

LA  
*Rifra*



#### LUGANA DOC BRUT

Elegante spumante Metodo Charmat, dall'interessante ventaglio di profumi: da quelli fruttati di agrumi e frutta tropicale, alle note floreali e minerali, fino alla delicata crosta di pane. Piacevole al palato con netti ritorni di frutta, esaltati dalle bollicine perfettamente integrate nel sorso, che accompagnano ed allungano il finale sapido e minerale. Perfetto come aperitivo, durante l'antipasto o con piatti delicati a base di pesce e verdure.

Uve: 100% Trebbiano di Lugana



#### LUGANA DOC "LIBIAM"

Il profumo di questo Lugana è, come il bel colore giallo paglierino, piacevole e delicato: all'inizio emergono note floreali di taglio e robinia, seguite da pesca a polpa bianca e mandorla, il tutto arricchito da interessanti sfumature minerali. Buona intensità al palato, notevole l'eleganza, con richiami salini e finale agrumato. Ottimo come aperitivo, con antipasti, primi piatti e pietanze delicate a base di pesce.

Uve: 100% Trebbiano di Lugana



#### VINO ROSATO "FUGACE"

Intrigante rosato da uve Marzemino, Fugace brilla di un bel rosa cerasuolo con riflessi rubino. Elegantissimo il naso, con note di piccoli frutti a bacca rossa e fiori. In bocca è fragrante e sapido, con una piacevole vena acida; chiude in un finale gradevolmente amarognolo che ricorda la mandorla. Un vino estremamente versatile, ottimo con antipasti, paste saporite, pesce e carni bianche. Assolutamente da provare con la pizza.

100% Marzemino



#### GARDA DOC MARZEMINO "PALPITO"

Bello e vivace il colore di questo Marzemino, che in gioventù mostra eleganti riflessi violacei. Al naso sprigiona i caratteristici sentori di quest'uva: viola, frutti di bosco ed una leggerissima sfumatura speziata, conferita dal breve passaggio in piccole botti di legno. Piacevole la sapidità al palato che, insieme alla bella spalla acida, sostengono il sorso che è pieno ed elegante. Un vino adatto ad accompagnare salumi e formaggi a pasta dura per un importante aperitivo, ma anche grigliate e caccagione.

Uve: 100% Marzemino



#### GARDA DOC CABERNET SAUVIGNON "TREMANTE"

Dopo un anno in acciaio e almeno 4 mesi di bottiglia, questo cabernet Sauvignon si presenta di un elegante rosso rubino intenso. Profuma di marasca e frutti di bosco maturi e in bocca si esprime con una buona struttura e un tannino non invadente che accompagna il sorso, morbido e persistente. Ideale con primi piatti al ragù e, in generale, con secondi di carne, anche selvaggina. Perfetto con il tipico spiedo alla bresciana.

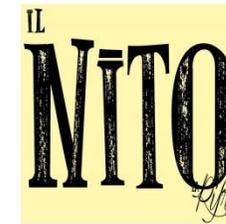
Uve: 100% Cabernet Sauvignon



#### LUGANA DOC RISERVA "IL BEPI"

Questo Lugana Superiore nasce da vigne di Trebbiano di Lugana (qui chiamato Turbiana) di oltre 40 anni. Di un bell'oro tenue, al naso è intenso e complesso e profuma di cedro, melissa e altre erbe aromatiche; prosegue con note floreali, fruttate di pesca a pasta bianca e mandorla; chiude con leggere sfumature di cannella e pepe bianco su un intrigante fondo minerale. Elegantissimo l'equilibrio fresco-sapido, lungo e gradevole il finale che ricorda i minerali bianchi. Indicato con pesce di lago e di mare, con i risotti, ma anche con piatti più saporiti come carni delicate e formaggi, o per accompagnare aperitivi importanti.

Uve: 100% Trebbiano di Lugana



#### BENACO BRESCIANO IGT ROSSO "IL NITO"

I grappoli destinati a dar vita a Il Nito vengono raccolti tardivamente e lasciati appassire per circa due mesi in cassette di legno; dopo la fermentazione, il vino affina per due anni in barriques e per almeno sei mesi in bottiglia. Un rosso di carattere, dagli intensi profumi di frutta matura e in marmellata, viola appassita e spezie dolci, soprattutto vaniglia. Grandissima struttura, rotondità suadente, tannino setoso e lunghezza infinita: è un vino che spicca per l'incredibile piacevolezza, elegante e potente al tempo stesso. Accompagna perfettamente carni rosse saporite, selvaggina, formaggi stagionati, ma può essere apprezzato anche come vino da meditazione.

Uve: Cabernet Sauvignon, Merlot, Marzemino