

Vini Biologici, Vegan e Biodinamici **VINNATUR**

Az. Agr. Montebelli - Massa Marittima



**Fabula
Montereccio
di Massa DOC
Riserva**

Uvaggio:
Sangiovese



**Fabula
Montereccio di Massa
DOC**

Uvaggio:
Sangiovese, Cilieggiolo

Az. Agr. Sassotondo - Maremma



**San Lorenzo
Maremma
Toscana IGT**

Uvaggio:
Cilieggiolo

Gambero Rosso 2 Bicchieri
Veronelli 3 stelle 91 Cent.



**Maremma
Toscana IGT**

Uvaggio:
Cilieggiolo

Veronelli 2 stelle 88 Cent.
Gambero Rosso 2 bicchieri Rossi



**Tufo
Rosso**

Uvaggio:
Sangiovese,
Cilieggiolo

Veronelli 2 stelle 86 Cent.



**Tufo
Bianco**

Uvaggio:
Trebbiano,
Greco,
Sauvignon

Veronelli 2 stelle 86 Cent.

Vini *Biologici, Vegan e Biodinamici* VINNATUR

Tenuta di Ghizzano (Biologica) - Peccioli

Gambero Rosso 3 Bicchieri Rossi
Veronelli 3 stelle blu 92 Cent.



Nambrot

Rosso Toscana IGT

Uvaggio:
Merlot, Cabernet Franc,
Petit Verdot

Gambero Rosso 3 Bicchieri Plus
Veronelli 3 stelle blu 91 Cent.



Veneroso

Rosso Toscana IGT

Uvaggio:
Sangiovese, Cabernet
Sauvignon

Veronelli 88 Cent.
Gambero Rosso 2 Bicchieri Rossi



Il Ghizzano

Rosso Toscana IGT

Uvaggio:
Sangiovese, Merlot

Az. Agr. Marciano - Siena



Provenzano

Toscana
Rosso IGT

Uvaggio:
Canaiole Nero

Cantina Bortolomiol - Valdobbiadene

Gambero Rosso 2 Bicchieri



IUS NATURAE - BIO -

Valdobbiadene
Prosecco
Superiore DOCG
Millesimato

Uvaggio:
Glera





Fenice

Prosecco Spumante Extra Dry Doc Fenice

Tappo Sughero

Caratteristiche

Spumante dal perlage fine e persistente dal colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, dal profumo fruttato, di buona intensità, con note di frutta a polpa bianca, mela e pesca, e con note floreali di glicine e fiori d'acacia; il bouquet si completa con sentori di scorza di pane e lievito. Il gusto è caratterizzato da un sapore gradevolmente acidulo, buona struttura, gradevole e armonico, delicatamente secco. Ottimo come aperitivo e per i brindisi, accompagna bene pasticceria secca. Si accosta piacevolmente a primi piatti e risotti, antipasti di verdure e a base di pesce leggero, minestre asciutte o in brodo. Servire a 8-10 gradi.

Vinificazione

Raccolta manuale delle uve all'ottimale grado di maturazione tecnologica, pigiadiraspatura, pressatura, decantazione statica dei mosti a freddo e inoculo con lieviti selezionati. Fermentazione controllata a freddo, 14 C. A fine fermentazione si procede al travaso, leggera chiarifica per la stabilizzazione proteica e successiva filtrazione. L'imbottigliamento avviene a seguito di una rifermentazione indotta in recipienti di acciaio chiusi (autoclavi): il vino per un mese aumenta la sovrapressione interna di circa 5 atmosfere fino a terminare la fermentazione: a questo punto si procede con la chiarifica e la filtrazione finale.

