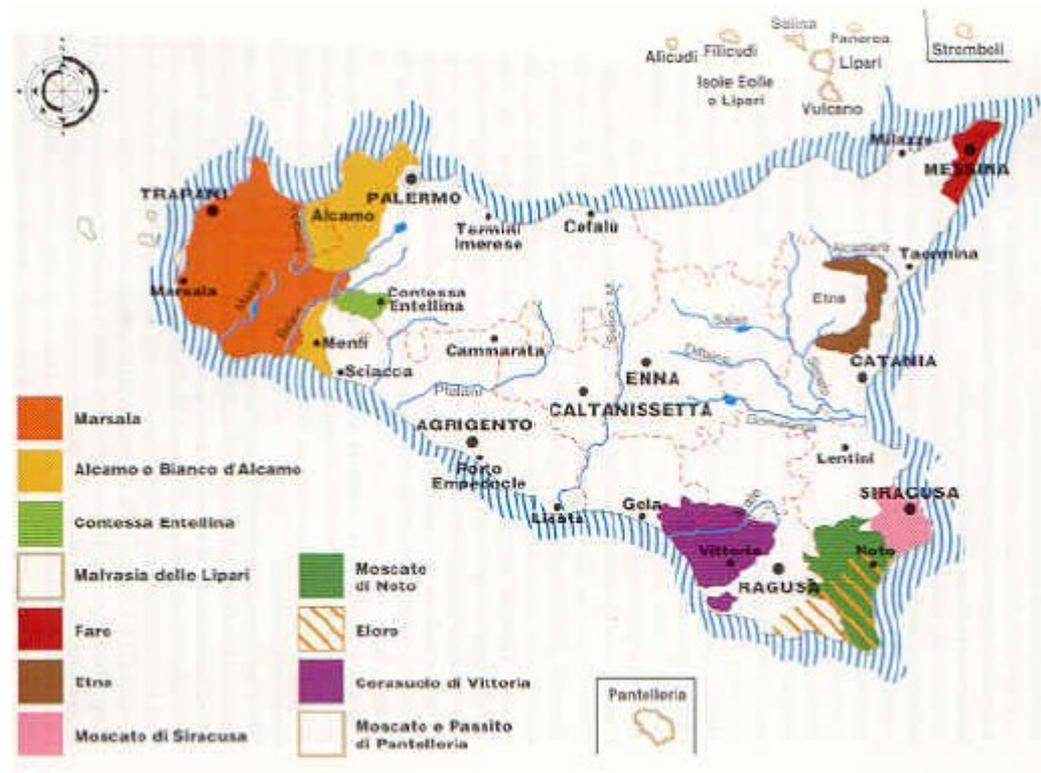


L'Italia dei vini



Sicilia





A pochi chilometri da Palermo, nel cuore della Sicilia occidentale, delimitato da meravigliose presenze naturalistiche quali la Riserva della Ficuzza e Rocca Busambra, il territorio di Corleone si caratterizza per il suo stupendo microclima che lo rende unico al mondo.

La campagna è infatti un tripudio di colori e profumi in cui i picchi calcarei si alternano a morbide colline macchiate qua e là da generose vigne che in estate, Grazie al caldo sole e al terreno asciutto, donano i loro frutti che si trasformano in nettare prezioso rendendo unici e inimitabili i vini Principe di Corleone.

BEST BUY



Fidelio Catarratto
Indicazione Geografica Tipica Sicilia

Uve Impiegate: Catarratto 100%

Fermentazione metodo:
Temperatura controllata in acciaio inox

Caratteristiche organolettiche:
Colore giallo paglierino carico.
Profumo fine e delicato.
Al gusto si presenta leggermente acidulo, fresco e armonico.

Abbinamenti:
Da bere a 10° - 12° C. con antipasti a base di pesce, minestre e formaggi a pasta tenera.



Fidelio Inzolia
Indicazione Geografica Tipica Sicilia

Uve Impiegate: Inzolia 100%

Fermentazione metodo:
Temperatura controllata in acciaio inox

Caratteristiche organolettiche:
Colore giallo paglierino con riflessi verdolini.
Profumo intenso ed armonico.
Sapore vivace e persistente.

Abbinamenti:
Da bere a 10° - 12° C. con antipasti a base di pesce e minestre.



Fidelio Nero D'Avola Syrah
Indicazione Geografica Tipica Sicilia

Uve Impiegate: Nero D'Avola – Syrah 50% - 50%

Fermentazione metodo:
Macerazione in acciaio inox per almeno 4 giorni.

Caratteristiche organolettiche:
Colore rosso rubino intenso.
Profumo complesso con sottofondo di frutti rossi.
Sapore elegante, caldo ed asciutto.
Abbinamenti:
Da bere a 16° - 18° C. con carni rosse, selvaggina e formaggi a pasta dura.



Sophia Catarratto

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino
con sfumature verdoline.
Profumo ampio, con
sentori di fiori bianchi.
Sapore deciso, largo, con
finale pieno ed armonico.

ABBINAMENTI

Da bere a 12-14°C.
accompagna ogni tipo di
pietanza a base di pesce.
Sublime con i crostacei.
Ideale con formaggi a
pasta tenera.



Sophia Nero Avola

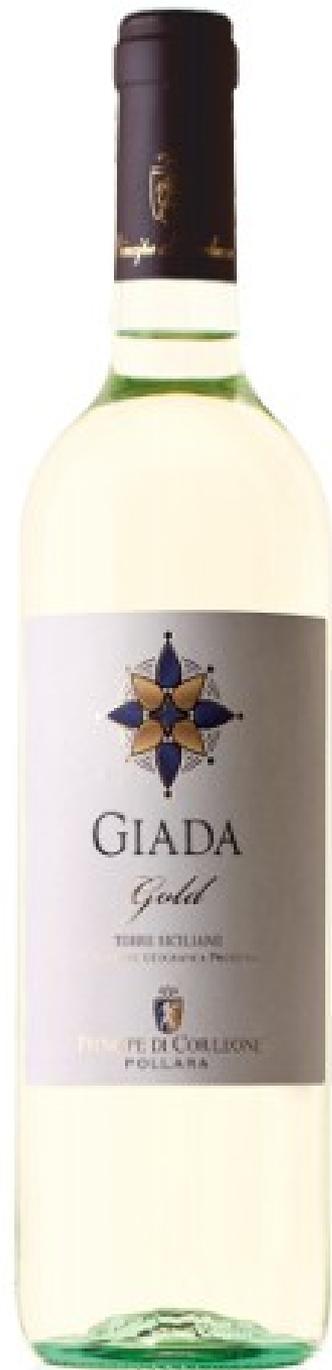
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino,
Profumo: note di frutta
rossa frammisti a ricordi
di arachidi e mandorla;
Sapore: di buon corpo e
con una generosa
concentrazione di
tannini gentili.

ABBINAMENTI

Da bere a 15-18°C.
accompagna ogni tipo di
pietanza. Ideale con
formaggi a pasta media.





Giada

Uve: Catarratto,
insolia, damaschino,
trebbiano

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE**
Colore giallo paglierino
scarico con riflessi
verdolini.

Profumo molto fruttato
con netta nota
aromatica.

Sapore delicato,
leggero, armonico,
gradevolmente
aromatico.

ABBINAMENTI
Da bere a 8-10°C.
come aperitivo, si
abbina ad antipasti,
primi piatti e pesce a
carne dolce.



Narke' Nero d'Avola

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE**
Colore rosso rubino
intenso.

Profumo vivace con
tocco di fruttato.
Al gusto si presenta
fresco e fruttato.

ABBINAMENTI
Da bere giovane, a
17°C. con ogni tipo di
abbinamento
gastronomico.
Gradevole anche
fuori pasto.



Gocce di Luce

Uve : pregiate uve nere di Sicilia (Nero Avola)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è giallo con riflesso ramato.
Al gusto si presenta morbido e delicato.
Leggermente amabile.

ABBINAMENTI

Ideale per piatti a base di pesce e carni bianche, è ottimo anche fuori pasto. Va bevuto giovane.



Catarratto Chardonnay

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con sfumature verdoline.
Profumo ampio ed esuberante.
Sapore fresco e largo con ottimo equilibrio tra acidità, sapidità e volume.

ABBINAMENTI

Da bere a 16 - 20°C. sia con piatti a base di carne che di pesce. Ottimo con i formaggi a pasta dura.



Nero D'Avola

Indicazione Geografica Protetta Terre Siciliane



Uve impiegate: Nero d'Avola coltivato a bassa resa.
Vendemmia: primi di settembre.
Imbottigliamento: vari lotti.

FERMENTAZIONE

Metodo: macerazione in fermentino di acciaio inox.

Temperatura: 28° C.

Durata: 8 - 10 giorni.

Malolattica: sì.

Invecchiamento in rovere: 7 mesi.

Tipo di botti: Affinamento in barriques di Nevers e Allier.

Elevage in bottiglia per almeno 4 mesi.

CARATTERISTICHE TECNICHE

pH: 3,39 - Alcol: 13,10% - Acidità: totale: 5,70 - volatile: 0,44 SO₂ (mg/lit.)
totale: 105 libera: 20

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso con riflessi viola.

Profumo complesso e fragrante con tocco di fruttato e rovere.

Al gusto si presenta fine ed elegante, caldo e asciutto, di grande corpo e ricco di personalità.

ABBINAMENTI

Da bere a 16° - 20° con piatti a base di carni rosse, selvaggina, formaggi a pasta dura.

Riconoscimenti

WINE ENTHUSIAST

Principe di Corleone 2014 Nero d'Avola (Terre Siciliane)

86
POINTS

Subdued aromas of plum and a hint of violet lead the way. The easy-drinking, straightforward palate conveys black cherry, pomegranate and a hint of anise alongside soft, fleeting tannins.

PRICE	\$15. Buy Now
VARIETY	Nero d'Avola, Italian Red
APPELLATION	Terre Siciliane, Sicily & Sardinia, Italy
WINERY	Principe di Corleone

[Print a Shelf Talker Label](#)

ALCOHOL	14%
BOTTLE SIZE	750 ml
CATEGORY	Red
IMPORTER	Southern Italy Imports
DATE PUBLISHED	3/1/2016
USER AVG RATING	Not rated yet [Add Your Review]



KERIN O'KEEFE
@kerinokeefe
Italian Editor
Reviews wines from Italy



Nerello Mascalese

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore è rosso rubino,
leggermente scarico.
All'olfatto si apprezzano
sentori di ciliegie, fragole
e more.
Al gusto è fresco ed
equilibrato.

ABBINAMENTI

Ideale per esaltare i
sapori degli arrostiti, delle
carni bianche, dei
formaggi a media
stagionatura.
Eccelle con i pesci a
carne grassa.



Zhara Passito dolce

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo carico.
Profumo: intenso e
caratteristico che
ricorda la fragranza dei
petali di rosa.
Al palato
dell'intenditore si
presenta dolce, caldo e
robusto.

ABBINAMENTI

Vino di fine pasto,
accompagna
gradevolmente la frutta
secca e i dolci.
Temperatura di
servizio: 12-15°C.

DOLCI E PASSITI





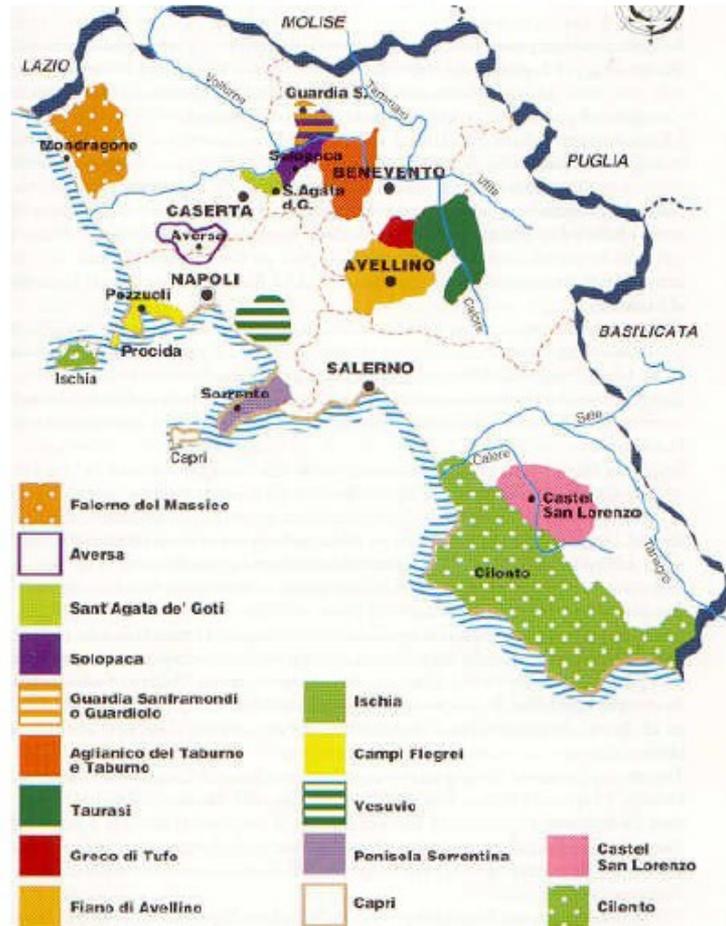
PRINCIPE DI CORLEONE

LIMONCELLO
DEL PRINCIPE

INFUSO
DI SCORZE
DI LIMONI
SICILIANI

POLLARA

CAMPANIA



Cantine Iannella





CANTINE IANNELLA
1920

TABURNO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Falanghina



CANTINE IANNELLA
1920®



CANTINE IANNELLA

D.O.C.G. LETTORIO
442



figo

DE DENOMINAZIONE DI
ORIGINE CONTROLLATA
& GARANTITA

CANTINE IANNELLA
1999



CANTINE IANNELLA

D.O.C.G. IGT 1980



Greco
Tufo
DENOMINAZIONE DI
ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

CANTINE IANNELLA
1980



CANTINE IANNELLA
1920

TABURNO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

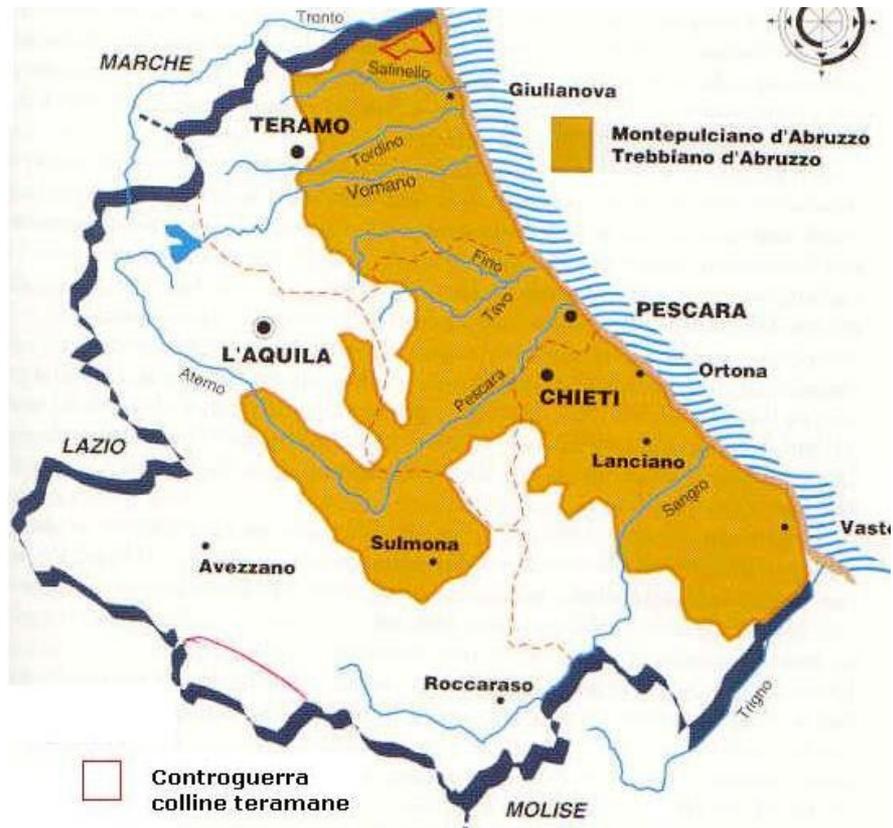
Aglianico



Cantine Iannella

CANTINE IANNELLA
1920®

Abruzzo



MARCHESI DE'
CORDANO
Cantina & Vigneti



MARCHESI DE'
CORDANO
Cantina & Vigneti



LORETO APRUTINO - PE - ITALY

MARCHESI DE'
CORDANO

Wine Spectator
www.winespectator.com
A N, Jun 15, 2014



DIAMINE

PECORINO Colline Pescaresi 2012

Score: **86**

Release Price: \$19

WS Tasting Note: A crisp white, with light earth and herb accents to the melon, pink grapefruit and almond skin flavors.

Drink now.

2,415 cases made. -AN

**Diamine
Pecorino IGT
Colline Pescaresi**

Vitigni: 100 %
Pecorino.

**Gradazione
alcolica:** 13,0%
alc. Vol.

Note d'assaggio:
di colore giallo
paglierino, profumi
bene equilibrati,
ha una piacevole
persistenza sul
palato.

Abbinamenti:
vino che si abbina
bene a formaggi di
pecora non
stagionati, a



MARCHESI DE'
CORDANO

Wine Spectator

www.winespectator.com
A N, Jun 15, 2014



MERAVIGLIA

PINOT GRIGIO Colline Pescaresi 2012

Score: **86**

Release Price: \$19

WS Tasting Note: Bright and tangy, this light-bodied white shows tangerine, apricot, lemongrass and zesty spice notes. Drink now.
750 cases made. -AN

**Meraviglia
Pinot
Grigio
Colline
Pesacresi
IGT
Uvaggio:
100% Pinot
Grigio
Gradazione
alcolica:
13,0 % alc
vol
Note
dell'enolog
o:**



Gambero Rosso

2017



Berebene

oscar qualità/prezzo

MARCHESI DE' CORDANO

Brilla Cococciola '15

Brilla

Cococciola Colline

Pesacresi IGT

Uvaggio: 100%

Cococciola

Gradazione alcolica:

13,0 % alc vol

Note dell'enologo:

Giallo paglierino

brillante con riflessi

verdolini , ha un

bouquet fruttato e

ampiamente floreale:

ricorda il pompelmo

bianco, agrumi e fiori di

acacia. In bocca

è avvolgente, con buon

corpo, grande

freschezza e sapidità,

con finale molto

agrumato e note di frutta

a polpa bianca.

Abbinamenti ideali





Tipologia:
Montepulciano
d'Abruzzo Cerasuolo
DOC

Uvaggio: 100%
Montepulciano

Gradazione Alcolica
: 13% alc. Vol

**Commenti
dell'enologo:** colore
ciliegia. Grandi
profumi di frutta
fresca che ricordano
l'amarena, le more, la
fragola. Buona
struttura e acidità.



**Aida Montepulciano D
Abruzzo**

Uvaggio: 100%
Montepulciano

Gradazione alcolica:
13,5 % alc vol

Note dell'enologo: Rosso
rubino con riflessi
violacei. Sentori di frutta
rossa matura come ciliege
e prugne e floreali di
violetta e rosa canina.
Ricordi di liquirizia. Di
buon corpo con tannino
delicato e suadente,
media persistenza.
Grande bevibilità e
piacevolezza.

Abbinamenti Paste
ripiene e ragù, carni rosse
alla griglia, salumi e
formaggi di media
stagionatura

Wine Spectator

www.winespectator.com

A N, Jun 15, 2014

TRINITA'

Montepulciano d'Abruzzo 2006

Score: **89**

Release Price: \$22

WS Tasting Note: Hints of chocolate pudding and vanilla lend a sweet overtone to the blueberry and boysenberry fruit, balanced and well-meshed, with savory accents of dried mint and black olive. Fine tannins and ground spice show on the tangy finish.

Drink now through 2019.

2,330 cases made. -AN



MARCHESI DE' CORDANO

Wine Spectator

www.winespectator.com
A N, Jun 30, 2014

SANTINUMI

Montepulciano d'Abruzzo RISERVA 2008

Score: **92**

Release Price: \$43

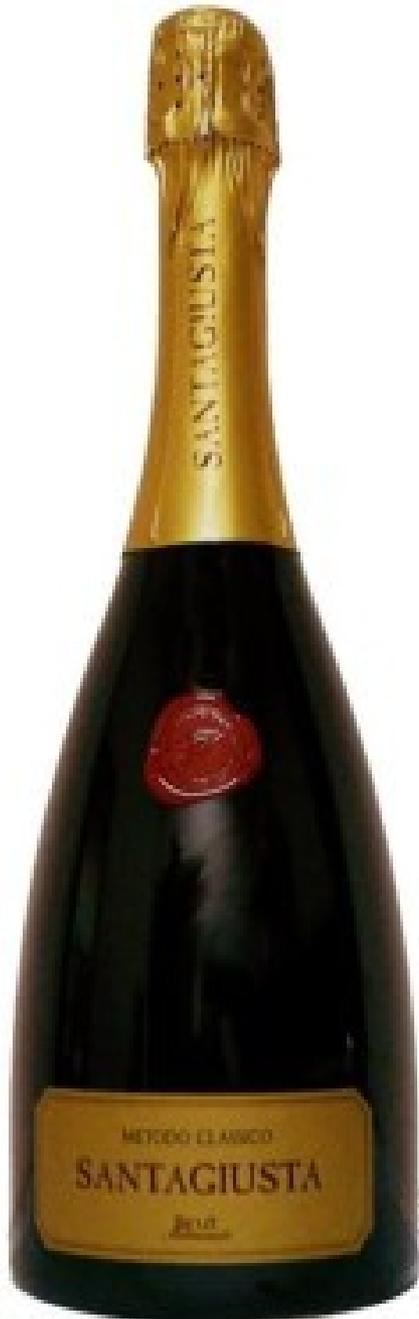
WS Tasting Note: Bright and juicy acidity enlivens this big, burly red, with dense tannins fleshed out by layers of crushed blackberry, black cherry, grilled herb and mushroom, mocha and spice box flavors. Offers an appealing, expressive personality, showing balance and length.

Drink now through 2024.
250 cases made. -AN





SANTA GIUSTA PINOT NOIR Metodo classico



L'effervescenza setosa dello spumante Santagiusta stupisce tutti, perché questo è il primo spumante santagiusta abruzzese metodo classico fatto con uve di alta quota: 13 gradi, 18 mesi di posa, 70 per cento Pinot Nero, 30 Chardonnay, è un pas dosé, che per il metodo classico significa niente aggiunta di liquore zuccherino, perché la fermentazione delle sue uve in bottiglia lo hanno reso naturalmente speciale.

Filos





A purple-bordered graphic with a white background. At the top left is the Cantina Sangro logo, a circular emblem with a crown. Below it, the text reads 'Cantina Sangro FOSSACESIA', 'www.cantinasangro.it', and 'info@cantinasangro.it'. To the right is the 'GAMBERO ROSSO' logo in red, featuring a red shrimp. Below this is 'Gambero Rosso' in red and '2014' in large green letters. The central text 'Berebene' is in a large purple serif font, with 'oscar qualità/prezzo' in a smaller, italicized purple script font below it. At the bottom, it says 'CANTINA SANGRO' and 'Filos Montepulciano 2013' in purple.

EMILIA



Casalpriore

Lambrusco biologico

1. E' biologico certificato ICEA Emilia Romagna e le uve sono raccolte a mano.

Contiene pochi solfiti (SO2 libera 25 mg/l contro i 100 ammessi dalle norme europee del biologico e 160 mg/l per quelli non bio).

L' SO2 o anidride solforosa si lega ad una emoproteina che sottrae ossigeno al sangue e ne limita l'afflusso al cervello, da qui il mal di testa. Contiene un alta percentuale di flavonoidi come mostra l'intenso colore.

2.E' vino eclettico in cucina. Le bollicine, la freschezza e l'equilibrio dei tannini, lo rendono adatto ai piatti frugali della vita moderna ma anche ai pranzi impegnativi.E' indicato per gli spuntini con pane e salumi, con pizza e soprattutto pasta fritta (a Modena ' gnocco fritto'). Ma anche con tutti i primi piatti di pasta asciutta ed in brodo (i vecchi contadini ne versano ancora un mezzo bicchiere nel brodo di tortellini).

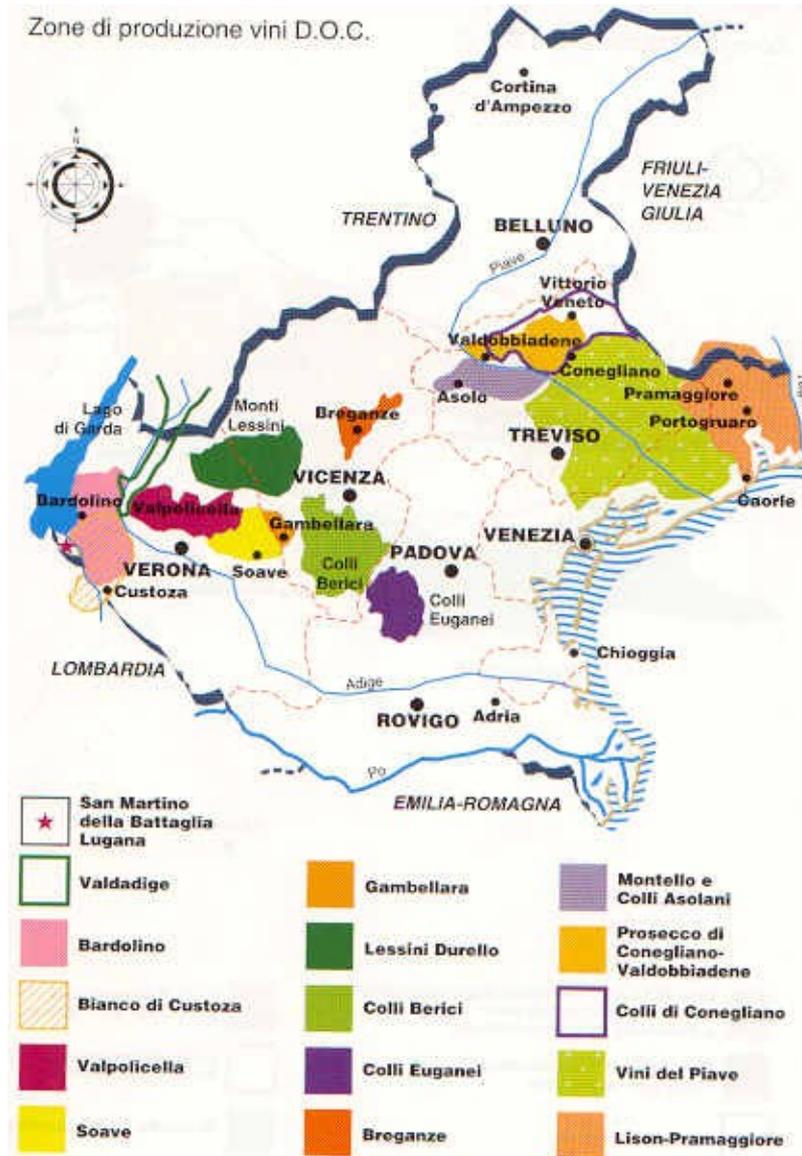
I secondi piatti fritti e in umido vanno a nozze.

Nei dolci è pure adatto, soprattutto per intingere cantucci o biscotti, come si fa a Modena con il Bensone.

3.E' espressione del territorio. Noi siamo al confine delle provincie di Modena e Reggio ed il nostro vino ha spuma, colore e corpo dei Lambruschi reggiani, ma freschezza e sapidità di quelli modenesi ! Il profumo di frutti rossi di bosco non è quello banana-fragola di tanti vini lambruschi commerciali, tutti eguali.



VENETO













Denominazione: CABERNET SAUVIGNON Marca Trevigiana I.G.T.
Zona di origine: Uve provenienti da vitigni del territorio Trevigiano I.G.T.

Uve: Uve Cabernet Sauvignon in purezza.

Lavorazione: vinificazione in rosso, con macerazione di 10-12 giorni alla temperatura prossima ai 30° C per favorire la dissoluzione della sostanza colorante contenuta nella buccia degli acini.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Zuccheri residui: inferiore a 2,7 g/l.

Colore: rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo: leggermente erbaceo, con sfumature di lampone, evidente la nota di frutti rossi da giovane, con l'invecchiamento s'affina notevolmente, s'ingentilisce diventando più delicato, sprigionando profumi di violetta.

Sapore: di corpo, rotondo e armonico, con finale asciutto.

Abbinamenti classici: si accompagna a carni al forno o alla griglia, cacciagione, salumi e formaggi di media stagionatura.

Da provare: Preparate una buona grigliata di carne alla brace.

Utilizzate pancetta tagliata abbastanza sottile, costine di maiale, salsicce e verdure come melanzane e peperoni, servitela calda e, a piacere, con qualche goccio d'olio d'oliva o salsa BBQ e accompagnatela con un buon bicchiere di Cabernet Sauvignon per una piacevole serata in compagnia.

Servizio: servire a 16-18° C in calice ampio per cogliere al meglio l'intensità e la piacevolezza dei profumi.

Denominazione: MERLOT marca trevigiana indicazione geografica tipica.

Zona di origine: Uve provenienti da vigneti del territorio Trevigiano I.G.T.

Uve: Uve Merlot in purezza.

Lavorazione: vinificazione in rosso, con macerazione di 10-12 giorni alla temperatura prossima ai 30° C per favorire la dissoluzione della sostanza colorante contenuta nella buccia degli acini. La macerazione breve favorisce la realizzazione di un prodotto di "pronta beva".

Gradazione alcolica: 13% vol.

Zuccheri residui: inferiore a 2,7 g/l.

Colore: rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo: è evidente la nota di frutti rossi quali la ciliegia, l'amarena, il lampone accompagnata da un profumo speziato di tipo orientale come la cannella. Nei prodotti maturi si può avvisare un profumo di cuoio e carne.

Sapore: acidità equilibrata, armonica e persistente, di buona struttura, con un finale asciutto.

Abbinamenti classici: si accompagna a risotti e paste a base di carne, carni rosse, di maiale o di vitello, salumi, funghi e formaggi semi stagionati.

Da provare: per un aperitivo tipicamente veneto da degustare su un tagliere di porchetta tagliata grossolanamente al coltello accompagnata da un formaggio Asiago con stagionatura di almeno 3 mesi e crostini di pane caldo.

Servizio: servire a 16-18° C in calice ampio per cogliere al meglio l'intensità e la piacevolezza dei profumi.





PIEMONTE

Cantina DOSIO

Francia



Importatore per l'Italia di

BERGERAC ROUGE
DOMAINE DE CADEFER



DOMAINE DE CADEFER **BERGERAC ROUGE 2005**

SCHEDA TECNICA

VITIGNO	Merlot noir (60%) Cabernet Sauvignon (30%) Cabernet Franc (10%)
DENOMINAZIONE	Bergerac Rouge
DESIGNAZIONE	A.O.C. Appellation d'Origine Contrôlée
BOTTIGLIA	Bordolese 750ml
GRADO ALCOLICO	12,5%
ZONA DI PRODUZIONE	Montravel, arrondissement di Bergerac, Francia sud-occidentale
TERRENO	Colline calcareo-argillose
VINIFICAZIONE	Vendemmia a raccolta manuale con tavola di selezione uve. Vinificazione termocondizionata e decantazione naturale. Lavorazione tipica dei vini Bordolesi senza utilizzo di additivi o lieviti per alterare o intensificare i profumi.
INVECCHIAMENTO	12 mesi in barrique da 220 litri.

Analisi organolettica

Colore: rosso rubino intenso con sfumature violacee.

Odore: pieno, morbido e fruttato: prugna, ciliegia e ribes nero, con richiami di frutta tostata e liquirizia; leggermente erbaceo con spezie sottili tra cui spicca il pepe verde.

Sapore: il palato riflette la complessità del naso con un'intensa nota di frutta matura e spezie, avvolta in tannini fini. Grande equilibrio e struttura con un'ottima persistenza.

Abbinamenti

Particolarmente indicato per i piatti di carne rossa, o carni dal gusto intenso come il cinghiale. Ottimo anche con salumi stagionati e formaggi morbidi.

Argentina



MENDOZA · ARGENTINA

FINCA ALBAROSSA

Le terre del nordest argentino sono spazi incantevoli, dai molteplici colori intrisi di leggenda. Tra gli irti sentieri si narrano storie di valorosi uomini, protagonisti di storie avvincenti, dure sfide e meritati successi. La combinazione di tradizioni, pre ispaniche, creole e moderne, conferiscono a questa terra una cultura unica al mondo. L'aridità del suolo contrasta con la fierezza e la generosità intellettuale, che anima ormai da secoli gli abitanti di quei luoghi. Di questa valle, di queste montagne, di questo cielo si sono innamorati imprenditori italiani che con amore e rispetto dei luoghi e delle tradizioni hanno realizzato l'azienda Albarossa e i suoi vini.



TORRONTÉS ALBAROSSA

Colore dorato con
riflessi verdi

Profumo

leggermente
fruttato con
sentori di pesca
ed ananas

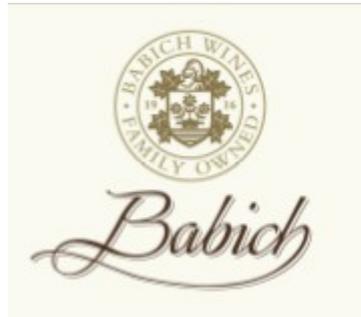
Sapore delicato di
pesca bianca
dal finale lungo

- MALBEC
ALBAROSSA
- Colore rosso intenso
con riflessi violacei
- Profumo sottilmente
dolce con speziati
molto delicati e note
di confettura e frutti
rossi



New Zealand





Sauvignon Blanc Black Label Ris. 2015 Marlborough

Pressatura soffice dopo la raccolta e fermentazione a freddo in vasche d'acciaio a temperatura controllata per la migliore estrazione dei profumi varietali. Una piccola parte del mosto viene fermentato in barrique usate, per un maggior corpo e complessità. Elegante ed intenso al naso, ribes, frutto della passione, note agrumate e vegetali, minerale, fumè. Strutturato e molto lungo al palato con esuberante impatto gusto olfattivo, complesso, potente.

13,50 Euro



Syrah Black Label Riserva 2014 Hawke's Bay

Pressatura soffice dei grappoli e fermentazione in vasche d'acciaio, rimontaggi frequenti e lungo contatto con le bucce per la migliore estrazione di colore e tannini, 11 mesi di affinamento in botte di rovere francese.

Prugna nera, frutti neri, chiodo di garofano, pepe bianco/nero, cannella e vaniglia evidenti anche al naso, ulteriori note minerali e vulcaniche: pietra focaia, zolfo. Tannini fini

15,50 Euro



Pinot Noir 2015 Marlborough

Un blend da varie parcelle tutte situate in Marlborough di proprietà di Babich. La raccolta è avvenuta nel momento migliore della maturazione. Lunga macerazione sulle bucce e affinamento in botti prevalentemente usate, enfatizzati i profumi primari del vitigno.

Il bouquet è complesso, piccoli frutti scuri, sottobosco, fragole e una nota di cedro. Lampone e ciliegia al palato unitamente a note affumicate e un pizzico di vaniglia. Elegante e sul frutto

14,50 Euro



Pinot Noir 2014 Black Label Riserva Marlborough

La raccolta è avvenuta in ottime condizioni dalle vigne migliori, 80% da Waihopai Valley e 20% da Wairau Valley. Macerazione a freddo, con frequenti rimontaggi del cappelo per un' ottimale estrazione di profumi e colore. Affinamento in barriques di rovere da 225 litri per 10 mesi dopo la fermentazione malolattica.

Un Pinot Nero con il volume alzato per profumi, intensità olfattiva, complessità, struttura e colore ... Sfacciato

17,50 Euro

AFRIWINES

SUD AFRICA



Rhino Park



SAVE THE RHINO

GRAZIE ALLA COLLABORAZIONE TRA L'AZIENDA LINTON PARK WINES E L'ASSOCIAZIONE SAVE THE RHINO IL 10% DEI PROVENTI DELLE VENDITE DELLE BOTTIGLIE A MARCHIO RHINO PARK SONO DEVOLUTE ALLA SALVAGUARDIA DEL RINOCERONTE DALLE PRATERIE AFRICANE. UN PICCOLO GESTO MA MOLTO IMPORTANTE PER UN ANIMALE A RISCHIO D'ESTINZIONE





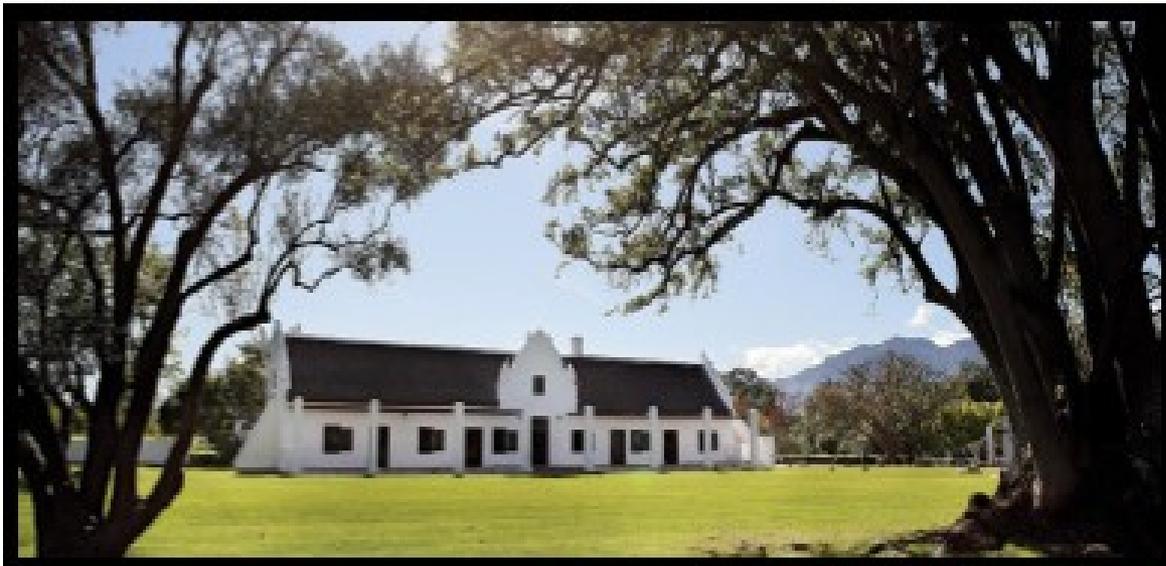
SPIER

Spier

ANNO 1692

STELLENBOSCH

Una delle aziende più antiche del Sudafrica, nata nel 1692, attualmente è una delle più premiate a livello internazionale, grazie alla passione per la qualità e l'ecosostenibilità che da sempre è il loro principale obiettivo. Membro e Campione del Biodiversity Initiative & Wine (BIW) e organicamente certificata Integrated Production of Wine (IPW), Spier è impegnata per ridurre al minimo l'impatto delle produzioni sull'ambiente.



Spier - Vintage Selection

Le uve migliori dell'annata vengono selezionate per questa linea Premium

Sauvignon Blanc



Affinamento in acciaio

Si presenta con ricchi aromi di fichi, erba e frutta tropicale matura, al palato vivace con frutta fresca e sentori erbacei, ottimo equilibrio tra mineralità e acidità, retrogusto molto lungo.



Chenin Blanc



50% del mosto fermenta in barriques francesi da 300L. Freschi aromi di pesca bianca, agrumi, mela cologna e fiori di miele. Il palato premia con generosa frutta fresca e una vivace acidità nel finale.

Cabernet Sauvignon



Affinamento in barriques francesi per 14 mesi

Complesso, con ribes nero, prugna, ciliegia e sentori di cioccolato fondente. Un vino molto ricco, carico e con tannino importante, grande equilibrio e persistenza

Shiraz



Affinamento in acciaio

Aromi di mora e prugna, supportati da note pepate e vaniglia, il palato è molto ricco e rispecchia il naso, buona lunghezza e tannini morbidi.

Pinotage



Affinamento in barriques francesi e americani per 14 mesi

Al naso esplosione di frutta a bacca scura, come prugne e ciliegia che conducono ad un ricco, complesso palato, con tannini integri.

Spier - 21 Gables

Le riserve dell'azienda. Il vino di cui non ci si può far a meno.

Chenin Blanc



Maturato e affinato in barriques di rovere francese per 14 mesi

Ricco e complesso, prodotto da vigneti di oltre 40 anni di età, donano a questo vino aromi morbidi di albicocche secche, con una nota di rovere e vaniglia al naso. Pesche, pasta di mandorle e anice al palato, molto morbido e lunghissimo.

Pinotage



Affinato per 18 mesi in una combinazione di barriques francesi, americani e ungheresi

Prodotto da vigne situate molto vicino al mare, dove la fresca brezza e la cura nella lavorazione creano un Pinotage indimenticabile, sofisticato e corposo. Sapori di ananase caramellate, sentori di spezie scure e cioccolato fondente. Il palato sinuoso offre toni fruttati e speziati, molto persistente e tannini vellutati.



Spier - Signature

Proprio come ogni chef ha il suo piatto che rappresenta la sua firma, Spier ha vini che sono il segno distintivo dello stile di vinificazione, la Signature Collection Spier offre vini varietali che sono sempre coerenti nella loro espressione e nel carattere di ogni vitigno.



Méthode Cap Classique

Blend di Chardonnay e Pinot nero
Affinamento di 20 mesi sui lieviti
Naso pulito con sapori freschi di mela verde, fragola e uno sfondo di beccotto. Questi sapori fanno eco al palato, cremoso e cremoso.
Il fresco e vivace retrogusto aggiunge attrazione al vino.

Chardonnay

Affinamento in acciaio, tranne il 5% del mosto che fermenta in barriques di rovere francese
Sentori di lime, mela gialla, banana, pera e un accenno di vaniglia e caramello. Al palato è cremoso con buona intensità fruttata, piacevole acidità e un buon equilibrio.

Shiraz

Affinamento in acciaio, tranne il 20% del mosto che fermenta in barriques di rovere francese per 810 mesi
Sapori di spezie e prugne mature al naso e al palato con un leggero sentore di zucchero caramellato.
Tannini morbidi e delicati con retrogusto cremoso.

Pinotage

Affinamento in acciaio, tranne il 20% del mosto che fermenta in barriques di rovere francese per 810 mesi
Questo classico Pinotage sudafricano presenta una spiccata frutta a bacca rossa e violetta.
Un palato avvolgente con tannini morbidi.



Sauvignon Blanc

Affinamento in acciaio
Intensi aromi di uva spina, frutto della passione, peperoni verdi e gialli e sentori di frutta tropicale al naso. Di medio corpo, con un buon equilibrio tra frutta e acidità al palato.

Chenin Blanc

Affinamento in acciaio
Questo Chenin è allo stesso tempo fresco e fruttato con guava verde, pera, mela e un accenno di litchi sul naso. Un palato ben bilanciato e un finale intenso.

Merlot

Affinamento in acciaio, tranne il 20% del mosto che fermenta in barriques di rovere francese per 810 mesi
Bacche mature rosse e nere di sottobosco, prugne e finale di eucalipto e menta. Si presenta con una buona parte fruttata ben bilanciata dai sentori di menta e con tannini morbidi ed eleganti.

Cabernet Sauvignon

Affinamento in acciaio, tranne il 20% del mosto che fermenta in barriques di rovere francese per 810 mesi
Frutti rossi maturi, ciliegia e quercia. Al palato è molto interessante e lungo, tannini soffici.

