

## TRASPARENZA

Rispecchia  
la terra  
da cui  
provieni



Vino: Bianco  
Varietà: Pinot bianco 100%  
Denominazione: IGP - Veneto  
Zona di produzione: Colli Berici (Vicenza)  
Sistema di coltivazione della vite: Guyot/4,000  
Eta'della vigna: 20 anni  
Produzione per Ha: 65 q.li  
Vendemmia: manuale prima decade di Settembre.

---

### Operazioni di cantina:

pigiadiraspatura, pressatura in pneumopressa con enzima, decantazione statica a temperatura controllata, inoculo di lievito selezionato, fermentazione controllata in vasche di cemento con ossigenazione periodica del mosto/vino. Affinamento in vasca di cemento con movimento su fecce fini per almeno sei mesi.

### Dati analitici:

Alcohol 12%  
Ph 3,5  
Ac. Tot. 5.20gr/lit  
Ext. Sec 27 gr/lit

### Note organolettiche:

giallo tenue con riflessi verdolini, note floreali che ricordano il sambuco e acacia, fresco, salato di buona persistenza, in bocca leggermente sapido con mineralità, frutta bianca come mela, susina e uva spina, buona avvolgenza e persistenza.

### Abbinamento:

aperitivi, pesce crudo, crostacei, minestre.

---

### Commento del winemaker.

*Elegante, pulito, fresco, fragrante, facile da bere ed abbinare ad aperitivi, minestre, pesce. Comunque ricco e complesso a buon carattere del vitigno e terreno che lo ospita.*

## IDEA

Emblema  
della generosità  
del territorio



Vino: Rosso  
Varietà: Cabernet Sauvignon 100%  
Denominazione: IGP - Veneto  
Zona di produzione: Colli Berici (Vicenza)  
Sistema di coltivazione della vite: Guyot/4,000  
Eta'della vigna: 25/35anni  
Produzione per Ha: 65 q.li  
Vendemmia: manuale terza decade di Settembre, prima di Ottobre.

### Operazioni di cantina:

pigiadiraspatura, inoculo di lievito selezionato, fermentazione controllata in fermentini a gestione automatica di precisione, con movimento giornaliero della vinaccia e ossigenazione del mosto/vino. Affinamento in vasca di cemento con movimento su fecce fini per almeno sei mesi.

### Dati analitici:

Alcohol 12,5%  
Ph 3,5  
Ac. Tot. 5.20 gr/lit  
Ext. Secco 28 gr/lit

### Note organolettiche:

rosso rubino con riflessi violacei, intenso, note di frutta rossa come mirtillo, ribes nero, mora e leggera spezia. In bocca fresco, fruttato, floreale di buona avvolgenza e persistenza.

### Abbinamento:

minestre, zuppa, insaccati, carni bianche da cortile, formaggi freschi.

### Commento del winemaker.

*Un vino non troppo impegnativo ma che rappresenta il carattere del Cabernet. Idea è un equilibrio eccezionale su un esile lineamento, dove ogni elemento è a definizione del vitigno e del territorio. Si presta a molte combinazioni, ma prima di tutto è, nella sua aristocraticità, ugualmente facile da bere.*

## DIMEZZO

Dove uve diverse trovano la massima espressione



Vino: Rosso  
Varietà: Cabernet Sauvignon 50%, Cabernet Franc 20%, Merlot 30%  
Denominazione: IGP - Veneto  
Zona di produzione: Colli Berici (Vicenza)  
Sistema di impianto/ceppi Ha: Guyot/4.000  
Eta'della vigna: 25/50anni  
Produzione per Ha: 65 q.li  
Vendemmia: manuale terza decade di Settembre, prima di Ottobre. Merlot in plateaux per leggero appassimento 20/30 gg.

### Operazioni di cantina:

pigiadiraspatura, inoculo di lievito selezionato, fermentazione controllata in fermentini a gestione automatica di precisione, con movimento giornaliero della vinaccia e ossigenazione del mosto/vino. Affinamento per 24 mesi in Barriques rovere francese nuove 100%. Vinificazione separata congiunta prima dell'entrata in barrique.

### Dati analitici:

Alcohol 14,5%  
Ph 3,5  
Ac. Tot. 5.50 gr/lit  
Ext. Secco 31 gr/lit

### Note organolettiche:

rosso rubino intenso con riflessi violacei, esprime al naso note di frutta rossa come prugna, mora selvatica e spezie, in bocca entra avvolgente, di volume con note di frutta fresca, minerale e sapido, complesso, persistente con grande conferma del carattere olfattivo.

### Abbinamento:

carni rosse, selvaggina e formaggi di forte personalità.

### Longevità:

15 anni min.

### Commento del winemaker.

*Quando si parla del vino più famoso al mondo si parla di Bordeaux e quando si parla di Bordeaux si parla di Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e di Merlot. Penso che questi siano in assoluto i vitigni più generosi e che maggiormente si sono adattati ai Terrior e ai climi più diversi, dando sempre risultati buoni se non eccellenti. La combinazione tra loro in percentuali diverse ha sempre portato a risultati ancora migliori. Il Cabernet Franc è più erbaceo, ricorda la cimice, il peperone, ma il suo distinguo è sempre forte nel carattere; il Cabernet Sauvignon, più morbido, armonico, speziato, ha sempre portato eccellenti risultati da solo e in combinazione; il Merlot infine aggiunge tutta quella potenza e morbidezza che armonizza e stilizza i caratteri. Dimezzo è un matrimonio di sapori e profumi che mette insieme potenza ed eleganza in una beva dolce e armoniosa.*

## PUNTO

La più alta  
espressione  
del territorio



Vino: Rosso  
Varietà: Merlot 100%  
Denominazione: IGP - Veneto  
Zona di produzione: Colli Berici (Vicenza)  
Sistema di impianto/ceppi Ha: Guyot/4.000  
Eta'della vigna: 25/35anni  
Produzione per Ha: 50 q.li  
Vendemmia: manuale seconda e terza settimana di Settembre,  
prima di Ottobre. Leggero appassimento in plateaux per 20/30 gg.

### Operazioni di cantina:

pigiadiraspatura, inoculo di lievito selezionato, fermentazione controllata in fermentini a gestione automatica di precisione, con movimento giornaliero della vinaccia e ossigenazione del mosto/vino. Affinamento per 36 mesi in Barriques di rovere francese nuove 100%.

### Dati analitici:

Alcohol 15%  
Ph 3,5  
Ac. Tot. 5.50 gr/lit  
Ext. Secco 32 gr/lit

### Note organolettiche:

rosso rubino intenso con riflessi violacei, esprime al naso note di frutta balsamica di sottobosco, terra minerale, spezie, in bocca entra pieno, ricco e avvolgente, il dialogo frutto legno ne completa la sovranità.

### Abbinamento:

carni rosse, selvaggina e formaggi di forte personalità o fine pasto con cioccolato e frutta secca.

### Longevità:

20 anni min.

### Commento del winemaker.

*Il Merlot è riconosciuto come un vitigno di grande potenza come materia, generoso nella quantità, adattabile a diversi climi e Terroir e resistente alle avversità atmosferiche. Se gestito nella vigoria e produzione dà risultati eccellenti in qualità e personalità, tanto da essere considerato uno dei più grandi vini al mondo. Questo è Punto: potenza, concentrazione, complessità e grande eleganza.*

## VIRGOLA

Apri  
la strada  
a nuovi  
orizzonti



Vino: Rosso  
Varietà: Syrah 100%  
Denominazione: IGP - Veneto  
Zona di produzione: Colli Berici (Vicenza)  
Sistema di impianto/ceppi Ha: Guyot/4.000  
Eta'della vigna: 25 anni  
Produzione per Ha: 50 q.li  
Vendemmia: manuale seconda/terza settimana di settembre.  
In plateaux per leggero appassimento 20/30gg.

### Operazioni di cantina:

pigiadiraspatura, inoculo di lievito selezionato, fermentazione controllata in fermentini a gestione automatica di precisione, con movimento giornaliero della vinaccia e ossigenazione del mosto/vino. Affinamento per 24 mesi in Barriques rovere francese nuove 100%.

### Dati analitici:

Alcohol 14,5%  
Ph 3,5  
Ac. Tot. 5.50 gr/lit  
Ext. Secco 32 gr/lit

### Note organolettiche:

rosso rubino con riflessi violacei, esprime al naso note di frutta di sottobosco, muschio, terra minerale, pepe nero, in bocca entra pieno, ricco e avvolgente, di grande sapidità il dialogo frutto legno ne completa la sovranità.

### Abbinamento:

carni rosse, selvaggina e formaggi di forte personalità o fine pasto con cioccolata e frutta secca.

### Longevità:

20 anni min.

### Commento del winemaker.

*Il vitigno Syrah è uno dei più difficili da gestire, come uva prima, come vino poi. È delicato, soggetto a malattie in vigna come botrytis, oidio e tignoletta, volatile e di facile caduta nelle linee caratteriali come vino. La grande sfida è quindi riuscire a condurlo tra queste avversità e proteggerlo con grande sensibilità. Il risultato è Virgola: un vino di eccezionale eleganza e finezza, ricco, complesso, con note forti di frutta, spezie e terra.*

## CARMENERE

l'interpretazione  
originale  
del Cabernet



Vino: rosso  
Varietà: Carmenero 100 %  
Classificazione: IGP - Veneto  
Zona di produzione: Colli Berici (Vicenza)  
Sistema di coltivazione della vite: Guyot/4.000  
Età delle vigne: 10 anni  
Produzione per Ha: 60 q.li  
Vendemmia: manuale a fine settembre  
e appassimento in plateaux per 40 gg.

### Operazioni di cantina:

Pigiadiraspatura con fermentazione controllata e inoculo lievito selezionato. Follature e delestage per 30 gg. Affinamento 15 mesi circa in Barriques di primo e secondo passaggio. Ulteriore affinamento di sei mesi in bottiglia.

### Dati analitici:

Alcohol 14,5 %  
Ph 3,4  
Ac. Tot. 6.00gr/lit  
Ext. Sec 31 gr/lit

### Note organolettiche:

rosso rubino con cromature viola. Intenso, glicerine di buon supporto e densità. Al naso esprime note di viola, rosa e vinacce; ribes nero e mirtillo. In bocca è asciutto, tannico con buon supporto acido. Conferma note di frutti selvatici ed erbe perenni. Ampio e persistente. Giovane, fresco, di buona tessitura, offre sicure note di grande longevità.

### Abbinamento:

selvaggina, zuppe ben speziate e formaggi di buona consistenza.

### Commento del winemaker.

*Questo vitigno viene riconosciuto come il Cabernet italiano, rispetto ai fratelli francesi Cabernet Franc e Sauvignon, porta un carattere a se stante che sottolinea una personalità più forte soprattutto a livello olfattivo. La nota che spesso gli accolliamo è quella del cimice o peperone verde che vista per se stessa non delinea certo piacevolezza, però come vino invece ne esalta l'identità. In questa nostra interpretazione proponiamo un vino più soft e intrigante, ogni elemento si esprime con una pulizia e determinazione che lo rende unico ma nello stesso tempo intrigante. I piccoli frutti rossi e erbe perenni sono avvolti in forma vellutata che lo rende armonico e piacevole. Interessante scommetterci!*

## TAI

la manifestazione  
più autoctona  
dei Colli Berici



Vino: rosso  
Varietà: Tocai 100 %  
Classificazione: IGP - Veneto  
Zona di produzione: Colli Berici (Vicenza)  
Sistema di coltivazione della vite: Guyot/5.000  
Età delle vigne: 10 anni  
Produzione per Ha: 60 q.li  
Vendemmia: manuale a metà settembre con pigiatura fresca del 50% e appassimento in plateau per 20 gg dell'altro 50%

### Operazioni di cantina:

pigiadiraspatura e inoculo di lievito selezionato. Controllo termico con movimento della vinaccia e delestage alternati per 20 giorni ca. Affinamento in barriques nuove e di secondo passaggio per 15 mesi.

### Dati analitici:

Alcohol 14 %  
Ph 3,5  
Ac. Tot. 5.70 gr/lit  
Ext. Sec 30 gr/lit

### Note organolettiche:

rosso rubino brillante con riflessi violacei di buona glicerina. Al naso esprime note di spezie e frutti piccoli come mora, mirtillo, ribes nero e lampone. Giovane e di buona acidità, in bocca è avvolgente, caldo, equilibrato e persistente nel finale. Note di cacao, frutta secca e marmellata a conferma olfattiva.

### Abbinamento:

piatti delicati di arrosti di carni da cortile con buon supporto aromatico.

### Commento del winemaker.

*Il fratello gemello più prossimo probabilmente è il Grenache , vitigno francese del midi e cote du Rhône. È questo un vitigno intrigante, non semplice da interpretare poiché tra l'aver un risultato importante o banale , la linea è molto sottile. Il risultato che noi abbiamo cercato di condurre alla bottiglia esprime note eleganti e leggere che ricordano in primis i petali di rosa nelle sue diverse sfumature di rosso ,ciliegia e pesca. Si presenta con una media struttura ma ben delineato negli elementi. Sicuramente di facile abbinamento con piatti delicati e ricchi di spezie. Per chi ama la beva e l'eleganza ecco il vino.*