



LINEA CLASSICI SAN RUSTICO

Nome: Amarone della Valpolicella Classico
Região: Veneto
Título: D.o.c.

Uvas: Corvina / Corvinone 68%, Rondinella 27% Molinara e 5%.
Vinhedos: Vinhedos lugares de propriedade nas colinas de Marano e Fumane em Valpolicella Classica. Os solos são compactos, calcário Eoceno. Socalcos com muros de pedra seca "marogne".
Colheita: As uvas são colhidas à mão, no início de outubro e deixadas para secar por um período de cerca de três meses no sótão até o final de dezembro. As uvas são colocadas para fora nas tradicionais prateleiras "arele" até o desbotamento. As uvas durante a secagem perdem cerca de 30% do seu peso.
Vinificação: Em janeiro, esmagamento, com grande respeito a integridade da pele, fazendo com vinho tinto maceração prolongada a uma temperatura controlada.

Análise: Álcool 15,5 %
Acidez total de 6 g / lt
Açúcar residual 5/8 gr / lt
Extrato seco de 32 g / lt

Características:

Cor vermelha granada intensa perfume etéreo, ligeiramente picante, com notas de cereja, amêndoa amarga, ameixa seco. Sabor quente, aveludado.

Maturação: de 70% do vinho é envelhecido em grandes barris de carvalho e tonéis Allier por um período de 30 meses e 30% em barris de média assadura por 24 meses. Seguido por um envelhecimento em garrafa por 12 meses.

Acompanhamentos:

Indicado especialmente com ricos pratos de carne, como brasados ou guisados (por exemplo, refogada tradicional Amarone ou "pastisada de cava")
Sirva em temperatura ambiente, cerca de 18° / 20°
Sugerimos para abrir pelo menos uma hora antes de servir.

Periodo: Vinho tinto de grande estrutura para o envelhecimento.





RISERVA PRIVATA GASO

Nome: Amarone della Valpolicella Classico DOC
Região: Veneto
Título: D.o.c.

Uvas: Corvina / Corvinone 68%, Rondinella 27% Molinara e 5%
Vinhedos: Vinhedos propriedade da mesma família desde 1870, localizada em Marano Valpolicella a 350 metros de altitude, solos vermelhos compacto de basaltos, excelente exposição solar: componentes essenciais que dão os vinhos da linha Gaso perfumes e características especiais.

Colheita: As uvas são colhidas à mão, no início de outubro e deixadas para secar por um período de cerca de três meses no sótão até o final de dezembro. As uvas são colocadas para fora nas tradicionais prateleiras "arele" até o desbotamento. As uvas durante a secagem perdem cerca de 30% do seu peso.

Vinificação: Em janeiro acontece a britagem, com grande respeito à integridade das casca, vinificação de vinho tinto com maceração prolongada a uma temperatura controlada.

Análise: Álcool 16%
Acidez total de 6 gr / lt
Açúcar residual 6/7 gr / lt
Extrato seco de 35 g / lt

Características:

Cor vermelha granada intensa, perfume etéreo, ligeiramente picante, com notas de cereja e amêndoa amarga.
Quente, cheio, aveludado com um sabor amargo.

Envelhecimento:

Envelhecido em barricas de carvalho de grandes Slavonia e Allier por um período de 36 meses. Em garrafa por 12 meses.

Acompanhamentos:

Indicado de modo particular com ricos pratos de carne, como brasados ou guisados (por exemplo, refogada tradicional Amarone ou pastisada de cava). Servir a uma temperatura ambiente, cerca de 18/20° C. É aconselhável desenvolver pelo menos uma hora antes de servir.

Periodo: Vinho tinto de grande estrutura para o envelhecimento.





LINEA GIOVANI SAN RUSTICO

Nome: Bardolino
Região: Veneto
Título: D.o.c.

Uvas: Corvina, Rondinella, Corvinone Negrara e Rossignola.
Vinhedos: Vinhedos na área histórica de Bardolino. Solos Moraine.
Colheita: Segunda quinzena de setembro. Colheita manual.
Vinificação: Esmagada suave e fermentação à temperatura ambiente controlado.

Análise: Álcool 12%
Acidez total de 6 g / lt
Residual de açúcar 4 g / lt
Extrato seco 22 g / lt

Características:

Vermelho rubi tendendo a cereja. toque delicado, vinoso.
Seco, mas harmonioso, com um ligeiro sabor amargo.

Maturação: em tanques de aço inoxidável.

Acompanhamentos:

Ideal durante todo a refeição com pratos de massas, com massas, pizza. Servir a 18°.

Periodo: Vinho para ser bebido dentro de 4/5 anos após a colheita



San Rustico
... dal 1870

LINEA CLASSICI SAN RUSTICO

Nome: Rosso Veronese igt CORTE PORTA
Região: Veneto
Título: I.g.t.

Uvas: Corvina 70%, Rondinella 20%, Croatina 5%, Sangiovese 5%.
Vinhedos: Vinhas nas encostas com excelente exposição na área de Valpolicella Classica 250-350 m.s.l.m.
Colheita: Colheita manual no início de outubro.
Vinificação: Secagem parcial das uvas. Esmagamento, fermentação a temperatura controlada, maceração durante 10 dias.

Análise: Álcool 14 %
Acidez total 5,50 g / lt
Açúcar residual 6,7 g / lt
Extrato Seco 32,3 g / lt

Características:

Cor brilhante e intensa cor púrpura. Notas frutas vermelhas, cereja e especiarias. Encorpado e harmonioso, agradável sabor aveludado, com notas de chocolate e café torrado.

Envelhecimento:

Envelhecido em barricas de carvalho de grandes Slavonia durante um período de 12 meses.

Acompanhamentos:

Perfeito com carnes selváticas, carnes grelhadas, ensopados e queijos envelhecidos. Servir a uma temperatura de 18-20°. Desenvolver pelo menos duas horas antes de servir.



San Rustico
... dal 1870

LINEA GIOVANI SAN RUSTICO

Nome: Custoza
Região: Veneto
Título: D.o.c.

Uvas: Trebbiano, Garganega, Tocai, Riesling .
Vinhedos: Vinhedos médio colina na área de Custoza.
Colheita: Segunda quinzena de setembro. Colheita manual.
Vinificação: Suave prensagem e fermentação a temperatura controlada.

Análise: Álcool 12 %
Acidez total 6,20 g / lt
Residual de açúcar de 5 g / lt
Extrato seco 21 g / lt

Características:

Apresenta uma cor amarelo palha com reflexos esverdeados. intenso, ligeiramente aromático, frutado. Sabor suave , encorpado, acabamento aveludado.

Maturação: em tanques de aço inoxidável.

Acompanhamentos:

Vinho branco seco, excelente como aperitivo. Combina com canapés, pratos de peixe (ambos grelhados ou cozidos), menus de verão, macarrão frio. Também excelente com frango carne branca, quiche de legumes. Sirva frio de 7° / 8° C.

Periodo: Vinho para ser bebido jovem, dentro de um / dois anos a colheita.





RISERVA PRIVATA GASO

Nome: Recioto della Valpolicella Classico Gaso
Região: Veneto
Título: D.o.c.

Uvas: Corvina / Corvinone 68%, 27% e 5% Rondinella Molinara.
Vinhedos: Vinhedos propriedade da mesma família desde 1870, localizada em Marano Valpolicella a 350 metros de altitude, solos vermelhos compacto de basaltos , excelente exposição solar: componentes essenciais que dão os vinhos da linha Gaso perfumes e características especiais.
Colheita: As uvas são colhidas à mão , no início de outubro e deixadas para secar por um período de cerca de três meses no sótão até o final de dezembro. As uvas são colocadas para fora no tradicional prateleiras " arele " ate o desbotamento.
As uvas durante a secagem perdem cerca de 35% - 40% do seu peso.
Vinificação: Em janeiro acontece a britagem, com grande respeito à integridade das casca, vinificação de vinho tinto com maceração prolongada a uma temperatura controlada.

Análise: Álcool 13 %
Acidez total 7 g / lt
Açúcar residual de 90 gr / lt
Extrato seco 36 g / lt

Características:
Cor vermelha intensa. Belas , etéreo, frutado com notas de cereja, completa, aveludado e rico. Maturação Em tanques de aço inoxidável.

Acompanhamentos:
Um vinho clássico Valpolicella para fim de refeição. É idealmente com bolos em geral, sbrisolona, tortas de frutas, biscoitos de amêndoa. Servir a uma temperatura ambiente , cerca de 15° / 18° C. É aconselhável desenvolver um pouco " antes de ser servido.

Periodo: Deve ser bebido jovem , em média, para saborear os aromas intensos frutado, também se presta ao envelhecimento.





RISERVA PRIVATA GASO

Nome: Valpolicella Classico Superiore Ripasso Gaso
Região: Veneto
Título: D.o.c.

Uvas: Corvina / Corvinone 68%, Rondinella 27%, Molinara e 5%.
Vinhedos: Propriedade da mesma família desde 1870, localizada em Marano Valpolicella a 350 metros de altitude, solos vermelhos compacto de basaltos , excelente exposição solar: componentes essenciais que dão os vinhos da linha Gaso perfumes e características especiais.

Colheita: Início de outubro, com a colheita manual.
Vinificação: Pressionando suave com decorrentes, fermentação tradicional fermentação a temperatura controlada e tradicional (Ripasso) nas peles do Amarone.

Análise: Álcool 13,5 %
Acidez total de 6 g / lt
Açúcar residual 5/8 gr / lt
Extrato seco 27/28 gr / lt

Características:

Cor vermelho granada . Vinoso, intenso, etéreo, ligeiramente picante. Seco, harmonioso e macia com um sabor amargo típico.

Maturação: De 80% por 24 meses em barricas de carvalho de Slavonia e Allier. De 20 a 60 hl e 20% em barricas de carvalho durante 15/18 meses.

Acompanhamentos:

Um vinho particularmente robusto e encorpado , ele vai particularmente com risoto de outono (risoto com cogumelos, ou radicchio risotto Tasting), massas e feijão, vários pratos carne assada ou guisados e pratos tradicionais carnes cozidas Assado e Grelhado especialmente aqueles selvagens. Deverá ser apreciado a 20° C, desarrolhando a garrafa, pelo menos uma hora antes de ser servido.

Periodo: Ótimo entro os 6/8 anos após a colheita, também ao envelhecimento.





LINEA GIOVANI SAN RUSTICO

Nome: Rosé - Rosé Veneto.
Região: Veneto
Título: I.g.t.

Uvas: Molinara e de pequenas quantidades de Corvina e Rondinella.

Vinhedos: Lugares de propriedade nas colinas de Marano e Fumane, em Valpolicella Classica . Os solos são compacto calcário e eoceno. Terraços com paredes de pedra seca "marogne".

Cocheita: As uvas são colhidas à mão, no final de setembro.

Vinificação: Suave prensagem, fermentação em rosa (curto maceração das peles) e a fermentação temperatura controlada.

Análise: Álcool 12 %
Acidez total 6,50 g / lt
Residual de açúcar de 5 g / lt
Extrato seco de 20 g / lt

Características:

Cor -de-rosa - coral, fragrância agradavelmente frutado sabor particularmente intenso, delicado e harmonioso.

Maturação: Em tanques de aço inoxidável.

Acompanhamentos:

Excelente como aperitivo , ele combina bem com pratos leves normalmente como aperitivos, risoto com legumes ou com frutos do mar. Ideal com peixes como o pargo, garoupa, baixo, carne branca grelhada ou cozido no vapor. Sirva frio (mas não frio) para 10/12°

Periodo: Vinho para ser bebido jovem e em qualquer caso, o mais tardar dois anos após a colheita.





LINEA GIOVANI SAN RUSTICO

Nome: Soave
Região: Veneto
Título: D.o.c.

Uvas: 80% Garganega e 20% Trebbiano di Soave.
Vinhedos: Vinhedos direcionados para médio colina na região de Soave.
Colheita: Segunda quinzena de setembro. Colheita manual.
Vinificação: Suave prensagem e fermentação a temperatura controlada.

Análise: Álcool 12 %
Acidez total de 6/6, 5 g / lt
Residual de açúcar 4 g / lt
Extrato seco de 20 g / lt

Características:
Cor amarela clara palha, delicadamente sabor perfumado, seco, ligeiro e sabor amargo.

Maturação: Em tanques de aço inoxidável.

Acompanhamentos:
Vinho branco seco, excelente como aperitivo, indicado com peixes , aperitivos, primeiros pratos e carnes brancas.
Servir fresco 8/10° C.

Periodo: Vinho para ser bebido jovem, e não mais de um / dois anos apos a colheita.





LINEA CLASSICI SAN RUSTICO

Nome: Valpolicella Classico Superiore
Região: Veneto
Título: D.o.c.

Uvas: Corvina / Corvinone 68%, Rondinella 27%, Molinarae 5%.
Vinhedos: Vinhedos lugares de propriedade nas colinas de Marano e Fumane em Valpolicella Classica . Os solos são compactos, calcário Eoceno. Socalcos com muros de pedra seca "marogne".
Colheita: Colheita manual início de outubro.
Vinificação: Suave pressão com decapagem. Fermentação tradicional com as peles.

Análise: Álcool 12,5 %
Acidez total de 6 g / lt
Açúcar residual 4/5 g / lt
Extrato seco 26/27 gr / lt

Características:

Cor vermelho rubi intenso com ligeira granadas. Perfume suave, etéreo, com notas de fruta amadurecidas. Seco, e com sabor amargo típico.

Envelhecimento:

Envelhecido em barricas de carvalho de grandes Slavonia e Allier durante um período de 12 meses e em garrafa durante 6 meses.

Acompanhamentos:

Combina muito bem com carnes selváticas , especialmente em pena de faisão, perdiz, por exemplo, carne vermelha assados ou grelhados queijos envelhecidos
Sirva em temperatura ambiente, cerca de 18° C.

Periodo: Vinho para ser bebido dentro de 5/6 anos após a colheita.



San Rustico
... dal 1870

LINEA CLASSICI SAN RUSTICO

Nome: Valpolicella Classico

Região: Veneto

Título: D.o.c.

Uvas: Corvina / Corvinone 68% , Rondinella 27%, Molinara 5%.

Vinhedos: Vinhedos lugares de propriedade nas colinas de Marano e Fumane em Valpolicella Classica . Os solos são compactos, calcário Eoceno. Varandas com muros de pedra seca "marogne".

Colheita: Colheita a mão no início de outubro.

Vinificação: Suave pressão com decapagem.
Fermentação tradicional curto com as peles.

Análise: Álcool 12 %
Acidez total de 6 g / lt
Açúcar residual 4/5 g / l
Extrato seco 24/25 gr / lt

Características:

Cor vermelho rubi de média intensidade, vinoso, frutado. Seco, harmonioso e com sabor típico amargo. Maturação em tanques de aço inoxidável.

Acompanhamentos:

Um vinho tinto seco ideal para todos os dias, è ideal com pratos de massas, e carnes cozidas, queijos em idade média. Servir a uma temperatura ambiente, a cerca de 18°.

Periodo: Vinho pronto para beber, beber não mais que dois / três anos após a colheita.

