtillo, fino ad arrivare a spezie delicate e sentori di violetta. Al palato il gusto è fresco e vivace, con un eccellente equilibrio tannico, di buona struttura e piacevole morbidezza. Perfetto con primi piatti a base di carne. Ideale da abbinare con salumi di selvaggina. Da provare con grigliate di carne e arrosti. Viene servito a 16-18 ° C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Perla Verde

Denominazione: Garganega Veneto IGT

Vitigni: Garganega

Tipologia terreno: Di origine morenica e ricco di minerali

Vinificazione: Le uve vengono pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: Fiori di pesca

Sapore: Sapido al palato e allo stesso tempo morbido nel retrogusto

Grado alcolico: 12 % vol

Temperatura di servizio: 10-12 °C | 50°F

Abbinamenti: Perfetto come aperitivo. Ideale con primi piatti a base di pesce e verdure. Da provare con torte salate a base di uova

Descrizione:

La Garganega è il vitigno autoctono a bacca bianca più importante del Veneto. Viene coltivato ai piedi del Benaco (Lago di Garda) in un suolo di origine morenica e ricco di minerali nella Tenuta San Leone. Ottenuto da una selezione dei migliori grappoli di Garganega, raccolti nelle prime ore del mattino. L'uva viene pigiata e pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità dei vitigni. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in acciaio per un periodo di un mese sui propri lieviti. Ne deriva un vino fresco, fragrante, fine ed equilibrato. Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso esprime note di fiori bianchi e frutta croccante, con sentori di pesca a pasta gialla, note tropicali e finale ammandorlato. In bocca si percepisce una sensazione fresca, fragrante e minerale, con un grande equilibrio gustativo, di spiccata bevibilità e morbidezza. Perfetto come aperitivo. Ideale con primi piatti a base di pesce e verdure. Da provare con torte salate a base d'uova. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Perla Viola

Denominazione: Corvina Veneto IGT

Vitigni: Corvina

Tipologia terreno: Di origine morenica collinari

Vinificazione: I grappoli vengono pigiati con con pressatura soffice, segue una fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Rosso intenso

Profumo: Una sensazione morbida e armonica, fresca e vivace

Sapore: Una sensazione morbida e armonica, fresca e vivace

Grado alcolico: 12,5 %vol

Temperatura di servizio: 16°C | 60,8°F

Abbinamenti: Perfetto con primi piatti. Ideale per carni rosse e salumi. Da provare con torte salate

Descrizione:

Tipico prodotto che nasce ai piedi del Benaco in un suolo morenico, sulle colline ventilate della Tenuta San Leone. Ottenuto dal vitigno autoctono della Corvina Veronese. L'uva viene pigiata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento prosegue in acciaio, poi in bottiglia per un periodo di due o tre mesi. Ne deriva un vino sfresco e vivace, morbido e armonico. Si presenta di colore rosso intenso. Al naso esprime note floreali e di frutta fresca, a bacca rossa, con sentori leggermente speziati. In bocca si percepisce una sensazione morbida ed armonica. Perfetto con primi piatti. Ideale per carni rosse e salumi. Da provare con torte salate. Servire ad una temperatura di 18-20 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Amerigo Vespucci

Denominazione: Custoza DOC

Vitigni: Garganega, Trebbiano, Trebbianello, Fernanda, Chardonnay

Tipologia terreno: Di origine morenica e ricco di minerali

Vinificazione: Le uve vengono pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: Note di fiori bianchi e frutta croccante, con sentori di pesca gialla, ananas e fiori di camp

Sapore: Una sensazione fresca, fragrante e minerale, con un finale fine ed equilibrato, di spiccata bevibilità

Grado alcolico: 12,5 % vol

Temperatura di servizio: 10-12 °C. | 50°F

Abbinamenti: Perfetto come aperitivo. Ideale con primi piatti a base di pesce e verdure. Da provare con torte salate

Descrizione:

Splendido prodotto che nasce ai piedi del Benaco (Lago di Garda) in un suolo di origine morenica e ricco di minerali nella Tenuta San Leone. Ottenuto da una selezione delle uve dei migliori vitigni tipici come Garganega, Trebbiano, Trebbianello, Fernanda e Chardonnay, raccolti nelle prime ore del mattino. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità dei vitigni. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in acciaio sui propri lieviti per un periodo di due mesi e successivo mese in bottiglia. Ne deriva un vino fresco, fragrante, fine ed equilibrato. Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso esprime note di fiori bianchi e frutta croccante, con sentori di pesca gialla, ananas e fiori di campo. In bocca si percepisce una sensazione fresca, fragrante e minerale, con un finale fine, di spiccata bevibilità. Perfetto come aperitivo. Ideale con con primi piatti a base di pesce e verdure. Da provare con torte salate. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Cristoforo Colombo

Denominazione: Moscato Veneto IGT

Vitigni: Moscato

Tipologia terreno: Argillosi e calcarei

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata con affinamento sui propri lieviti per 2 mesi

Affinamento: Acciaio

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo: Note di frutta a pasta gialla croccante, pesca e albicocca, con sentori d'arancio e rosa

Sapore: Una sensazione fresca e fragrante, delicato ed elegante con un leggero perlage

Grado alcolico: 7 - 7,5 % vol

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C / 48°F

Abbinamenti: Perfetto a fine pasto, accompagna ogni dolce, ottimo con la torta di rose e dolci a base di pasta frolla, da provare con i risini o preparazioni a base di creme

Descrizione:

Prodotto fresco e fragrante che nasce in Veneto in un suolo argilloso e calcareo. Ottenuto dalla raccolta nelle prime ore del mattino, in modo tale che l'uva si mantenga fresca. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità dei vitigni. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in bottiglia sui propri lieviti per un periodo di due mesi. Ne deriva un vino fresco, equilibrato e fragrante. Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso esprime note di frutta a pasta gialla croccante, pesca e albicocca, con sentori d'arancio e rosa. In bocca si percepisce una sensazione fresca e fragrante, delicato ed elegante con un leggero perlage. Perfetto a fine pasto, accompagna ogni dolce, ottimo con la torta di rose e dolci a base di pasta frolla, da provare con i risini o preparazioni a base di creme. Servire ad una temperatura di 8 - 10 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Umberto Nobile

Denominazione: Lugana Doc

Vitigni: Turbiana di Lugana

Tipologia terreno: Argilloso, calcareo e ricco di minerali

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pigiate e pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Giallo paglierino intenso brillante

Profumo: Note delicate di frutta croccante con intensi sentori minerali

Sapore: Una sensazione di perfetto equilibrio tra freschezza e struttura, con una piacevole nota sapida minerale

Grado alcolico: 12,5 % vol

Temperatura di servizio: 10-12 °C | 50°F

Abbinamenti: Perfetto come aperitivo, si sposa perfettamente con piatti a base di pesce crudo e carni bianche. Ideale anche con il sushi. Da provare con pizza

Descrizione:

L'anima di questo Lugana nasce dall'uva Turbiana coltivata nella Tenuta Fantona ai piedi del Benaco in un suolo argilloso, calcareo e ricco di minerali. I grappoli dell'uva autoctona vengono selezionati e raccolti nelle prime ore del mattino per mantenere una bassa temperatura dell'acino e non provocare uno sbalzo termico. La pressatura è soffice in modo da preservare al massimo gli aromi e la tipicità del vitigno, mentre la fermentazione avviene in acciaio a bassa temperatura e l'affinamento in bottiglia sui propri lieviti per un periodo di circa due mesi. Ne deriva un vino fresco, delicato ed affascinante. Si presenta di colore giallo paglierino intenso e brillante. Al naso esprime note floreali e delicate, con interessanti sentori minerali tipici del Lugana. In bocca si percepisce un perfetto equilibrio tra freschezza e struttura, con una piacevole nota sapida minerale e una spiccata bebevibilità. Perfetto come aperitivo, si sposa perfettamente con piatti a base di pesce crudo e carni bianche. Ideale anche con il sushi. Da provare con pizza. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Ferdinando Magellano

Denominazione: Sangiovese Toscano IGT

Vitigni: Sangiovese

Tipologia terreno: Argilloso

Vinificazione: Le uve vengono raccolte e pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Rosso brillante

Profumo: Note di frutti rossi, ciliegia, prugna e mirtillo, e delicati sentori di spezie e violetta

Sapore: Fresco e vivace, con un eccellente equilibrio tannico

Grado alcolico: 13 % vol

Temperatura di servizio: 18-20 °C | 64,4°F

Abbinamenti: Perfetto con primi piatti a base di carne. Ideale da abbinare a grigliate di carne e salumi. Da provare con una parmigiana

Descrizione:

Ferdinando Magellano è un sangiovese prodotto nella Tenuta in Toscana, nelle calde terre della Maremma che godono della vicina brezza del mare. A base di Sangiovese, tipico vitigno. Ottenuto da una selezione dei migliori grappoli di Sangiovese, raccolti nelle prime ore del mattino. L'uva viene pigiata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, e successivo affinamento in botte e poi in bottiglia per un periodo di due tre mesi. Si presenta di colore rosso intenso. Al naso scatena i profumi tipici del vitigno, si sprigionano piacevoli sensazioni di frutta rossa, ciliegia, prugna e mirtillo, fino ad arrivare a spezie delicate e sentori di violetta. Al palato il gusto è fresco e vivace, con un eccellente equilibrio tannico. Perfetto con primi piatti a base di carne. Ideale da abbinare a grigliate di carne e salumi. Da provare con una parmigiana. Viene servito a 18-20 ° C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Vasco De Gama

Denominazione: Piemonte Barbera DOC

Vitigni: Barbera

Tipologia terreno: Calcareo e argilloso

Vinificazione: Le uve vengono raccolte a fine Settembre inizio Ottobre e pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Legno e acciaio

Colore: Rosso intenso con riflessi violacei

Profumo: Note di frutta rossa matura, mora, confettura di mirtilli e sentori speziati di vaniglia e nocciola tostata

Sapore: Il palato è fruttato e pieno, deciso e di struttura, di buona persistenza

Grado alcolico: 13 % vol

Temperatura di servizio: 18-20 °C | 64,4 °F

Abbinamenti: Perfetto con piatti della cucina piemontese, come agnolotti al ragù e vitello tonnato. Ideale con formaggi stagionati. Da provare con stufati di carne

Descrizione:

Barbera - Vasco De Gama è prodotto nella Tenuta in Piemonte, sulle colline di Rocca Grimalda che godono di una ottima esposizione ed escursione termica. Ottenuto da una selezione dei migliori grappoli di Barbera, raccolti nelle prime ore del mattino a fine Settembre inizio Ottobre. L'uva viene pigiata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, passaggio in botte grande per sei otto mesi e successivo affinamento in bottiglia per un periodo di due tre mesi.

Si presenta di colore rosso intenso con riflessi violacei, ed è ottenuto dall'uva autoctona Barbera. Al naso prevalgono le note di frutta rossa matura, mora, confettura di mirtilli e sentori speziati di vaniglia e nocciola tostata. Al palato il gusto è fruttato e pieno, tipicamente acidulo, deciso e di struttura, di buona persistenza. Perfetto con piatti della cucina piemontese, come agnolotti al ragù e vitello tonnato. Ideale con formaggi stagionati. Da provare con stufati di carne. Viene servito a 18-20 ° C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Marco Polo

Denominazione: Riviera del Garda Classico DOC Chiaretto

Vitigni: Gropello, Marzemino, Barbera e Sangiovese

Tipologia terreno: Di origine morenica collinari

Vinificazione: Viene eseguita una vinificazione in "rosa" delle uve, che dopo essere state diraspate, vengono lasciate in macerazione per qualche ora e successivamente pigiate con pressatura soffice. Segue una fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: Acciaio

Colore: Rosa corallo

Profumo: Note floreali di primula e viola, con dolci note fruttate di lampone e glicine

Sapore: Una sensazione fresca, equilibrata e succosa, dotato di una persistente sapidità. Complesso e armonico

Grado alcolico: 12,5 % vol

Temperatura di servizio: 10-12 °C | 50°F

Abbinamenti: Ottimo con gnocchi ai gamberi rosa e zucchine. Ideale con zuppe di pesce. Da provare con vitello tonnato

Descrizione:

Tipico prodotto che nasce ai piedi del Benaco in un suolo morenico, presso la Tenuta Fantona. Ottenuto da vitigni come Gropello, Marzemino, Barbera e Sangiovese vinificati in "rosa". Le bucce necessitano di stare a contatto con il mosto alcune ore in base alla stagione, successivamente l'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento breve in acciaio sui propri lieviti e poi in bottiglia per circa 1 mese. Ne deriva un vino fresco, vivace e di buona struttura, fine e armonico. Si presenta di colore rosa corallo. Al naso esprime note floreali di primula e viola, con dolci note fruttate di lampone e glicine. In bocca si percepisce una sensazione fresca, equilibrata e succosa, dotato di una persistente sapidità. Complesso e armonico. Perfetto a tutto pasto, si sposa perfettamente con gnocchi ai gamberi rosa e zucchine. Ideale con zuppe di pesce. Da provare con vitello tonnato. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Ambra

Denominazione: Vermentino Toscana Igt

Vitigni: Vermentino

Tipologia terreno: Argilloso

Vinificazione: Le uve vengono pigiate delicatamente e successivamente pressate, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Giallo paglierino intenso con riflessi dorati

Profumo: Note intense di fiori d'acacia e frutta esotica, con sentori di erbe aromatiche e fiori di campo nel finale

Sapore: Una sensazione fresca, fragrante e con una buona morbidezza, con un finale equilibrato e gradevolmente sapido

Grado alcolico: 13 % vol

Temperatura di servizio: 10-12 °C | 50°F

Abbinamenti: Perfetto come aperitivo. Ideale con primi piatti a base di pesce e secondi di pesce alla griglia. Da provare con brodetti di pesce

Descrizione:

Vermentino Ambra è prodotto nella Tenuta in Toscana, nelle calde terre della Maremma che godono della vicina brezza del mare, in un suolo ricco e argilloso. Ottenuto da una selezione dei migliori grappoli di Vermentino che vengono raccolti con un ritardo di 10-15 giorni, in modo tale che l'uva raggiunga una maggiore concentrazione sulla normale maturazione in vigna. La vendemmia viene effettuata nelle prime ore del mattino. L'uva viene pigiata e pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in acciaio sui propri lieviti per un periodo di tre mesi. Ne deriva un vino fresco, fragrante ed equilibrato. Si presenta di colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Al naso esprime note intense di fiori d'acacia e frutta tropicale, con sentori di erbe aromatiche e fiori di campo nel finale. In bocca si percepisce una sensazione fresca, fragrante, con una buona morbidezza, ha un finale equilibrato, vellutato e gradevolmente sapido. Perfetto come aperitivo. Ideale con primi piatti a base di pesce e secondi di pesce alla griglia. Da provare con brodetti di pesce. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Onice

Denominazione: Valpolicella Ripasso DOC

Vitigni: Corvina, Rondinella e Molinara

Tipologia terreno: Calcareo e argilloso

Vinificazione: Pressatura delicata, la prima fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, mentre la seconda viene effettuata sulle vinacce dell'Amarone tra gennaio e febbraio

Affinamento: Legno e acciaio

Colore: Rosso intenso con riflessi granati

Profumo: Note di frutta rossa matura, confettura e leggeri sentori speziati

Sapore: Il palato è pieno, armonico, vellutato e rotondo, di buona persistenza ed un ottimo equilibrio

Grado alcolico: 14 % vol

Temperatura di servizio: 18-20 °C | 64,4°F

Abbinamenti: Perfetto con arrostiti, selvaggina e grigliate, ottimo con formaggi stagionati, da provare con primi a base di carne come il pasticcio o delle polpette di carne

Descrizione:

Valpolicella Ripasso - Onice è prodotto nella Tenuta in Valpolicella, su colline ben esposte e ventilate. Si presenta di colore rosso intenso con riflessi granati, ed è ottenuto dagli stessi uvaggi dell'Amarone. Si ottiene infatti da una rifermentazione sulle vinacce di Amarone, ancora intrise di vino, per poi seguire un affinamento in legno per 6-12 mesi con successivo affinamento in bottiglia per altri 2-3 mesi. Al naso prevalgono le note di frutta rossa matura, di confettura e leggeri sentori speziati e un finale mandorlato. Al palato il gusto è pieno, armonico, vellutato e rotondo con una buona persistenza ed un ottimo equilibrio.

Perfetto con arrostiti, selvaggina e grigliate, ottimo con formaggi stagionati, da provare con primi a base di carne come il pasticcio o delle polpette di carne. Viene servito a 18-20 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Opale

Denominazione: Piemonte Dolcetto DOC

Vitigni: Dolcetto

Tipologia terreno: Calcareo e argilloso

Vinificazione: Le uve vengono raccolte a mano a fine Settembre inizio Ottobre e pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Legno e acciaio

Colore: Rosso intenso con riflessi porpora

Profumo: Note di frutta matura e leggeri sentori speziati

Sapore: Il palato è rotondo e pieno, fine e armonico, di buona persistenza

Grado alcolico: 14 % vol

Temperatura di servizio: 18-20 °C | 64,4°F

Abbinamenti: Perfetto come accompagnamento di carni rosse, formaggi stagionati, da provare con gli gnocchi ai quattro formaggi

Descrizione:

Dolcetto - Opale è prodotto nella Tenuta in Piemonte, sulle colline di Rocca Grimalda che godono di una ottima esposizione ed escursione termica. Si raccoglie effettuando una accurata selezione dei grappoli, si pigiano e fermentano a temperatura controllata in acciaio. Seguono i travasi e la maturazione in botti di rovere per un anno con successivo affinamento in bottiglia per tre mesi.

Si presenta di colore rosso intenso con riflessi porpora, ed è ottenuto dall'uva autoctona Dolcetto. Al naso prevalgono le note di frutta rossa matura e leggeri ed eleganti sentori speziati.

Rosso di spiccata personalità al palato il gusto è rotondo e pieno, fine ed armonico con una buona persistenza e una nota di mandorla, tutto grazie all'affinamento in botti di rovere.

Perfetto come accompagnamento di carni rosse, formaggi stagionati, da provare con gli gnocchi ai quattro formaggi.

Viene servito a 18-20 ° C

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Smeraldo

Denominazione: Lugana DOC

Vitigni: Turbiana di Lugana

Tipologia terreno: Argilloso, calcareo e ricco di minerali

Vinificazione: Le uve vengono raccolte a mano 10-15 giorni dopo aver raggiunto la normale maturazione e pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a bassa temperatura

Affinamento: Acciaio

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo: Note di frutta esotica, canditi e agrumi

Sapore: Una sensazione di avvolgenza, è succoso e vellutato con finale lungo e complesso

Grado alcolico: 13 % vol

Temperatura di servizio: 10-12 °C | 50°F

Abbinamenti: Perfetto a tutto pasto sia con piatti a base di pesce che carne bianca. Ideale con una grigliata di pesce o filetti di pesce scottato. Da provare con crudità di pesce

Descrizione:

Questo Lugana Doc è un prodotto che nasce ai piedi del Benaco (Lago di Garda) in un suolo argilloso, calcareo e ricco di minerali nella Tenuta Fantona. Ottenuto da una selezione dei migliori grappoli di Turbiana che vengono raccolti 10-15 giorni dopo il classico periodo vendemmiale, in modo tale che l'uva raggiunga una maggiore maturazione in vigna. I grappoli sono raccolti manualmente nelle prime ore del mattino. L'uva viene pigiata e pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in vasca sui propri lieviti per un periodo di due mesi, e successivamente in bottiglia per tre mesi. Ne deriva un vino di spessore e struttura, fine, complesso ed elegante. Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso esprime note di frutta esotica, canditi e agrumi. In bocca si percepisce una sensazione di avvolgenza, è succoso e vellutato con finale lungo e complesso. Perfetto a tutto pasto sia con piatti a base di pesce che carne bianca. Ideale con una grigliata di pesce o filetti di pesce scottato. Da provare con crudità di pesce. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Zaffiro

Denominazione: Sauvignon Vallagarina IGT

Vitigni: Sauvignon Bianco

Tipologia terreno: Ghiaioso con contenuto calcareo minerale

Vinificazione: Le uve vengono raccolte a metà Settembre, pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: Note di frutta fragrante a pasta gialla, uva spina, mela, fiori di sambuco ed erbe aromatiche

Sapore: Una sensazione fresca e morbida, elegante, di buona struttura e una piacevole persistenza aromatica

Grado alcolico: 13 % vol

Temperatura di servizio: 8-10 °C | 50°F

Abbinamenti: Perfetto a tutto pasto sia con piatti a base di pesce che carne bianca. Ideale con una grigliata di pesce o al forno. Da provare con risotti alle verdure

Descrizione:

Splendido prodotto che nasce sulle colline soleggiate del Trentino, in un suolo ghiaioso con contenuto calcareo minerale, nella storica azienda Maso Bianco. Ottenuto da una selezione dei migliori grappoli di Sauvignon che vengono raccolti a metà Settembre, in modo tale che l'uva raggiunga la giusta maturazione in vigna. I grappoli sono raccolti nelle prime ore del mattino. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in vasca sui propri lieviti per un periodo di tre mesi e in bottiglia per un mese. Ne deriva un vino di spessore e struttura, fine e complesso. Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso esprime note di frutta fragrante a pasta gialla, uva spina, mela, fiori di sambuco ed erbe aromatiche. In bocca si percepisce una sensazione fresca e morbida, elegante, di buona struttura e una piacevole persistenza aromatica. Perfetto a tutto pasto sia con piatti a base di pesce che carne bianca. Ideale con una grigliata di pesce o al forno. Da provare con risotti alle verdure. Servire ad una temperatura di 8-10 °C

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Granato

Denominazione: Sangiovese Toscana IGT

Vitigni: Sangiovese

Tipologia terreno: Argilloso

Vinificazione: Le uve vengono pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Legno e acciaio

Colore: Rosso con riflessi granati

Profumo: Note di frutti rossi maturi e delicati sentori di spezie come vaniglia e pepe nero

Sapore: Corposo e vellutato con un eccellente equilibrio tannico

Grado alcolico: 13 % vol

Temperatura di servizio: 18-20 °C | 64,4°F

Abbinamenti: Perfetto con primi piatti a base di carne. Ideale da abbinare a carni rosse, arrosti e formaggi stagionati. Da provare con piatti piccanti.

Descrizione:

Sangiovese - Granato è prodotto nella Tenuta in Toscana, nelle calde terre della Maremma che godono della vicina brezza del mare. A base di Sangiovese, tipico vitigno. Ottenuto da una selezione dei migliori grappoli di Sangiovese, raccolti nelle prime ore del mattino. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, passaggio in botti grandi per un anno e successivo affinamento in barrique e poi finale in bottiglia per un periodo di tre mesi. Si presenta di colore rosso con riflessi granati, ed è ottenuto dall'uva Sangiovese. Al naso scatena i profumi tipici del vitigno e grazie al passaggio nel raffinato legno si sprigionano piacevoli sensazioni fruttate e floreali, fino ad arrivare a spezie delicate come pepe e vaniglia. Al palato il gusto è corposo e vellutato con un eccellente equilibrio tannico. La sua complessità lo rende perfetto da abbinare con primi piatti a base di carne. Ideale da abbinare a carni rosse, arrosti e formaggi stagionati. Da provare con piatti piccanti. Viene servito a 18-20 ° C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Lugana 6

Denominazione: Lugana DOC Spumante Brut

Vitigni: Turbiana di Lugana

Tipologia terreno: Argilloso, calcareo e ricco di minerali

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pressata delicatamente, la prima fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata mentre la seconda (metodo Charmat) in autoclave per un periodo di 3-4 mesi

Affinamento: Acciaio

Colore: Giallo paglierino brillante

Profumo: Note delicate di frutta croccante con intensi sentori minerali e floreali

Sapore: Una sensazione di perfetto equilibrio tra freschezza e delicatezza, con un perlage fine ed elegante

Grado alcolico: 12,5 % vol

Temperatura di servizio: 4-6 °C

Abbinamenti: Perfetto come aperitivo, ma interessante per tutto il pasto. Ideale con antipasti a base di pesce, anche affumicati. Da provare con risotto agli asparagi

Descrizione:

Questo Lugana Brut metodo Charmat è una attenta espressione del territorio, nasce dall'uva Turbiana coltivata nella Tenuta Fantona ai piedi del Benaco, in un suolo argilloso, calcareo e ricco di minerali. I grappoli di Turbiana vengono selezionati e raccolti a mano nelle prime ore del mattino per non provocare sbalzi termici agli acini. Inoltre nasce da una selezione di grappoli raccolti anticipatamente, in modo da garantire una buona acidità, freschezza e fragranza. L'uva viene pigiata e pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La prima fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, mentre la seconda è un metodo Charmat lungo di 3-4 mesi, con successivo affinamento in bottiglia per un periodo di un mese. Ne deriva un vino fresco, delicato e fragrante. Si presenta di colore giallo paglierino brillante. Al naso esprime note delicate di frutta croccante con intensi sentori minerali e floreali. In bocca si percepisce una sensazione di perfetto equilibrio tra freschezza e delicatezza, con un perlage fine ed elegante. Perfetto come aperitivo, ma interessante per tutto il pasto. Ideale con antipasti a base di pesce, anche affumicati. Da provare con risotto agli asparagi. Servire ad una temperatura di 4-6 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Prosecco 6

Denominazione: Prosecco DOC

Vitigni: Glera (Prosecco)

Tipologia terreno: Ciottoloso, calcareo e argilloso

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pressate delicatamente, la prima fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, mentre la seconda (metodo Charmat) in autoclave per un periodo di 3-4 mesi

Affinamento: Acciaio

Colore: Giallo paglierino brillante

Profumo: Note delicate di frutta croccante con intensi sentori floreali

Sapore: Una sensazione di perfetto equilibrio tra freschezza e delicatezza, con un perlage fine ed elegante

Grado alcolico: 11 - 11,5 % vol

Temperatura di servizio: 4-6 °C | 39,2°F

Abbinamenti: Perfetto come aperitivo, ma interessante per tutto il pasto. Ideale con antipasti a base di pesce crudo, anche affumicati. Da provare con risotto al radicchio di Treviso e Monte Veronese

Descrizione:

Questo Prosecco Brut metodo Charmat è una attenta espressione del territorio, nasce dall'uva Glera coltivata nella tenuta Podere del Gal, in un suolo ciottoloso, calcareo e argilloso. I grappoli di Glera vengono selezionati e raccolti a mano nelle prime ore del mattino per consentire una perfetta lavorazione a freddo. Inoltre nasce da una selezione di grappoli raccolti anticipatamente, in modo da garantire una buona acidità, freschezza e fragranza. L'uva viene pigiata e pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La prima fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, mentre la seconda è un metodo Charmat lungo di 3-4 mesi, con successivo affinamento in bottiglia per un periodo di un mese. Ne deriva un vino fresco, delicato e fragrante. Si presenta di colore giallo paglierino brillante. Al naso esprime note delicate di frutta croccante con intensi sentori floreali. In bocca si percepisce una sensazione di perfetto equilibrio tra freschezza e delicatezza, con un perlage fine ed elegante. Perfetto come aperitivo, ma interessante per tutto il pasto. Ideale con antipasti a base di pesce crudo, anche affumicati. Da provare con risotto al radicchio di Treviso e Monte Veronese. Servire ad una temperatura di 4-6 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Morfeo

Denominazione: Trentodoc - Sboccatura 2021

Vitigni: Chardonnay

Tipologia terreno: Di origine dolomitica, a base calcarea

Vinificazione: I grappoli vengono rigorosamente scelti raccolti a mano nelle prime ore del mattino e pressati delicatamente

Affinamento: Bottiglia

Colore: Giallo paglierino brillante con riflessi dorati

Profumo: Fresco ed intenso, con ampie note fruttate di mela golden matura e mandorla, fiori bianchi e sentori tipici di pane tostato e lieve fragranza di lievito

Sapore: Armonico ed equilibrato, pieno e rotondo, con sentori di crosta di pane e frutta matura, persistente e fine perlage

Grado alcolico: 12,5 % vol

Temperatura di servizio: 6-7 °C | 42,8°F

Abbinamenti: Perfetto per piatti ricercati e complessi, si sposa perfettamente a momenti di grande convivialità. Da provare con canederli trentini

Descrizione:

Trento Doc - Morfeo è prodotto nelle incantevoli vallate soleggiate trentine presso il Maso Bianco, sede storica della famiglia. E' ottenuto da una raccolta esclusivamente a mano di selezionata uva Chardonnay, fermentazione a freddo in acciaio e successiva rifermentazione in bottiglia sui propri lieviti per almeno 30 mesi per esaltare l'eleganza di questo metodo classico. Dopo la seconda fermentazione, processo tramite il quale si sviluppa il classico perlage che caratterizza un metodo classico, assieme all'affinamento sui propri lieviti viene effettuato il remuage che serve a incanalare i lieviti nel collo della bottiglia. Da queste sapienti procedure ne deriva un vino elegante, complesso, armonico ed equilibrato. Si presenta di colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Al naso fresco ed intenso, con ampie note fruttate di mela golden matura e mandorla, fiori bianchi e sentori tipici di pane tostato e lieve fragranza di lievito. In bocca pieno e rotondo, con sentori di crosta di pane e frutta matura, il tutto accompagnato da un finale persistente e un fine perlage. Perfetto per piatti ricercati e complessi, si sposa perfettamente a momenti di grande convivialità. Da provare con canederli trentini. Servire ad una temperatura di 6-7 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Arciere

Denominazione: Brunello di Montalcino DOCG

Vitigni: Sangiovese

Tipologia terreno: Argilloso

Vinificazione: Le uve vengono pigiate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllate

Affinamento: Legno

Colore: Rosso aranciato profondo con nuance granato

Profumo: Note di frutti rossi, ciliegia matura, prugna e piccoli frutti, e delicati sentori di tabacco e liquirizia

Sapore: Corposo, con tannini piacevoli e morbidi, con un eccellente equilibrio, di struttura e grande persistenza

Grado alcolico: 13,5 % vol

Temperatura di servizio: 16-18 °C | 60,8°F

Abbinamenti: Perfetto con primi piatti ricchi a base di carne. Ideale da abbinare ad arrosti di selvaggina e cacciagione. Da provare con fagiano o pernice al tartufo

Descrizione:

Il Brunello di Montalcino è un vino di colore granato. Ha un profumo intenso, persistente, ampio ed etereo. Si riconoscono sentori di sottobosco, piccoli frutti, leggera vaniglia e confettura composta. Al gusto il vino ha corpo elegante ed armonico, è asciutto con larga persistenza aromatica. Tali caratteristiche permettono abbinamenti con piatti molto strutturati e composti quali le carni rosse, la selvaggina da penna e da pelo, eventualmente accompagnate da funghi e tartufi.

Servire a 18-20°C

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Platò

Denominazione: Amarone della Valpolicella DOCG

Vitigni: Corvina, Rondinella e Molinara

Tipologia terreno: Calcareo/Argilloso

Vinificazione: Raccolta e selezione dell'uva, con successivo appassimento per circa 3 mesi in fruttai ben arieggiati. Fermentazione in acciaio per circa 1 mese a temperatura controllata. Successivo affinamento in botti di rovere per circa 3 anni, poi in bottiglia

Affinamento: Legno

Colore: Rosso intenso con riflessi violacei

Profumo: Note fruttate di mora, prugna, amarena e ciliegia sotto spirito, con sentori piacevoli ed avvolgenti di spezie, pepe nero, liquirizia, cacao e un richiamo alla vaniglia

Sapore: Vellutato e speziato, corpo pieno, elegante e di lunga persistenza

Grado alcolico: 15 %vol

Temperatura di servizio: 20°C | 68 F°

Abbinamenti: Indicato con secondi piatti robusti a base di carni rosse come brasati e cacciagione, ottimo con formaggi stagionati. Può anche essere gustato da solo alla fine di una cena.

Descrizione:

Dall'amore e la conoscenza della terra nasce "Platò", un Amarone della Valpolicella Docg straordinario, dalla struttura elegante e complessa, nato tra le prestigiose colline della Valpolicella. Ottenuto da vitigni autoctoni come Corvina, Rondinella e Molinara. L'uva viene raccolta e selezionata, con successivo appassimento per circa tre mesi in fruttai ben arieggiati. Fermentazione in acciaio per circa un mese a temperatura controllata. Successivo affinamento in botti di rovere per circa tre anni, seguito da affinamento in bottiglia. Dal colore rosso intenso con riflessi violacei, con grande complessità già dall'olfatto con profumi di mora, prugna, amarena e ciliegia sotto spirito, con sentori piacevoli ed avvolgenti di spezie, pepe nero, liquirizia, cacao e un richiamo alla vaniglia. Al palato si presenta vellutato e speziato, di corpo pieno, elegante e di lunga persistenza. Perfetto con importanti arrosti e selvaggina. Ideale con cacciagione da piuma e da pelo. Da provare con formaggi ad alta stagionatura. Ottimo compagno di amicali conversazioni. Vino da lungo invecchiamento va servito, dopo adeguata ossigenazione, a 20° C in ampi bicchieri.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Baronetto

Denominazione: Barolo DOCG

Vitigni: Nebbiolo

Tipologia terreno: Argilloso, calcareo e minerale

Vinificazione: Le uve vengono pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Legno

Colore: Rosso intenso granato con riflessi aranciati

Profumo: Profumo intenso e netto con sentori floreali, col tempo prevalgono sentori di frutta quali la ciliegia sciropata e la prugna cotta, infine aromi speziati di pepe, cannella e vaniglia

Sapore: Tanninico quando è giovane, ricco di corpo, pieno, robusto, ma anche vellutato, armonico e avvolgente

Grado alcolico: 14 % vol

Temperatura di servizio: 18-20 °C / 64,4°F

Abbinamenti: Arrostiti di carne rossa brasati, cacciagione, selvaggina, formaggi a pasta dura e stagionati

Descrizione:

Dalle nobili uve di Nebbiolo pigiate e fermentate in acciaio a temperatura controllata seguono i travasi e dopo un affinamento di almeno 36 mesi, di cui 18 in botti di rovere, si ottiene il Barolo. Si presenta di colore rosso granato intenso con riflessi aranciati. Al naso ha un profumo intenso e netto con sentori floreali, col tempo prevalgono sentori di frutta quali la ciliegia sciropata e la prugna cotta, infine aromi speziati di pepe, cannella e vaniglia. Al palato il gusto è tanninico quando è giovane, ricco di corpo, pieno, robusto, ma anche vellutato, armonico, avvolgente. In bocca si percepiscono molti sentori ciliegia, mora, liquirizia e vaniglia, ma anche tabacco e caffè. Delizioso con carni rosse brasate ed arrostiti, e a formaggi stagionati o a pasta dura. Viene servito a 18-20 ° C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -

Lugana Superiore I Gigi Rizzi Collection N°01



Denominazione: Lugana Superiore DOC

Vitigni: Turbiana di Lugana

Tipologia terreno: Argilloso, calcareo e ricco di minerali

Vinificazione: Le uve vengono raccolte a mano 10-15 giorni dopo il normale periodo vendemmiale e pigiate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Legno

Colore: Giallo con riflessi dorati

Profumo: Intenso ed agrumato, un richiamo alla mela matura, a sentori speziati dati dalla maturazione in barrique

Sapore: Una sensazione di avvolgenza, equilibrato e vellutato con buona sapidità

Grado alcolico: 13% VOL

Temperatura di servizio: 12-14 °C

Abbinamenti:

Descrizione:

“Gigi Rizzi – Collection N°01” è la prima di sei collezioni che prenderanno vita nei prossimi anni, e saranno la punta di diamante della produzione Seiterre.

La “Collection N°01” è un Lugana Superiore Doc, frutto della vendemmia 2018, di uva Turbiana. Un vino ottenuto partendo da una accurata selezione della produzione di uno dei migliori vigneti dell'azienda, situati sul Lago di Garda nella zona storica di produzione.

Il risultato dell'affinamento in barrique, grazie all'utilizzo di legni pregiati di diverse tostature ha permesso di rispondere in maniera positiva alle aspettative. Ne risulta un vino meraviglioso, perfettamente bilanciato ed equilibrato. Lo spettro olfattivo è particolarmente ricco ed intenso, la complessità spazia dalle note agrumate ben definite, con un richiamo alla mela matura, a sentori speziati dati dalla maturazione in barrique per terminare con gradevolissime note minerali che si accentuano con il tempo rendendo “Gigi Rizzi Collection N°01” più profondo e corposo.

Questo Lugana Superiore Doc 2018 è molto versatile in cucina, si sposa con antipasti di verdure o primi piatti importanti, ma non piccanti. Da provare con secondi a base di pesce sia di acqua dolce che salata. E' un ottimo compagno per tutto il pasto e dona una piacevole

sensazione di perfetto equilibrio ed abbinamento con il cibo.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -

Sangiovese - Gigi Rizzi Collection N°02

Denominazione: Sangiovese Toscana IGT

Vitigni: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah

Tipologia terreno: Argilloso

Vinificazione: Le uve vengono raccolte a mano 10-15 giorni dopo il normale periodo vendemmiale e pigiate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Legno

Colore: Rosso intenso

Profumo: Ricco ed intenso, la complessità spazia dalle note fruttate ben definite, ciliegia, mora, prugna e amarena, con richiami floreali di violetta e peonia, a sentori di spezie nere

Sapore: Elegante e raffinato, intenso, persistente e suadente con tannini morbidi e setosi

Grado alcolico: 13,50 %

Temperatura di servizio: 18-20°C

Abbinamenti: Si sposa con primi piatti importanti a base di carne, ma non piccanti. Da provare con secondi a base di carne rossa e selvaggina a pelo

Descrizione:

"Gigi Rizzi Collection N°02" è la seconda di sei collezioni che saranno la punta di diamante dell'azienda Seiterre, ad edizione limitata. Frutto della passione e dell'amore per il vino di Luigino Rizzi, per gli amici "Gigi", enologo e proprietario dell'azienda Seiterre, che dopo 45 anni di esperienza nel settore viticolo ed enologico ha voluto creare una collezione che andasse a rappresentare tutto ciò che ha imparato nel corso della vita andando a selezionare dei vini rappresentativi delle nostre aziende, in aggiunta al sapere derivante dal fatto di essere la quarta generazione di una famiglia sempre molto impegnata e innamorata del vino.

La "Collection N°02" è un Sangiovese Toscana Igt, frutto della vendemmia 2017, di uva Sangiovese. Un vino ottenuto partendo da una accurata selezione della produzione di uno dei migliori vigneti dell'azienda, situati nel cuore della Maremma Toscana, in un paesaggio incontaminato. L'affinamento in barrique, grazie all'utilizzo di legni pregiati di diverse tostature, ha permesso di rispondere in maniera positiva alle aspettative.

Ne risulta un vino sorprendente, perfettamente bilanciato ed equilibrato. Lo spettro olfattivo è particolarmente ricco ed intenso, la complessità spazia dalle note fruttate ben definite, ciliegia, mora, prugna e amarena, con richiami floreali di violetta e peonia, a sentori di spezie nere dati dalla maturazione in barrique per terminare con gradevolissime note vanigliate che rendono "Gigi Rizzi Collection N°02" un vino elegante e raffinato, intenso, persistente e suadente con tannini morbidi e setosi. Ottimo presupposto per un lungo affinamento in bottiglia. Questo Sangiovese Toscana Igt 2017 è molto versatile in cucina, grazie alla sua complessità olfattiva e gustativa si sposa con primi piatti importanti a base di carne, ma non piccanti. Da provare con secondi a base di carne rossa e selvaggina a pelo. E' un ottimo compagno per tutto il pasto e dona una piacevole sensazione di perfetta armonia ed abbinamento con il cibo.



Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Custoza Doc

Denominazione: Custoza DOC

Vitigni: Trebbiano, Garganega, Cortese, Tocai

Tipologia terreno: Origine morenica, argillo-calcareo

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata con affinamento sui propri lieviti per 3-4 mesi

Affinamento: Acciaio

Colore: Giallo paglierino con sottili riflessi verdolini

Profumo: Note di frutta a polpa bianca croccante (pesca bianca) e fiori bianchi (sambuco), con sentori di erbe di campo

Sapore: Una sensazione fresca e piacevole, gradevolmente sapido, equilibrato e di buona struttura

Grado alcolico: 12 - 12,5 % vol

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C / 50°F

Abbinamenti: Perfetto con torte salate, accompagna piatti a base di pesce e carni bianche, ottimo con secondi di pesce anche grigliati, da provare con risotti di verdure

Descrizione:

Prodotto scorrevole, fresco e profumato, molto versatile negli abbinamenti gastronomici, che nasce in Veneto in un suolo di origine morenica, argillo-calcareo nella Tenuta San Leone, sulle colline del Lago di Garda. Ottenuto dalla raccolta nelle prime ore del mattino, in modo tale che l'uva si mantenga fresca. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità dei vitigni. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in bottiglia sui propri lieviti per un periodo di uno/due mesi. Ne deriva un vino fresco, equilibrato, di buon corpo e piacevolmente sapido. Si presenta di colore giallo paglierino con sottili riflessi verdolini. Al naso esprime note di frutta a polpa bianca croccante come la pesca, fiori bianchi come il sambuco, con sentori di erbe di campo. In bocca si percepisce una sensazione fresca e piacevole, gradevolmente sapida e di buona struttura, equilibrato e di buona persistenza. Perfetto con torte salate, accompagna piatti a base di pesce e carni bianche, ottimo con secondi di pesce anche grigliati, da provare con risotti di verdure. Servire ad una temperatura di 10 -12 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Lugana Doc

Denominazione: Lugana DOC

Vitigni: Turbiana di Lugana

Tipologia terreno: Argilloso, calcareo e ricco di minerali

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini

Profumo: Note delicate di frutta croccante, albicocca e mela con intensi sentori minerali

Sapore: Una sensazione di perfetto equilibrio tra freschezza e struttura, con una piacevole nota sapida minerale

Grado alcolico: 12,5 % vol

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Abbinamenti: Perfetto come aperitivo, si sposa perfettamente con piatti a base di pesce e carni bianche. Ideale anche con aperitivi di pesce come cocktail di gamberetti

Descrizione:

Tipico prodotto del Lago di Garda, questo Lugana Doc nasce dall'uva Turbiana coltivata nella Tenuta Fantona ai piedi del Benaco, in un suolo argilloso, calcareo e ricco di minerali. I grappoli di Turbiana, nati da vigne giovani e di media età, vengono selezionati e raccolti nelle prime ore del mattino per non provocare sbalzi termici agli acini. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in acciaio sui propri lieviti per un periodo di due o tre mesi, segue affinamento di un mese in bottiglia. Ne deriva un vino fresco, delicato ed affascinante. Si presenta di colore giallo paglierino brillante con riflessi verdolini. Al naso esprime note delicate di frutta croccante, albicocca e mela con intensi sentori minerali. In bocca è fresco, fine e delicato, con una piacevole nota sapida e una spiccata bevibilità. Perfetto come aperitivo, si sposa perfettamente con piatti a base di pesce e carni bianche. Ideale anche con aperitivi di pesce come cocktail di gamberetti. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Pinot Grigio Doc

Denominazione: Pinot Grigio delle Venezie DOC

Vitigni: Pinot Grigio

Tipologia terreno: Di origine morenica, calcareo e argilloso

Vinificazione: Le uve vengono pigiate e pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, seguito da una maturazione sulle bucce per almeno 2 mesi

Affinamento: Acciaio

Colore: Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli

Profumo: Note di fiori bianchi e fruttate, con sentori di pesca bianca, fiori bianchi ed un finale leggermente speziato

Sapore: Una sensazione fresca e fragrante, al palato fine ed equilibrato, con una piacevole acidità

Grado alcolico: 12,5 % vol

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Abbinamenti: Pesce di lago e torte salate

Descrizione:

Il Pinot Grigio Doc delle Venezie è una Doc che interessa i territori del Veneto, Trentino e Friuli. Un territorio con un microclima che ha permesso di sviluppare al meglio le caratteristiche organolettiche di questo vitigno. Viene coltivato in tre delle nostre tenute, Tenuta San Leone sul Lago di Garda, Maso Bianco in Trentino Alto Adige e Podere del Gal in Friuli Venezia Giulia. Ottenuto da una selezione dei migliori grappoli di Pinot Grigio, raccolti nelle prime ore del mattino. L'uva viene pigiata e pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità dei vitigni. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, segue una maturazione sulle proprie bucce per un periodo di 2 mesi per terminare con l'affinamento in bottiglia per un periodo di un mese. Ne deriva un vino fresco, fragrante, fine ed equilibrato. Si presenta di colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Al naso esprime note di fiori bianchi e fruttate, con sentori di pesca a pasta bianca, fiori bianchi ed un finale leggermente speziato. In bocca si percepisce una sensazione fresca e fragrante, al palato fine ed equilibrato, con una piacevole acidità. Molto versatile, perfetto con piatti a base di pesce d'acqua dolce. Ideale come aperitivo. Da provare con verdure alla griglia. Eccellente con carni bianche. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Bardolino Chiaretto Doc

Denominazione: Bardolino Chiaretto DOC

Vitigni: Corvina, Rondinella, Molinara

Tipologia terreno: Di origine morenica collinari

Vinificazione: Le uve raccolte vengono vinificate con macerazione sulle proprie bucce, la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Rosato

Profumo: Note floreali di fiori bianchi e frutta fresca, con sentori agrumati e fragoline di bosco

Sapore: Una sensazione fresca e croccante, con un finale leggermente sapido

Grado alcolico: 12,5 % vol

Temperatura di servizio: 10-12°C | 50°F

Abbinamenti: Perfetto a tutto pasto, si sposa con pietanze di mare e lago, con pasta e sushi. Da provare con una mozzarella di bufala

Descrizione:

Tipico prodotto che nasce ai piedi del Benaco in un suolo morenico, sulle colline ventilate della Tenuta San Leone. Ottenuto da vitigni autoctoni come Corvina, Rondinella e Molinara vinificati in "rosa". Chiamato anche "il vino di una notte" perchè le bucce necessitano di stare a contatto con il mosto alcune ore in base alla stagione, successivamente l'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in bottiglia per circa 1 mese. Ne deriva un vino fresco e vivace, fine e armonico. Si presenta di colore rosato. Al naso esprime note floreali di fiori bianchi e frutta fresca, con sentori agrumati e fragoline di bosco. In bocca si percepisce una sensazione fresca e croccante con un finale leggermente sapido. Perfetto a tutto pasto, si sposa con pietanze di mare e lago, con pasta e sushi. Da provare con una mozzarella di bufala. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Toscana Rosso Igt

Denominazione: Toscana Rosso Igt

Vitigni: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah

Tipologia terreno: Argilloso

Vinificazione: Le uve raccolte vengono vinificate con macerazione sulle proprie bucce, la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Rosso intenso

Profumo: Note di frutti rossi maturi come ciliegia e prugna, con delicati sentori di spezie sul finale

Sapore: Corposo e vellutato con un eccellente equilibrio tannico

Grado alcolico: 13-13,5% vol

Temperatura di servizio: 18-20°C | 64,4-68°F

Abbinamenti: Perfetto con primi piatti a base di carne. Ideale da abbinare a carni rosse, arrosti e formaggi stagionati. Da provare con il pasticcio di carne

Descrizione:

Toscana Rosso Igt è prodotto nella Tenuta in Toscana, nelle calde terre della Maremma che godono della vicina brezza del mare. A base di Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah. Ottenuto da una selezione dei migliori grappoli, raccolti nelle prime ore del mattino. Le uve vengono vinificate con macerazione sulle proprie bucce, la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. Segue un affinamento in bottiglia per 1-2 mesi. Si presenta di colore rosso intenso. Al naso scatena i profumi di frutti maturi rossi come ciliegia e prugna mature, con delicati sentori di spezie sul finale. Al palato il gusto è corposo e vellutato con un eccellente equilibrio tannico. La sua struttura lo rende perfetto da abbinare con primi piatti a base di carne. Ideale da abbinare a carni rosse, arrosti e formaggi stagionati. Da provare con pasticcio di carne. Viene servito ad una temperatura di 18-20 ° C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Cabernet

Denominazione: Cabernet Veneto Igt

Vitigni: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Tipologia terreno: Di origine morenica collinari

Vinificazione: I grappoli vengono pigiati con pressatura soffice, segue una fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Rosso intenso

Profumo: Note floreali e di frutta a bacca rossa, leggermente speziato ed erbaceo

Sapore: Una sensazione armonica, fresca e vivace, con un finale asciutto e morbido

Grado alcolico: 12,5 % vol

Temperatura di servizio: 16-18 °C | 60,8°F

Abbinamenti: Perfetto con primi piatti. Ideale per carni rosse cotte alla brace. Da provare con la selvaggina

Descrizione:

Tipico prodotto che nasce ai piedi del Benaco in un suolo morenico, sulle colline ventilate della Tenuta San Leone. Ottenuto dall'unione di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento prosegue in acciaio, poi in bottiglia per un periodo di tre mesi. Ne deriva un vino fresco e vivace, morbido e armonico. Si presenta di colore rosso intenso. Al naso esprime note floreali e di frutta a bacca rossa, con sentori leggermente speziati ed erbacei. In bocca si percepisce una sensazione equilibrata con un finale asciutto. Perfetto con primi piatti. Ideale per carni rosse cotte alla brace. Da provare con la selvaggina. Servire ad una temperatura di 18-20 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana

info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Lugana Doc

Denominazione: Lugana DOC

Vitigni: Turbiana di Lugana

Tipologia terreno: Argilloso, calcareo e ricco di minerali

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Giallo paglierino intenso brillante

Profumo: Note delicate floreali e di frutta a polpa gialla croccante, frutti esotici e agrumi, con intensi sentori minerali

Sapore: Una sensazione di perfetto equilibrio tra freschezza e struttura, con una piacevole nota sapida minerale

Grado alcolico: 12,5% vol

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Abbinamenti: Perfetto per primi piatti a sughi bianchi, si sposa perfettamente con piatti a base di pesce o carni bianche. Ideale con il sushi

Descrizione:

L'anima di questo Lugana nasce dall'uva Turbiana coltivata nella Tenuta Fantona ai piedi del Benaco (Lago di Garda) in un suolo argilloso, calcareo e ricco di minerali. I grappoli, nati dalle vigne più vecchie, vengono selezionati e raccolti nelle prime ore del mattino per mantenere una bassa temperatura dell'acino e non provocare uno sbalzo termico. La pressatura è soffice in modo da preservare al massimo gli aromi e la tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata con affinamento in acciaio sui propri lieviti per un periodo di quattro mesi mentre l'affinamento in bottiglia per un periodo di circa due/tre mesi. Ne deriva un vino fresco, delicato ed affascinante. Si presenta di colore giallo paglierino intenso e brillante. Al naso esprime note floreali e delicate, con sentori di frutta a polpa gialla croccante, frutti esotici e agrumi con interessanti sentori minerali tipici del Lugana. In bocca si percepisce un perfetto equilibrio tra freschezza e struttura, con una piacevole nota sapida minerale e una spiccata bevibilità. Perfetto per primi piatti a sughi bianchi, si sposa perfettamente con piatti a base di pesce o carni bianche. Ideale con il sushi. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Custoza Doc

Denominazione: Custoza Doc

Vitigni: Trebbiano, Garganega, Cortese, Tocai

Tipologia terreno: Origine morenica, argillo-calcareo

Vinificazione: Le uve vengono pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: Note di fiori bianchi e frutta croccante, con sentori di pesca gialla, ananas e fiori di campo

Sapore: Note di fiori bianchi e frutta croccante, con sentori di pesca gialla, ananas e fiori di campo

Grado alcolico: 12,5 % vol

Temperatura di servizio: 10-12 °C | 50°F

Abbinamenti: Ottimo aperitivo ed eccellente compagno di piatti di pesce sia di lago che di mare, da provare con torte salate

Descrizione:

Splendido prodotto che nasce ai piedi del Benaco (Lago di Garda) in un suolo di origine morenica e ricco di minerali nella Tenuta San Leone. Ottenuto da una selezione delle uve dei migliori vitigni tipici come Garganega, Trebbiano, Tocai e Cortese, raccolti nelle prime ore del mattino. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità dei vitigni. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in acciaio sui propri lieviti per un periodo di due mesi e successivo mese in bottiglia. Ne deriva un vino fresco, fragrante, fine ed equilibrato. Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso esprime note di fiori bianchi e frutta croccante, con sentori di pesca gialla, ananas e fiori di campo. In bocca si percepisce una sensazione fresca, fragrante e minerale, con un finale fine, di spiccata bevibilità. Perfetto come aperitivo. Ideale con primi piatti a base di pesce e verdure. Da provare con torte salate. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Pinot Grigio Doc

Denominazione: Pinot Grigio Doc Delle Venezie Doc

Vitigni: Pinot Grigio

Tipologia terreno: Di origine morenica collinare, calcarea e argillosa

Vinificazione: Fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox, seguita da una maturazione sulle fecce fini per 4 mesi

Affinamento: Acciaio

Colore: Giallo paglierino brillante

Profumo: Note di fiori bianchi e fruttati, con sentori di pesca bianca, note di mela verde e acacia con un finale speziato

Sapore: Una sensazione di freschezza e fragranza, fine ed equilibrata al palato, con una piacevole acidità

Grado alcolico: 12,5 % vol

Temperatura di servizio: 10-12 °C | 50-53,6 °F

Abbinamenti: Pesci d'acqua dolce, frutti di mare, zuppa di pesce, pollame e con funghi

Descrizione:

Il Pinot Grigio Doc delle Venezie è una Doc che interessa i territori del Veneto, Trentino e Friuli. Un territorio con un microclima che ha permesso di sviluppare al meglio le caratteristiche organolettiche di questo vitigno. Viene coltivato in tre delle nostre tenute, Tenuta San Leone sul Lago di Garda, Maso Bianco in Trentino Alto Adige e Podere del Gal in Friuli Venezia Giulia. Ottenuto da una selezione dei migliori grappoli di Pinot Grigio, raccolti nelle prime ore del mattino. L'uva viene pigiata e pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità dei vitigni. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, segue una maturazione sulle proprie bucce per un periodo di 4 mesi per terminare con l'affinamento in bottiglia per un periodo di un mese. Ne deriva un vino fresco, fragrante, fine ed equilibrato. Si presenta di colore giallo paglierino brillante con riflessi verolini. Al naso esprime note di fiori bianchi e frutta croccante, con sentori di pesca a pasta bianca, note di mela verde e acacia con un finale speziato. In bocca si percepisce una sensazione fresca e fragrante, al palato fine ed equilibrato, con una piacevole acidità. Molto versatile, perfetto con piatti a base di pesce d'acqua dolce. Ideale con primi piatti di verdure. Da provare con una zuppa di pesce od un piatto a base di funghi. Eccellente con carni bianche. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Vermentino Igt

Denominazione: Vermentino Toscana IGT

Vitigni: Vermentino

Tipologia terreno: Argilloso

Vinificazione: Fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox, seguita da una maturazione sulle fecce fini per 4 mesi

Affinamento: Acciaio

Colore: Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini

Profumo: Note intense di fiori d'acacia e frutta esotica, con sentori di erbe aromatiche e fiori di campo nel finale

Sapore: Una sensazione di freschezza e fragranza con una buona morbidezza, con un finale equilibrato e piacevolmente sapido

Grado alcolico: 12,5 % vol

Temperatura di servizio: 10-12 °C | 50-53,6 °F

Abbinamenti: Perfetto come aperitivo. Ideale con primi piatti a base di pesce e secondi di pesce alla griglia. Da provare con brodetti di pesce

Descrizione:

Il Vermentino Toscana Igt è prodotto nella Tenuta in Toscana, nelle calde terre della Maremma che godono della vicina brezza del mare, in un suolo ricco e argilloso. Ottenuto dalla selezione dei migliori grappoli di Vermentino che vengono raccolti nelle prime ore del mattino. L'uva viene pigiata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in bottiglia per un periodo di un mese. Ne deriva un vino fresco, fragrante ed equilibrato. Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso esprime note intense di fiori d'acacia e frutta tropicale, con sentori di erbe aromatiche e fiori di campo nel finale. In bocca si percepisce una sensazione fresca, fragrante, con una buona acidità, ha un finale equilibrato e gradevolmente sapido. Perfetto come aperitivo. Ideale con primi piatti a base di pesce e secondi di pesce alla griglia. Da provare con brodetti di pesce. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Bardolino Chiaretto Doc

Denominazione: Bardolino Chiaretto DOC

Vitigni: Corvina, Rondinella, Molinara

Tipologia terreno: Di origine morenica collinari

Vinificazione: Viene eseguita una vinificazione in "rosa" delle uve, che dopo essere state diraspate, vengono lasciate in macerazione per qualche ora e successivamente pigiate con pressatura soffice. Segue una fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: Acciaio

Colore: Rosato

Profumo: Note floreali di fiori bianchi e frutta fresca, con sentori di pompelmo rosa e glicine

Sapore: Una sensazione fresca, vivace, con un finale abbastanza sapido

Grado alcolico: 12,5 % vol

Temperatura di servizio: 10-12°C | 50°F

Abbinamenti: Perfetto a tutto pasto, si sposa con pietanze di mare e lago, con primi piatti e grigliate di pesce. Da provare con la pizza

Descrizione:

Tipico prodotto che nasce ai piedi del Benaco in un suolo morenico, sulle colline ventilate della Tenuta San Leone. Ottenuto da vitigni autoctoni come Corvina, Rondinella e Molinara vinificati in "rosa". Chiamato anche "il vino di una notte" perchè le bucce necessitano di stare a contatto con il mosto alcune ore in base alla stagione, successivamente l'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in bottiglia per circa 2 mesi. Ne deriva un vino fresco, vivace e di buona struttura, fine e armonico. Si presenta di colore rosato. Al naso esprime note floreali di fiori bianchi e frutta fresca, con sentori di pompelmo rosa e glicine. In bocca si percepisce una sensazione fresca, con un finale abbastanza sapido. Perfetto a tutto pasto, si sposa con pietanze di mare e lago, con primi piatti e grigliate di pesce. Da provare con la pizza. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Bardolino Doc

Denominazione: Bardolino DOC

Vitigni: Corvina, Rondinella e Molinara

Tipologia terreno: Origine morenica collinari con scheletro consistente e presenza di limo

Vinificazione: I grappoli vengono pigiati con pressatura soffice, segue una fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: Acciaio

Colore: Rosso vivace

Profumo: Note di frutta fresca, ciliegia e fragoline di bosco, con sentori di viola

Sapore: Una sensazione fresca, vivace e armonica, con un finale leggermente sapido

Grado alcolico: 12,5 % vol

Temperatura di servizio: 14-16 °C | 57,2 F°

Abbinamenti: Perfetto con i primi piatti, ottimo con i risotti. Ideale per carni bianche, salumi e formaggi freschi. Da provare con il pesce di lago

Descrizione:

Tipico prodotto che nasce ai piedi del Benaco in un suolo morenico, sulle colline ventilate della Tenuta San Leone. Ottenuto da vitigni autoctoni come Corvina, Rondinella e Molinara. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in bottiglia per un periodo di tre mesi. Ne deriva un vino fresco, vivace e armonico. Si presenta di colore rosso vivace. Al naso esprime note di frutta fresca, ciliegia e fragoline di bosco, con sentori di viola. In bocca si percepisce una sensazione fresca, fine e armonica, con un finale leggermente sapido. Perfetto con i primi piatti, ottimo con i risotti. Ideale per carni bianche, salumi e formaggi freschi. Da provare con il pesce di lago. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Teroldego Igt

Denominazione: Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT

Vitigni: Teroldego

Tipologia terreno: Basaltico di origine vulcanica

Vinificazione: Pressatura delicata, la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Legno e acciaio

Colore: Rosso intenso con riflessi leggermente granati

Profumo: Note di frutta rossa di sottobosco, ciliegia e prugna con dei sentori di fiori di campo e viola

Sapore: Il palato è fresco e armonico, asciutto e giustamente tannico, con un finale leggermente mandorlato

Grado alcolico: 13,0 % vol

Temperatura di servizio: 18-20 °C | 64,4°F

Abbinamenti: Perfetto con primi piatti di carne, carni rosse e arrostiti, ottimo con tartare di carne e carrè di maiale, da provare con un piatto di carne salada o selvaggina

Descrizione:

Teroldego Igt è prodotto nella storica Maso Bianco, su colline ben esposte e ventilate che godono di un micro clima fresco con ottime escursioni termiche, in un terreno basaltico di origine vulcanica. E' ottenuto da uve di Teroldego, vitigno autoctono definito dal Michelangelo Mariani e considerato il principe dei vini trentini. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in bottiglia per un periodo di tre mesi. Al naso prevalgono le note di frutta rossa di sottobosco, ciliegia e prugna, con sentori di fiori di campo e viola. Al palato è fresco e armonico, asciutto e giustamente tannico, con un finale leggermente mandorlato. Perfetto con primi piatti di carne, carni rosse e arrostiti, ottimo con tartare di carne e carrè di maiale, da provare con un piatto di carne salada o selvaggina. Viene servito a 18-20 ° C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Marzemino Dolomiti

Denominazione: Marzemino Dolomiti Igt

Vitigni: Marzemino

Tipologia terreno: Basaltico di origine vulcanica

Vinificazione: Pressatura delicata, la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Rosso intenso con riflessi leggermente granati

Profumo: Note di frutti di bosco, susina e prugna, con sentori di marasca e viola mammola

Sapore: Il palato è morbido e armonico, lievemente tannico e di buona persistenza

Grado alcolico: 13,0 % vol

Temperatura di servizio: 18-20 °C / 64,4°F

Abbinamenti: Perfetto con secondi piatti di carne, ottimo con arrosti di carne e vitello tonnato, da provare con lasagne al cervo e frutti rossi

Descrizione:

Marzemino Doc è prodotto nella storica Maso Bianco, su colline ben esposte e ventilate che godono di un micro clima fresco con ottime escursioni termiche, in un terreno basaltico di origine vulcanica. E' ottenuto da uve di Marzemino, vitigno autoctono ricordato nel "Don Giovanni" di Mozart come vino tipico della Vallagarina. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in bottiglia per un periodo di tre mesi. Al naso prevalgono le note di frutti di bosco, susina e prugna, con sentori di marasca e viola mammola. Al palato è morbido e armonico, lievemente tannico e di buona persistenza. Perfetto con secondi piatti di carne, ottimo con arrosti di carne e vitello tonnato, da provare con lasagne al cervo e frutti rossi. Viene servito a 18-20 ° C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Toscana Igt

Denominazione: Toscana Rosso IGT

Vitigni: Sangiovese, Cabernet, Merlot e Syrah

Tipologia terreno: Argillosa

Vinificazione: L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in bottiglia per un periodo di tre mesi

Affinamento: Legno e acciaio

Colore: Rosso intenso

Profumo: Note di frutti rossi, ciliegia, mirtillo e prugna, con delicati sentori di spezie e violetta

Sapore: Morbido e armonico, con un eccellente equilibrio tannico e di buona persistenza

Grado alcolico: 13%

Temperatura di servizio: 18-20°C

Abbinamenti: Perfetto con primi piatti di carne, ottimo con grigliate miste e salumi. Da provare con una parmigiana o cinghiale in umido

Descrizione:

Toscana Rosso Igt è prodotto nella Tenuta in Toscana, nelle calde terre della Maremma che godono della vicina brezza del mare, in un terreno ricco di origine argillosa. E' ottenuto da uve autoctone come Sangiovese e Syrah e vitigni internazionali come Cabernet e Merlot, raccolti nelle prime ore del mattino. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in bottiglia per un periodo di tre mesi. Al naso prevalgono le note di frutti rossi, ciliegia, mirtillo e prugna, con delicati sentori di spezie e violetta. Al palato è morbido e armonico, con un eccellente equilibrio tannico e di buona persistenza. Perfetto con primi piatti di carne, ottimo con grigliate miste e salumi. Da provare con una parmigiana o cinghiale in umido. Viene servito a 18-20 ° C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Valpolicella Doc

Denominazione: Valpolicella DOC

Vitigni: Corvina, Rondinella e Molinara

Tipologia terreno: Calcareo e molto drenante

Vinificazione: Pressatura delicata, la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Legno e acciaio

Colore: Rosso intenso

Profumo: Note di ciliegia e frutta rossa con sentori di rosa

Sapore: Il palato è pieno, fresco e armonico, minerale e asciutto, di buona persistenza

Grado alcolico: 13 % vol

Temperatura di servizio: 18-20 °C | 64,4 °F

Abbinamenti: Perfetto con primi piatti di carne, carni rosse e arrosti, ottimo con formaggi medio stagionati, da provare con polpette di carne

Descrizione:

Valpolicella Doc è prodotto nella Tenuta in Valpolicella, su colline ben esposte e ventilate. Si presenta di colore rosso intenso, ed è ottenuto dagli stessi uvaggi dell'Amarone. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in bottiglia per un periodo di tre mesi. Al naso prevalgono le note di frutta rossa e ciliegia, con sentori di rosa. Al palato il gusto è pieno, fresco e armonico, minerale e asciutto, con una buona persistenza. Perfetto con primi piatti di carne, carni rosse e arrosti, ottimo con formaggi medio stagionati, da provare con polpette di carne. Viene servito a 18-20 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Lugana Doc

Denominazione: Lugana DOC

Vitigni: Turbiana di Lugana

Tipologia terreno: Argilloso, calcareo e ricco di minerali

Vinificazione: Le uve vengono raccolte a mano 10-15 giorni dopo e pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a bassa temperatura

Affinamento: Bottiglia

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo: Note di frutta esotica, canditi e agrumi

Sapore: Una sensazione di avvolgenza, è succoso e vellutato con finale lungo e complesso

Grado alcolico: 13 % vol

Temperatura di servizio: 10-12 °C | 50°F

Abbinamenti: Perfetto a tutto pasto sia con piatti a base di pesce che carne bianca. Ideale con una grigliata di pesce, ottimo come aperitivo

Descrizione:

Questo Lugana Doc è un prodotto che nasce ai piedi del Benaco (Lago di Garda) in un suolo argilloso, calcareo e ricco di minerali nella Tenuta Fantona. Ottenuto da una selezione dei migliori grappoli di Turbiana che vengono raccolti 10-15 giorni dopo il classico periodo vendemmiale, in modo tale che l'uva raggiunga una maggiore maturazione in vigna. I grappoli sono raccolti manualmente nelle prime ore del mattino. L'uva viene pigiata e pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in vasca sui propri lieviti per un periodo di due mesi, e successivamente in bottiglia per tre mesi. Ne deriva un vino di spessore e struttura, fine, complesso ed elegante. Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso esprime note di frutta esotica, canditi e agrumi. In bocca si percepisce una sensazione di avvolgenza, è succoso e vellutato con finale lungo e complesso. Perfetto a tutto pasto sia con piatti a base di pesce che carne bianca. Ideale con una grigliata di pesce. Da provare con il crudité di pesce. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Custoza Superiore Doc

Denominazione: Custoza Superiore DOC

Vitigni: Garganega, Trebbiano, Trebbianello, Bianca Fernanda, Chardonnay

Tipologia terreno: Di origine morenica e ricco di minerali

Vinificazione: L'uva viene pressata in maniera soffice, la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata mentre l'affinamento in barrique per 3 mesi circa e successivamente in bottiglia per un periodo di due mesi

Affinamento: Legno e acciaio

Colore: Di colore giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo: Note di frutta esotica, nespole e ginestre, con sentori di nocciole, pepe bianco e sfumature di vaniglia

Sapore: Si percepisce una sensazione morbida, con il giusto equilibrio fra sapidità e mineralità, di buona struttura

Grado alcolico: 13%

Temperatura di servizio: 10-12°C | 50°F

Abbinamenti: Perfetto con torte salate. Ideale con primi piatti a base di pesce e verdure. Da provare con coniglio al forno

Descrizione:

Il Custoza Superiore è uno splendido prodotto che nasce ai piedi del Benaco (Lago di Garda) in un suolo di origine morenica e ricco di minerali presso la Tenuta San Leone. Prodotto ottenuto da una selezione dei migliori vitigni di Garganega, Trebbiano, Trebbianello, Bianca Fernanda e Chardonnay, raccolti nelle prime ore del mattino. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità dei vitigni. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata mentre l'affinamento in barrique per 3 mesi circa e successivamente in bottiglia per un periodo di due mesi. Ne deriva un vino morbido, vellutato ed elegante. Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso esprime note di frutta esotica, nespole e ginestre, con sentori di nocciole, pepe bianco e sfumature di vaniglia. In bocca si percepisce una sensazione morbida, con il giusto equilibrio fra sapidità e mineralità, di buona struttura. Il Custoza Superiore grazie al passaggio in barrique acquisisce una buona longevità negli anni. Perfetto con torte salate. Ideale con primi piatti a base di pesce e verdure. Da provare con coniglio al forno. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Dolcetto di Ovada Superiore

Denominazione: Dolcetto di Ovada Superiore DOCG

Vitigni: Dolcetto

Tipologia terreno: Calcareo e argilloso

Vinificazione: Raccolta a mano a fine Settembre inizio Ottobre, pressatura delicata, la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Legno e acciaio

Colore: Rosso intenso con riflessi porpora

Profumo: Note di frutta rossa matura e confettura, con leggeri sentori speziati e vanigliati

Sapore: Il palato è morbido e armonico, rotondo e pieno con un eccellente equilibrio tannico e di buona persistenza

Grado alcolico: 13,5 % vol

Temperatura di servizio: 18-20 °C | 64,4 °F

Abbinamenti: Perfetto con primi piatti di carne, ottimo con gnocchi ai quattro formaggi o castelmagno. Da provare con il brasato di carne

Descrizione:

Il Dolcetto di Ovada Superiore è prodotto nella Tenuta in Piemonte, sulle dolci colline piemontesi, in un terreno calcareo ed argilloso. E' ottenuto dal vitigno autoctono del Dolcetto, le uve sono raccolte a mano nelle prime ore del mattino. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, un passaggio per alcuni mesi in botti grandi per almeno un anno e successivo affinamento in bottiglia per un periodo di tre mesi. Al naso prevalgono note di frutta rossa matura e confettura, con leggeri sentori speziati e vanigliati. Al palato è morbido e armonico, con un eccellente equilibrio tannico e di buona persistenza. Perfetto con primi piatti di carne, ottimo con gnocchi ai quattro formaggi o Castelmagno. Da provare con il brasato di carne. Viene servito a 18-20 ° C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Barbera del Monferrato Superiore Docg

Denominazione: Barbera del Monferrato Superiore DOCG

Vitigni: Barbera

Tipologia terreno: Calcareo e argilloso

Vinificazione: Raccolta a mano a metà Ottobre, pressatura delicata, la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Legno e acciaio

Colore: Rosso intenso con riflessi granati

Profumo: Note di frutta rossa matura, con leggeri sentori speziati di pepe bianco e vaniglia

Sapore: Il palato è morbido e armonico, rotondo e pieno, sapido e speziato con un eccellente equilibrio tannico e di buona persistenza

Grado alcolico: 13,0 % vol

Temperatura di servizio: 18-20 °C / 64,4 °F

Abbinamenti: Perfetto con primi piatti di carne, ottimo con le tagliatelle al tartufo. Da provare con la bagna cauda

Descrizione:

Il Barbera del Monferrato Superiore Docg è prodotto nella Tenuta in Piemonte, sulle dolci colline piemontesi, in un terreno calcareo ed argilloso. E' ottenuto dal vitigno autoctono della Barbera, le uve sono raccolte a mano nelle prime ore del mattino. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, un passaggio per alcuni mesi in botti grandi per almeno un anno e successivo affinamento in bottiglia per un periodo di tre mesi. Al naso prevalgono note di frutta rossa matura, con leggeri sentori speziati di pepe bianco e vaniglia. Al palato è morbido e armonico, rotondo e pieno, sapido e speziato con un eccellente equilibrio tannico e di buona persistenza. Perfetto con primi piatti di carne, ottimo con le tagliatelle al tartufo. Da provare con la bagna cauda. Viene servito a 18-20 ° C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Bardolino Superiore Docg

Denominazione: Bardolino Superiore DOCG

Vitigni: Corvina, Rondinella, Molinara

Tipologia terreno: Di origine morenica collinari con scheletro consistente e presenza di limo

Vinificazione: I grappoli vengono pigiati con pressatura soffice, segue una fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Legno

Colore: Rosso intenso con riflessi granati

Profumo: Note di frutta matura, ciliegia e more, con sentori speziati e di vaniglia

Sapore: Una sensazione morbida, vellutata e armonica, con un finale leggermente sapido

Grado alcolico: 12,5 % vol

Temperatura di servizio: 18-20 °C | 68°F

Abbinamenti: Perfetto con i primi piatti a base di carne, ottimo con i risotti. Ideale per carni rosse e arrostiti. Da provare con piatti a base di tartufo

Descrizione:

Tipico prodotto che nasce ai piedi del Benaco in un suolo morenico, sulle colline ventilate della Tenuta San Leone. Ottenuto da vitigni autoctoni come Corvina, Rondinella e Molinara. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento prosegue in botti grandi per 12 mesi poi in bottiglia per un periodo di tre mesi. Ne deriva un vino strutturato, vellutato e armonico. Si presenta di colore rosso intenso con riflessi granati. Al naso esprime note di frutta matura, ciliegia e more, con sentori speziati e di vaniglia. In bocca si percepisce una sensazione morbida, fine ed elegante, con un finale leggermente sapido. Perfetto con i primi piatti a base di carne, ottimo con i risotti. Ideale per carni rosse e arrostiti. Da provare con piatti a base di tartufo. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Monferrato Rosso

Denominazione: Monferrato Rosso DOC

Vitigni: Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon

Tipologia terreno: Calcareo e argilloso

Vinificazione: Pressatura delicata, la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Rosso intenso

Profumo: Note di frutta rossa, ciliegia e prugna, con leggeri sentori speziati e leggermente erbacei

Sapore: Il palato è rotondo e pieno, deciso e di buona persistenza

Grado alcolico: 14,0 % vol

Temperatura di servizio: 18-20 °C / 64,4°F

Abbinamenti: Perfetto con primi piatti di carne, ottimo con gli agnolotti in brodo. Da provare con il pollo al Monferrato

Descrizione:

Il Monferrato Rosso Doc è prodotto nella Tenuta in Piemonte, sulle dolci colline piemontesi, in un terreno calcareo ed argilloso. E' ottenuto dall'unione di tre vitigni, l'autoctono della Barbera, insieme agli internazionali Cabernet e Merlot, le uve sono raccolte nelle prime ore del mattino. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, e successivo affinamento in bottiglia per un periodo di tre mesi. Al naso prevalgono note di frutta rossa, ciliegia e prugna, con leggeri sentori speziati e leggermente erbacei. Al palato è rotondo e pieno, deciso e di buona persistenza. Perfetto con primi piatti di carne, ottimo con gli agnolotti in brodo. Da provare con il pollo al Monferrato. Viene servito a 18-20 ° C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Rosso Veronese

Denominazione: Rosso Veronese Igt

Vitigni: Corvina, Rondinella, Cabernet

Tipologia terreno: Di origine morenica collinare, argillo-calcareo

Vinificazione: Le uve vengono raccolte a mano 10-15 giorni dopo il normale periodo vendemmiale, vinificate con macerazione sulle proprie bucce, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, segue affinamento in botti e/o barriques

Affinamento: Legno

Colore: Rosso intenso con riflessi granati

Profumo: Al naso esprime note floreali e di frutta matura, con sentori leggermente speziati e vanigliati

Sapore: In bocca si percepisce una sensazione morbida ed elegante, di buona persistenza

Grado alcolico: 13 % vol

Temperatura di servizio: 18-20 °C | 64,4 °F

Abbinamenti: Perfetto con risotti a base di carne e verdure. Ideale per carni rosse e arrosti. Da provare con formaggi stagionati e piatti elaborati

Descrizione:

Tipico prodotto che nasce ai piedi del Lago di Garda in un suolo morenico, sulle colline ventilate della Tenuta San Leone. Ottenuto dall'unione di Corvina, Rondinella e Cabernet Sauvignon. L'uva viene raccolta a mano 10-15 giorni dopo, pigiata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento prosegue in botti grandi per 6 mesi poi in bottiglia per un periodo di tre mesi. Ne deriva un vino strutturato, morbido e armonico. Si presenta di colore rosso intenso con riflessi granati. Al naso esprime note floreali e di frutta matura, con sentori leggermente speziati e vanigliati. In bocca si percepisce una sensazione morbida ed elegante, di buona persistenza. Perfetto con risotti a base di carne e verdure. Ideale per carni rosse e arrosti. Da provare con formaggi stagionati e piatti elaborati. Servire ad una temperatura di 18-20 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Le Capannelle

Denominazione: Toscana IGT

Vitigni: Sangiovese, Cabernet, Merlot e Syrah

Tipologia terreno: Argilloso

Vinificazione: Pressatura delicata, la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Legno e acciaio

Colore: Rosso intenso

Profumo: Note di frutti rossi maturi, spezie a bacca nera come chiodi di garofano e pepe nero, con delicati sentori di cuoio e liquirizia

Sapore: Il palato è morbido e armonico, con un eccellente equilibrio tannico e di buona persistenza

Grado alcolico: 13,0 % vol

Temperatura di servizio: 18-20 °C / 64,4°F

Abbinamenti: Perfetto con primi piatti di carne, ottimo con lasagne al ragù di carne. Da provare con la faraona arrosto o carne lessa

Descrizione:

Capannelle è un Toscana Rosso Igt ed è prodotto nella Tenuta in Toscana, nelle calde terre della Maremma che godono della vicina brezza del mare, in un terreno ricco di origine argillosa. E' ottenuto da uve autoctone come Sangiovese e Syrah e vitigni internazionali come Cabernet e Merlot, raccolti nelle prime ore del mattino. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, un passaggio per alcuni mesi in botti grandi e successivo affinamento in bottiglia per un periodo di tre mesi. Al naso prevalgono note di frutti rossi maturi, spezie a bacca nera come chiodi di garofano e pepe nero, con delicati sentori di cuoio e liquirizia. Al palato è morbido e armonico, con un eccellente equilibrio tannico e di buona persistenza. Perfetto con primi piatti di carne, ottimo con lasagne al ragù di carne. Da provare con la faraona arrosto o carne lessa. Viene servito a 18-20 ° C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Sassoscritto

Denominazione: Toscana IGT

Vitigni: Sangiovese, Cabernet, Merlot e Syrah

Tipologia terreno: Argilloso

Vinificazione: Le uve raccolte a mano e vinificate con macerazione sulle proprie bucce, la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, mentre l'affinamento in botti di legno e barriques per circa un anno

Affinamento: Legno

Colore: Rosso con riflessi granati

Profumo: Note di frutti rossi maturi e delicati sentori di spezie come vaniglia e pepe nero

Sapore: Corposo e vellutato con un eccellente equilibrio tannico

Grado alcolico: 13%vol

Temperatura di servizio: 18-20 °C | 64,4 °F

Abbinamenti: Perfetto da abbinare con primi piatti a base di carne. Ideale da abbinare a carni rosse, arrosti e formaggi stagionati. Da provare con piatti piccanti

Descrizione:

Sassoscritto è prodotto nella Tenuta in Toscana, nelle calde terre della Maremma che godono della vicina brezza del mare. A base di Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah. Ottenuto da una selezione dei migliori grappoli, raccolti nelle prime ore del mattino. Le uve vengono raccolte a mano e vinificate con macerazione sulle proprie bucce, la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. Segue un affinamento in botti di legno e barriques per circa un anno e successivo affinamento in bottiglia per 1-2 mesi. Si presenta di colore rosso con riflessi granati. Al naso scatena i profumi tipici dei vitigni e grazie al passaggio nel raffinato legno si sprigionano piacevoli sensazioni fruttate e floreali, fino ad arrivare a spezie delicate come pepe e vaniglia. Al palato il gusto è corposo e vellutato con un eccellente equilibrio tannico. La sua complessità lo rende perfetto da abbinare con primi piatti a base di carne. Ideale da abbinare a carni rosse, arrosti e formaggi stagionati. Da provare con piatti piccanti. Viene servito a 18-20 ° C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Valpolicella Ripasso Doc

Denominazione: Valpolicella Ripasso DOC

Vitigni: Corvina, Rondinella e Molinara

Tipologia terreno: Calcareo e argilloso

Vinificazione: Pressatura delicata, la prima fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, mentre la seconda viene effettuata sulle vinacce dell'Amarone tra gennaio e febbraio

Affinamento: Legno e acciaio

Colore: Rosso intenso con riflessi granati

Profumo: Note di frutta matura, confettura e leggeri sentori speziati

Sapore: Il palato è pieno, armonico, vellutato e rotondo, di buona persistenza

Grado alcolico: 14 % vol

Temperatura di servizio: 18-20 °C | 64,4 °F

Abbinamenti: Perfetto con arrosti, selvaggina e grigliate, ottimo con formaggi stagionati, da provare con le polpette di carne

Descrizione:

Valpolicella Ripasso è prodotto nella Tenuta in Valpolicella, su colline ben esposte e ventilate. Si presenta di colore rosso intenso con riflessi granati, ed è ottenuto dagli stessi uvaggi dell'Amarone. Si ottiene infatti da una rifermentazione sulle vinacce di Amarone, ancora intrise di vino, per poi seguire un affinamento in legno. Al naso prevalgono le note di frutta matura, di confettura e leggeri sentori speziati e un finale mandorlato. Al palato il gusto è pieno, armonico, vellutato e rotondo con una buona persistenza. Perfetto con arrosti, selvaggina e grigliate, ottimo con formaggi stagionati, da provare con le polpette di carne. Viene servito a 18-20 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Amarone della Valpolicella D.O.C.G.

Denominazione: Amarone della Valpolicella D.O.C.G.

Vitigni: Corvina, Rondinella e Molinara

Tipologia terreno: Calcareo e molto drenante

Vinificazione: Selezione manuale dei migliori grappoli e successivo appassimento per circa 100 giorni, con calo ponderale del 40% circa. Successiva pigiatura e lunga fermentazione con macerazione

Affinamento: Legno

Colore: Rosso dai riflessi porpora

Profumo: Profumi di ciliegia e marasca matura integrato a gradevoli e avvolgenti sensazioni di spezie e vaniglia

Sapore: Vellutato e speziato, di corpo e lunga persistenza

Grado alcolico: 15% vol

Temperatura di servizio: 20°C | 68 °F

Abbinamenti: Indicato con secondi piatti robusti a base di carni rosse come brasati e cacciagione, ottimo con formaggi stagionati. Può anche essere gustato da solo alla fine di una cena

Descrizione:

Dall'amore e la conoscenza della terra nasce questo vino, un Amarone straordinario dalla struttura elegante, tra le prestigiose colline della Valpolicella. Dal colore rosso granato con riflessi porpora, con grande complessità già dall'olfatto, con profumi di ciliegia e marasca matura integrato a gradevoli e avvolgenti sensazioni di spezie e vaniglia. Al palato si presenta vellutato e speziato, con sentori di prugna secca, molto persistente e di grande corposità. Si abbina a importanti arrostiti, brasati e alla selvaggina. Ottimo compagno di amicali conversazioni. Vino da lungo invecchiamento va servito, dopo adeguata ossigenazione, di minimo 30 min a 20° C in ampi bicchieri.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Prosecco Doc

Denominazione: Prosecco DOC

Vitigni: Glera (Prosecco)

Tipologia terreno: Ciottoloso, calcareo e argilloso

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pigiate delicatamente, la prima fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, mentre la seconda (Metodo Martinotti - Charmat) in autoclave per un periodo di 3-4 mesi

Affinamento: Acciaio

Colore: Giallo paglierino brillante

Profumo: Delicate note di frutta croccante con intensi sentori floreali

Sapore: Una sensazione di perfetto equilibrio tra freschezza e delicatezza, con un perlage fine ed elegante

Grado alcolico: 11% vol

Temperatura di servizio: 4 -6 °C | 42,8 °F

Abbinamenti: Come aperitivo, con piatti di verdure pastellate accompagnati da crudità di pesce. Ottimo con i piatti a base di radicchio di Treviso ed il formaggio fresco e delicato.

Descrizione:

Questo Prosecco Brut metodo Charmat è una attenta espressione del territorio, nasce dall'uva Glera coltivata nella tenuta Podere del Gal, in un suolo ciottoloso, calcareo e argilloso. I grappoli di Glera vengono selezionati e raccolti a mano nelle prime ore del mattino per consentire una perfetta lavorazione a freddo. Inoltre nasce da una selezione di grappoli raccolti anticipatamente, in modo da garantire una buona acidità, freschezza e fragranza. L'uva viene pigiata e pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La prima fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, mentre la seconda è un metodo Charmat lungo di 3-4 mesi, con successivo affinamento in bottiglia per un periodo di un mese. Ne deriva un vino fresco, delicato e fragrante. Si presenta di colore giallo paglierino brillante. Al naso esprime note delicate di frutta croccante con intensi sentori floreali. In bocca si percepisce una sensazione di perfetto equilibrio tra freschezza e delicatezza, con un perlage fine ed elegante. Perfetto come aperitivo, ma interessante per tutto il pasto. Ideale con antipasti a base di pesce crudo, anche affumicati. Da provare con risotto al radicchio di Treviso e Monte Veronese. Servire ad una temperatura di 4-6 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Lugana Brut

Denominazione: Lugana Doc Brut

Vitigni: Turbiana di Lugana

Tipologia terreno: Argilloso, calcareo e ricco di minerali

Vinificazione: Le uve vengono raccolte al mattino presto, pigiate delicatamente, la prima fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata mentre la seconda (metodo Charmat) in autoclave per un periodo di 3-4 mesi.

Affinamento: Acciaio

Colore: Cristallina, giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli

Profumo: Delicate note di frutta croccante con intensi sentori minerali e floreali

Sapore: Una sensazione di perfetto equilibrio tra freschezza e delicatezza, con un perlage fine ed elegante

Grado alcolico: 12,5 % vol

Temperatura di servizio: 6-7 °C | 42,8 °F

Abbinamenti: Ideale da aperitivo, ma può essere bevuto a tutto pasto, specialmente se a base di pesce, sia di lago che di mare.

Descrizione:

Questo Lugana Brut metodo Charmat è una attenta espressione del territorio, nasce dall'uva Turbiana coltivata nella Tenuta Fantona ai piedi del Benaco, in un suolo argilloso, calcareo e ricco di minerali. I grappoli di Turbiana vengono selezionati e raccolti a mano nelle prime ore del mattino per non provocare sbalzi termici agli acini. Inoltre nasce da una selezione di grappoli raccolti anticipatamente, in modo da garantire una buona acidità, freschezza e fragranza. L'uva viene pigiata e pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La prima fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, mentre la seconda è un metodo Charmat lungo di 3-4 mesi, con successivo affinamento in bottiglia per un periodo di un mese. Ne deriva un vino fresco, delicato e fragrante. Si presenta di colore giallo paglierino brillante. Al naso esprime note delicate di frutta croccante con intensi sentori minerali e floreali. In bocca si percepisce una sensazione di perfetto equilibrio tra freschezza e delicatezza, con un perlage fine ed elegante. Perfetto come aperitivo, ma interessante per tutto il pasto. Ideale con antipasti a base di pesce, anche affumicati. Da provare con risotto agli asparagi. Servire ad una temperatura di 4-6 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Maso Bianco - Trento Doc

Denominazione: Trentodoc - Sboccatura 2020

Vitigni: Chardonnay

Tipologia terreno: Di origine dolomitica, con base calcarea

Vinificazione: I grappoli sono rigorosamente selezionati, raccolti a mano al mattino presto e delicatamente pressati

Affinamento: Bottiglia

Colore: Giallo paglierino brillante con riflessi dorati

Profumo: Fresco e intenso, con ampie note fruttate di mela golden matura e mandorla, fiori bianchi e tipici sentori di pane tostato e una leggera fragranza di lievito

Sapore: Armonioso ed equilibrato, pieno e rotondo, con sentori di crosta di pane e frutta matura, perlage persistente e fine

Grado alcolico: 12,5 % vol

Temperatura di servizio: 6-7 °C | 42,8°F

Abbinamenti: Perfetto per piatti ricercati e complessi, si sposa perfettamente a momenti di grande convivialità

Descrizione:

Trento Doc - Maso Bianco è prodotto nelle incantevoli vallate soleggiate trentine presso la Maso Bianco, sede storica della famiglia. E' ottenuto da una raccolta esclusivamente a mano di selezionata uva Chardonnay, fermentazione a freddo in acciaio e successiva rifermentazione in bottiglia sui propri lieviti per almeno 30 mesi per esaltare l'eleganza di questo metodo classico. Dopo la seconda fermentazione, processo tramite il quale si sviluppa il classico perlage che caratterizza un metodo classico, assieme all'affinamento sui propri lieviti viene effettuato il remuage che serve a incanalare i lieviti nel collo della bottiglia. Da queste sapienti procedure ne deriva un vino elegante, complesso, armonico ed equilibrato. Si presenta di colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Al naso fresco ed intenso, con ampie note fruttate di mela golden matura e mandorla, fiori bianchi e sentori tipici di pane tostato e lieve fragranza di lievito. In bocca pieno e rotondo, con sentori di crosta di pane e frutta matura, il tutto accompagnato da un finale persistente e un fine perlage. Perfetto per piatti ricercati e complessi, si sposa perfettamente a momenti di grande convivialità. Servire ad una temperatura di 6-7 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Lugana Doc Magnum

Denominazione: Lugana Doc

Vitigni: Turbiana di Lugana

Tipologia terreno: Argilloso

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdolini

Profumo: Note di frutta a polpa bianca, fiori bianchi e agrumi

Sapore: Si percepisce una sensazione fresca e morbida, con il tipico finale sapido e minerale

Grado alcolico: 12 - 12,50 %

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C

Abbinamenti: Perfetto come aperitivo, accompagna antipasti a base di pesce sia di mare che di lago, ottimo con risotti e primi piatti

Descrizione:

Prodotto fresco, dalla forte personalità che nasce ai piedi del Benaco (Lago di Garda) in un suolo argilloso nella Tenuta Fantona. Ottenuto dalla raccolta da vigne di giovane età nelle prime ore del mattino per non provocare sbalzi termici agli acini. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, e l'affinamento in acciaio sui propri lieviti per pochi mesi e successivo affinamento in bottiglia per un mese. Ne deriva un vino fresco, giovane, sapido con una piacevole persistenza e pronto da bere. Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso esprime note di frutta a polpa bianca, fiori bianchi e agrumi. In bocca si percepisce una sensazione fresca e morbida, con il tipico finale sapido e minerale. Perfetto come aperitivo, accompagna antipasti o primi a base di pesce sia di mare che di lago. Ideale con zuppe di verdure e legumi. Servire ad una temperatura di 8 - 10 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Cabernet Veneto (Magnum)

Denominazione: Cabernet Veneto IGT

Vitigni: Cabernet Sauvignon

Tipologia terreno:

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata con affinamento sui propri lieviti per 3-4 mesi

Affinamento: Acciaio

Colore: Rosso brillante e intenso

Profumo: Note erbacee, leggermente fruttate con sentori di fieno appena tagliato

Sapore: Una sensazione morbida e piacevole, con un'equilibrata struttura

Grado alcolico: 12,5 - 13 % vol

Temperatura di servizio: 16 -18 °C | 64,4°F

Abbinamenti: Perfetto con primi al ragù, accompagna piatti a base di carni rosse, ottimo con carne di maiale e grigliate

Descrizione:

Prodotto elegantemente vegetale e piacevolmente erbaceo, fresco e ricco di profumi, che nasce in Veneto in un suolo di origine morenica, argillo-calcareo nella Tenuta San Leone. Ottenuto dalla raccolta nelle prime ore del mattino, in modo tale che l'uva si mantenga fresca. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità dei vitigni. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in bottiglia sui propri lieviti per un periodo di un mese. Ne deriva un vino equilibrato, piacevolmente vegetale, sapido e morbido. Si presenta di colore rosso brillante e intenso. Al naso esprime note erbacee e leggermente fruttate, con sentori di fieno appena tagliato. In bocca si percepisce una sensazione morbida e piacevole, con una equilibrata struttura. Perfetto con primi al ragù, accompagna piatti a base di carni rosse, ottimo con carne di maiale e grigliate. Servire ad una temperatura di 16 -18 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Barbera Piemonte Doc (Magnum)

Denominazione: Barbera Piemonte Doc

Vitigni: Barbera

Tipologia terreno: Calcareo e argilloso

Vinificazione: Le uve vengono raccolte a fine Settembre inizio Ottobre e pigiate sofficientemente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Legno e acciaio

Colore: Rosso intenso con riflessi violacei

Profumo: Note di frutta rossa matura, mora, confettura di mirtilli e sentori speziati di vaniglia e nocciola tostata

Sapore: Al palato il gusto è fruttato e pieno, fine e armonico, deciso e di struttura, di buona persistenza

Grado alcolico: 13%

Temperatura di servizio: 18-20°C

Abbinamenti: Perfetto con piatti della cucina piemontese, come agnolotti al ragù e vitello tonnato. Ideale con formaggi stagionati

Descrizione:

Barbera Piemonte Doc è prodotto nella Tenuta in Piemonte, sulle colline di Rocca Grimalda che godono di un'ottima esposizione ed escursione termica. Ottenuto da una selezione dei migliori grappoli di Barbera, raccolti nelle prime ore del mattino a fine Settembre inizio Ottobre. L'uva viene pigiata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, passaggio in botte grande per tre mesi e successivo affinamento in bottiglia per un periodo di un mese. Si presenta di colore rosso intenso con riflessi violacei, ed è ottenuto dall'uva autoctona Barbera. Al naso prevalgono le note di frutta rossa matura, mora, confettura di mirtilli e sentori speziati di vaniglia e nocciola tostata. Al palato il gusto è fruttato e pieno, fine e armonico, deciso e di struttura, di buona persistenza. Perfetto con piatti della cucina piemontese, come agnolotti al ragù e vitello tonnato. Ideale con formaggi stagionati. Da provare con stufati di carne. Viene servito a 18-20°C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Custozza Doc (Magnum)

Denominazione: Custozza DOC

Vitigni: Trebbiano, Garganega, Cortese, Tocai

Tipologia terreno: Di origine morenica, argillo-calcarei

Vinificazione: L'uva viene pressata in maniera soffice, la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in bottiglia sui propri lieviti per un periodo di un mese

Affinamento: Acciaio

Colore: Di colore giallo paglierino con sottili riflessi verdolini

Profumo: Note di frutta a polpa bianca croccante come la pesca, fiori bianchi, con sentori di erbe di campo

Sapore: Si percepisce una sensazione fresca e piacevole, gradevolmente sapida e di buona struttura.

Grado alcolico: 12 - 12,50 %

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

Abbinamenti: Perfetto con torte salate, accompagna piatti a base di pesce e carni bianche, ottimo con secondi di pesce anche grigliati

Descrizione:

Prodotto scorrevole, fresco e profumato, poi ancora eclettico e versatile negli abbinamenti gastronomici, che nasce in Veneto in un suolo di origine morenica, argillo-calcareo nella Tenuta San Leone. Ottenuto dalla raccolta nelle prime ore del mattino, in modo tale che l'uva si mantenga fresca. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità dei vitigni. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in bottiglia sui propri lieviti per un periodo di un mese. Ne deriva un vino fresco, equilibrato, di buon corpo e piacevolmente sapido. Si presenta di colore giallo paglierino con sottili riflessi verdolini. Al naso esprime note di frutta a polpa bianca croccante come la pesca, fiori bianchi, con sentori di erbe di campo. In bocca si percepisce una sensazione fresca e piacevole, gradevolmente sapida e di buona struttura. Perfetto con torte salate, accompagna piatti a base di pesce e carni bianche, ottimo con secondi di pesce anche grigliati. Servire ad una temperatura di 10 - 12 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com





- VITICOLTORI DAL 1877 -



Toscana Rosso (Magnum)

Denominazione: Toscana Igt

Vitigni: Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot

Tipologia terreno: Argilloso marnoso

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a bassa temperatura con affinamento sui propri lieviti per 3-4 mesi

Affinamento: Acciaio

Colore: Rosso con riflessi brillanti

Profumo: Note di frutta rossa con sentori vinosi ed eterei

Sapore: Note di frutta rossa con sentori vinosi ed eterei

Grado alcolico: 13 - 13,5 % vol

Temperatura di servizio: 16 -18 °C | 60,8 °F

Abbinamenti: Perfetto con primi piatti, accompagna piatti a base di carni rosse, ottimo con formaggi stagionati o taglieri di salumi

Descrizione:

Prodotto ottimo per le situazioni conviviali, da consumare in compagnia, che nasce in Toscana in un suolo argilloso marnoso nel Poggio Le Capannelle. Ottenuto dalla raccolta nelle prime ore del mattino, in modo tale che l'uva si mantenga fresca. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità dei vitigni. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in bottiglia sui propri lieviti per un periodo di un mese. Ne deriva un vino equilibrato, morbido, con una piacevole persistenza e pronto da bere in compagnia. Si presenta di colore rosso brillante. Al naso esprime note di frutta a polpa rossa, con sentori vinosi ed eterei. In bocca si percepisce una sensazione morbida e avvolgente. Perfetto con primi piatti, accompagna piatti a base di carni rosse, ottimo con formaggi stagionati o taglieri di salumi. Servire ad una temperatura di 16 -18 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

