



..... € 20.00

## Delirium

Un delirio di sensazioni con un'etichetta d'autore.

**SANGIOVESE SUPERIORE**

**TIPOLOGIA:** SANGIOVESE DI ROMAGNA SUPERIORE  
**UVE:** Sangiovese 100%  
**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** Argilloso  
**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot semplice  
**DENSITA' D'IMPIANTO:** 4000 ceppi per ettaro  
**VINIFICAZIONE:** Le uve, vendemmiate a mano, dopo la diraspatura vengono trasferite in botti d'acciaio per la fermentazione che avviene a temperatura controllata mediante l'inoculo di lieviti selezionati al fine di evitare fermentazioni indesiderate. La macerazione dura circa 20 giorni, poi a fine fermentazione il vino ottenuto viene messo in barriques di secondo passaggio per 12 mesi per poi terminare il suo affinamento in bottiglia (6 mesi).  
**COLORE:** Rosso rubino intenso.  
**PROFUMI:** Il naso è complesso con profumi eleganti ed intensi, dove il corretto utilizzo del rovere non impedisce di percepire note fresche fruttate.  
**SAPORE:** Palato caldo e morbido con tannini vellutati e freschezza che esaltano l'equilibrio.  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18 C°



..... € 13.00

## Puloun

"Poulon" nasce da una pregiata selezione di uve Sangiovese, ottenuta attraverso un accurato diradamento dei grappoli nella fase di pre-invaiaitura.

**RUBICONE SANGIOVESE**

**TIPOLOGIA:** IGT RUBICONE SANGIOVESE  
**UVE:** Sangiovese 100%  
**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** Medio impasto tendenzialmente argilloso  
**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot semplice  
**DENSITA' D'IMPIANTO:** 4000 ceppi per ettaro  
**VINIFICAZIONE:** Le uve, vendemmiate a mano, dopo la diraspatura vengono trasferite in botti d'acciaio per la fermentazione che avviene a temperatura controllata (20/23°C) mediante l'inoculo di lieviti selezionati al fine di evitare fermentazioni indesiderate. La macerazione dura circa 8 giorni; a fine fermentazione il vino ottenuto è conservato in botti di acciaio sino al momento dell'imbottigliamento.  
**COLORE:** Rosso rubino con tonalità porpora  
**PROFUMI:** L'olfatto è ben espresso nelle sue componenti di frutta fresca in cui si riconoscono lampone, ribes e fiori rossi.  
**SAPORE:** Al gusto si apprezza per equilibrio, freschezza e tannini non aggressivi che lo rendono garbato nella sua persistenza.  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18 C°



..... € 16.00

## e Rof

"e Rof" nasce dalla vinificazione di una accurata selezione di uve Lambrusco, completata da un'attenta rifermentazione naturale che esalta le tipiche note fruttate e la freschezza di questo vino.

**RUBICONE ROSSO FRIZZANTE**

**TIPOLOGIA:** IGT RUBICONE ROSSO FRIZZANTE  
**UVE:** Lambrusco 100%  
**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** Medio impasto tendenzialmente tufaceo  
**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot semplice  
**DENSITA' D'IMPIANTO:** 4000 ceppi per ettaro  
**VINIFICAZIONE:** Le uve, vendemmiate a mano, dopo la diraspatura vengono trasferite in botti d'acciaio per la fermentazione che avviene a temperatura controllata mediante l'inoculo di lieviti selezionati al fine di evitare fermentazioni indesiderate. La macerazione dura circa 3 giorni, poi la fermentazione prosegue in assenza di bucce, viene quindi rifermentato naturalmente attraverso un ulteriore inoculo di lieviti selezionati al fine di ottenere una leggera spumantizzazione che esalta la freschezza e le tipiche note fruttate di questo vino.  
**COLORE:** Rosso rubino intenso con riflessi violacei.  
**PROFUMI:** Il naso evoca ricordi vinosi in un ventaglio di fragranti violette, amarene, lamponi e bacche di Ginepro.  
**SAPORE:** Al palato è morbido, bilanciato di piacevole beva, espressivo il gusto fruttato.  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 C°



..... € 16.00

## Marachella

"Marachella" nasce dalla vinificazione in bianco di uve provenienti da vitigni aromatici autoctoni, un tempo custoditi dai vecchi fattori di queste terre ed ora gelosamente coltivati al fine di poterne conservare nel tempo i pregi.

**BIANCO DOLCE**

**TIPOLOGIA:** VINO BIANCO DOLCE  
**UVE:** Albana 100%  
**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** Medio impasto tendenzialmente tufaceo  
**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot semplice  
**DENSITA' D'IMPIANTO:** 4000 ceppi per ettaro  
**VINIFICAZIONE:** Le uve, vendemmiate a mano la mattina presto, subiscono una soffice spremitura. Il mosto fiore così ottenuto viene raccolto in vasche di refrigerazione per effettuare la chiarifica statica a 5/7 °C mediante la quale si ha l'eliminazione dei torbidi presenti in sospensione. Successivamente viene trasferito in botti d'acciaio per la fermentazione che avviene a temperatura controllata mediante l'inoculo di lieviti selezionati allo scopo di evitare fermentazioni indesiderate. Al raggiungimento del giusto equilibrio alcool-zuccheri il vino viene refrigerato e filtrato per interrompere il processo fermentativo quindi imbottigliato al fine di mantenere intatto il contenuto zuccherino ed il patrimonio aromatico.  
**COLORE:** Giallo paglierino chiaro, cristallino.  
**PROFUMI:** Il naso è complesso con profumi eleganti ed intensi, fruttati che ricordano soprattutto pesca, agrumi e fiori d'acacia.  
**SAPORE:** Al palato è dolce, caldo e morbido, bilanciato da freschezza che riporta agli agrumi nel finale.  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 C°



..... € 20.00

## Mura

"Mura" è un vino fortemente legato al territorio. Nasce da una eccellente selezione di uve Sangiovese proveniente da un piccolo vigneto che per giacitura, pedologia e vocazione, esalta i pregi di questo grande vitigno autoctono...

**SANGIOVESE SUPERIORE**

**TIPOLOGIA:** SANGIOVESE DI ROMAGNA SUPERIORE  
**UVE:** Sangiovese 100%  
**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** Argilloso  
**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot semplice  
**DENSITA' D'IMPIANTO:** 4000 ceppi per ettaro  
**VINIFICAZIONE:** Le uve, vendemmiate a mano, dopo la diraspatura vengono trasferite in botti d'acciaio per la fermentazione che avviene a temperatura controllata mediante l'inoculo di lieviti selezionati al fine di evitare fermentazioni indesiderate. La macerazione dura circa 15 giorni; a fine fermentazione il vino ottenuto viene messo in barriques di secondo passaggio per 6 mesi per poi termina il suo affinamento in bottiglia (6 mesi).  
**COLORE:** Rosso rubino intenso.  
**PROFUMI:** Entra al naso con percezione di frutti: more, durone, bacche di prugnolo, rosa canina e viola mammola.  
**SAPORE:** Al gusto è caldo, morbido e si apprezza per l'equilibrio tra tannini ben integrati, morbidezza e il distinto ritorno delle note fruttate nel finale.  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18 C°



..... € 16.00

## Marzien

"Marzien" nasce da una pregiata selezione di uve Cabernet-Sauvignon e Merlot, ottenuta attraverso un accurato diradamento dei grappoli nella fase di pre-invaiaitura.

**RUBICONE ROSSO**

**TIPOLOGIA:** IGT RUBICONE ROSSO  
**UVE:** Cabernet-Sauvignon 70% e Merlot 30%  
**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** Medio impasto tendenzialmente argilloso  
**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot semplice  
**DENSITA' D'IMPIANTO:** 4000 ceppi per ettaro  
**VINIFICAZIONE:** Le uve, vendemmiate a mano, dopo la diraspatura vengono trasferite in botti d'acciaio per la fermentazione che avviene a temperatura controllata mediante l'inoculo di lieviti selezionati al fine di evitare fermentazioni indesiderate. La macerazione dura circa 15 giorni; a fine fermentazione il vino ottenuto è conservato in botti di acciaio sino al momento dell'imbottigliamento.  
**COLORE:** Stupisce il colore rosso rubino intenso con riflessi purpurei.  
**PROFUMI:** Entra al naso con percezione di frutti rossi, fragolino, melograno, mirtillo ed un finale di rose ed erbe aromatiche.  
**SAPORE:** Il palato è piacevole, si apprezza per la morbidezza dei tannini e il ritorno delle note fruttate nel finale.  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18 C°



..... € 13.00

## e Rof

"e Rof" nasce da una soffice vinificazione in bianco di uve Pagadebit, completata da una gentile spumantizzazione che esalta le caratteristiche di questo vino.

**RUBICONE BIANCO FRIZZANTE**

**TIPOLOGIA:** IGT RUBICONE BIANCO FRIZZANTE  
**UVE:** Pagadebit 100%  
**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** Medio impasto tendenzialmente tufaceo  
**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot semplice  
**DENSITA' D'IMPIANTO:** 4000 ceppi per ettaro  
**VINIFICAZIONE:** Le uve, vendemmiate a mano la mattina presto, subiscono una soffice spremitura. Il mosto fiore così ottenuto viene raccolto in vasche di refrigerazione per effettuare la chiarifica statica a 5/7 °C mediante la quale si ha l'eliminazione dei torbidi presenti in sospensione. Successivamente viene trasferito in botti d'acciaio per la fermentazione che avviene a temperatura controllata mediante l'inoculo di lieviti selezionati al fine di evitare fermentazioni indesiderate. Il vino ottenuto è conservato in botti di acciaio a temperatura controllata (10/12°C) sino al momento della rifermentazione naturale innescata grazie ad un ulteriore inoculo di lieviti selezionati al fine di ottenere una leggera spumantizzazione che esalta il patrimonio aromatico di questo vino.  
**COLORE:** Giallo paglierino con riflessi verdolini  
**PROFUMI:** Floreali e fruttati che ricordano pera, banana e ananas.  
**SAPORE:** Al palato si conferma di piacevole freschezza, lineare ed equilibrato: armonico.  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 C°



..... € 16.00

## Vavva

"Vavva" nasce da una soffice vinificazione in bianco di uve rosse autoctone, coltivate con cura sui soleggiati terreni aziendali.

**ROSATO FRIZZANTE**

**TIPOLOGIA:** VINO ROSATO FRIZZANTE  
**UVE:** Sangiovese 100%  
**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** Medio impasto tendenzialmente argilloso  
**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot semplice  
**DENSITA' D'IMPIANTO:** 4000 ceppi per ettaro  
**VINIFICAZIONE:** Le uve, vendemmiate a mano, subiscono una soffice spremitura. Il mosto fiore così ottenuto viene raccolto in vasche di refrigerazione per effettuare la chiarifica statica a 5/7 °C mediante la quale si ha l'eliminazione dei torbidi presenti in sospensione. Successivamente viene trasferito in botti d'acciaio per la fermentazione che avviene a temperatura controllata mediante l'inoculo di lieviti selezionati al fine di evitare fermentazioni indesiderate. Il vino ottenuto è conservato in botti di acciaio sino al momento della presa di spuma (marzo).  
**COLORE:** Rosa chiaro, cristallino.  
**PROFUMI:** Al naso piacevole sensazione di vinosità con fragranti note fruttate.  
**SAPORE:** Al palato è morbido, bilanciato da freschezza che riporta agli agrumi nel finale.  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 C°