

VITICOLTORI PONTE

www.ponte1948.it

Viticoltori Ponte, fondata nel 1948 e con sede a Ponte di Plave (Treviso), rappresenta 1.000 soci, con 3mila ettari di vigneto che si estendono dal Nord di Venezia fino alla zona pedemontana della provincia di Treviso. Per un totale di circa 15 milioni di bottiglie prodotte. Presente in oltre 30 Paesi del mondo, Viticoltori Ponte offre un'ampia gamma di vini di qualità, dai fermi ai frizzanti, dagli spumanti ai biologici.



CANTINA TREVIGIANA: RABOSO MARCA TREVIGIANA IGT

Vitigni

Raboso

Zona di produzione

Provincia di Treviso.

Gradazione alcolica

12% vol.

Vinificazione

Vinificazione con macerazione prolungata sulle vinacce. Fermentazione lenta condotta con lieviti selezionati e controllo di temperatura.

Descrizione e principali note organolettiche

Colore rosso intenso con riflessi violacei, il profumo presenta sentori di frutti di bosco e mora selvatica mentre al palato risulta sapido e gradevolmente morbido.

N. bottiglie prodotte

190mila

Formato

0,75 lt

CANTINA DI SOAVE

www.cantinasoave.it

A partire dalla fondazione, nel 1898, Cantina di Soave ha intrapreso una strada di crescita che le ha permesso di diventare una grande realtà del panorama enologico italiano e internazionale. Nel tempo, ha creato un mosaico selezionatissimo di siti produttivi e vigneti che abbracciano oggi cinque valli nel territorio dell'Est Veronese e che comprendono le grandi Doc: Soave, Valpolicella e Durello, Bardolino e Custoza.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG - CADIS

Vitigni

Corvina, Rondinella e Molinara

Zona di produzione

Verona.

Gradazione alcolica

14,5% vol.

Descrizione e principali note organolettiche

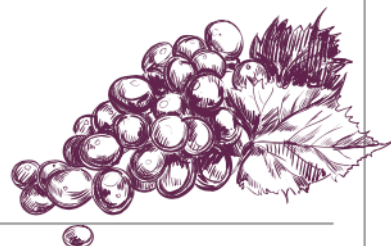
L'Amarone della Valpolicella è prodotto ancora oggi in forma artigianale seguendo un'antica tradizione che prevede l'appassimento delle migliori uve per qualche mese, a cui segue una maturazione in botti di rovere. È un vino intenso, che presenta un ricco aroma di ciliegia matura e di piccoli frutti rossi, con una nota finale di cioccolato. Si presenta ampio ed equilibrato.

N. bottiglie prodotte

N/A

Formato

0,375 - 0,750 lt



MACULAN

www.maculan.net

Da tre generazioni Maculan seleziona e vinifica le migliori uve di Breganze, paese ai piedi dell'Altopiano di Asiago con un clima mite che favorisce la coltura di vite e olivo. Le colline offrono un terreno ideale per uve come Cabernet sauvignon, Merlot, Chardonnay, Tai e Vespaio. L'attività inizia nel 1947 con Giovanni Maculan. Negli anni l'azienda passa a Fausto Maculan che la porta alla realtà attuale, riconosciuta nel mondo. Dal 2007 le figlie Angela e Maria Vittoria affiancano il padre nella direzione dell'azienda.



BRENTINO

Vitigni

55% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon

Zona di produzione

Doc Breganze

Gradazione alcolica

13,5% vol.

Vinificazione

Taglio bordolese da vendemmia a scelta naturale dei grappoli, fermentazione in vasche di acciaio. Per l'affinamento: metà del vino in vasche di acciaio per un anno e l'altra metà in barrique di rovere francese per un anno.

Descrizione e principali note organolettiche

Colore rosso intenso, profumo ampio e fruttato con lievi sentori di legno dovuti alla sosta in barrique. In bocca è asciutto e di buon corpo, equilibrato e di carattere. La persistenza è buona.

N. bottiglie prodotte

95mila

Formato

0,75 lt

MIONETTO

www.mionetto.com

Mionetto nasce nel 1887 dall'amore per la terra e il lavoro in cantina di Francesco Mionetto. Immersa nelle colline di Valdobbiadene, culla del Prosecco, Mionetto ha saputo farsi interprete del territorio d'origine e divenire una delle aziende produttrici di vini e Prosecco più rappresentative nel panorama internazionale. Nel 2008 la cantina è stata acquisita dal Gruppo Henkell (oggi Henkell-Freixenet), uno dei maggiori produttori europei di bollicine.



PRESTIGE COLLECTION - VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

Vitigni

100% Glera

Zona di produzione

Colline dell'area del Prosecco Superiore Docg di Valdobbiadene.

Gradazione alcolica

11% vol.

Vinificazione

Spumante ottenuto dalla vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve, a cui segue la spumantizzazione con metodo Charmat.

Descrizione e principali note organolettiche

Le raffinate uve provenienti dalle zone collinari dell'area del Prosecco Superiore Docg donano a questo spumante profumi e sapori inconfondibili di mela acerba, di fiori d'acacia e glicine a maturazione. Colore giallo paglierino scarico, lucido, con perlage sottile e persistente.

N. bottiglie prodotte

1.631.837 (2019)

Formato

0,75 - 1,5 lt