

# FLORIMONTE

PROSECCO DOC TREVISO - BRUT

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



## ORIGINE UVE

vigneti di famiglia

## UVE

Glera e biotipi

## VENDEMMIA

Settembre, manuale

## VINIFICAZIONE

pressatura soffice e decantazione statica, fermentazione in acciaio a temperature controllate con lieviti selezionati.

## PRESA DI SPUMA

Metodo Martinotti-Charmat in autoclave per un minimo di 90 giorni

## AFFINAMENTO

minimo 60 giorni in bottiglia

## ALCOOL

11,50 % vol.

## ZUCCHERI RESIDUI

8 g/l

## PERLAGE

fine e piacevolmente persistente

## VISTA

giallo paglierino tenue

## NASO

note di mela renetta, pera Williams e fiori bianchi primaverili

## PALATO

la discreta freschezza unita alla piacevole sapidità risultano in una beva particolarmente agile oltre a renderlo uno dei vini più flessibili in abbinamento

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8 °C

## CONSERVAZIONE

al buio in luogo fresco e asciutto con temperatura ideale di 20°C in posizione verticale.



# FLORIMONTE

PROSECCO DOC TREVISO - EXTRA DRY

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



## ORIGINE UVE

vigneti di famiglia

## UVE

Glera e biotipi

## VENDEMMIA

Settembre, manuale

## VINIFICAZIONE

pressatura soffice e decantazione statica, fermentazione in acciaio a temperature controllate con lieviti selezionati.

## PRESA DI SPUMA

Metodo Martinotti-Charmat in autoclave per un minimo di 90 giorni

## AFFINAMENTO

minimo 60 giorni in bottiglia.

## ALCOOL

11,50 % vol.

## ZUCCHERI RESIDUI

17 g/l

## PERLAGE

fine e piacevolmente persistente

## VISTA

giallo paglierino tenue

## NASO

note di mela renetta, pera Williams e fiori bianchi primaverili

## PALATO

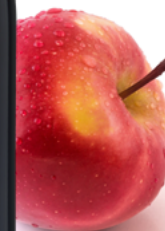
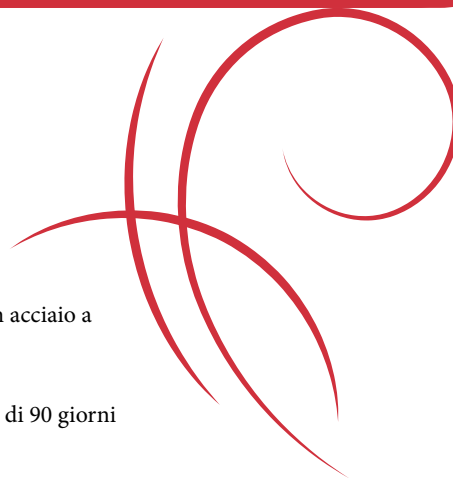
particolarmente equilibrato e di facile beva, si presta ad accompagnare antipasti e primi di discreta intensità aromatica

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8 °C

## CONSERVAZIONE

al buio in luogo fresco e asciutto con temperatura ideale di 20°C in posizione verticale



# VITTORIO il Fondatore

METODO ANCESTRALE CON  
RIFERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA



## ORIGINE UVE

antica bellussera di famiglia

## UVE

Glera e biotipi locali

## VENDEMMIA

Settembre, manuale

## VINIFICAZIONE

pressatura soffice e decantazione statica, fermentazione in acciaio a temperature controllate con lieviti selezionati

## AFFINAMENTO

minimo 6 mesi in bottiglia

## ALCOOL

11,50 % vol.

## ZUCCHERI RESIDUI

0,5 g/l

## PERLAGE

fine e piacevolmente persistente

## VISTA

giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli

## NASO

ad un'amalgama di note di Frutta a polpa bianca ed agrumi si unisce una scia di sentori di panificazione

## PALATO

estremamente secco e dalla vibrante freschezza, sorprende per morbidezza e rotondità

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

5/7 °C

## CONSERVAZIONE

al buio in luogo fresco e asciutto con temperatura ideale di 20°C in posizione verticale.



# FLORIMONTE

SPUMANTE CUVÉE MILLESIMATO BRUT



## ORIGINE UVE

vigneti di famiglia

## UVE

Glera e biotipi

## VENDEMMIA

Settembre, manuale

## VINIFICAZIONE

pressatura soffice e decantazione statica, fermentazione in acciaio a temperature controllate con lieviti selezionati

## PRESA DI SPUMA

Metodo Martinotti-Charmat in autoclave per un minimo di 7 mesi

## AFFINAMENTO

minimo 60 giorni in bottiglia.

## ALCOL

11,50 % vol.

## ZUCCHERI RESIDUI

10 g/l

## PERLAGE

fine e piacevolmente persistente

## VISTA

giallo paglierino luminoso dai riflessi dorati

## NASO

note di mela Fuji e di narciso si uniscono a sottili sentori tropicali

## PALATO

estremamente fine ed armonico, la particolare freschezza si raccorda elegantemente con una discreta sapidità

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

7/8 °C

## CONSERVAZIONE

massimo consigliato 18 mesi a 20°C in posizione verticale



# FLORIMONTE

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA BRUT

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



## ORIGINE UVE

antichi vigneti di famiglia

## UVE

100% Glera di vecchie viti

## VENDEMMIA

manuale con selezione dei grappoli, ultima decade di Settembre

## VINIFICAZIONE

pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inossidabile.

## PRESA DI SPUMA

Metodo Martinotti-Charmat in autoclave per un minimo di 90 giorni

## AFFINAMENTO

minimo 60 giorni in bottiglia.

## ALCOOL

11,50 % vol.

## ZUCCHERI RESIDUI

3 g/l

## PERLAGE

a grana fina e persistente

## VISTA

giallo paglierino tenue con sottili riflessi verdognoli

## NASO

note di mela, fiori d'acacia e frutta tropicale accompagnate da sentori erbacei

## PALATO

l'ottima freschezza e la bilanciata sapidità si uniscono ad una particolare persistenza

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8 °C

## CONSERVAZIONE

al buio in luogo fresco e asciutto con temperatura ideale di 20°C in posizione verticale.

# 93

Points

1 MIGLIORI VINI ITALIANI  
Luca Maroni



# FIOROSA

SPUMANTE ROSÈ



## ORIGINE UVE

vigneti di famiglia

## UVE

100% Pinot Nero

## VENDEMMIA

Agosto, manuale

## VINIFICAZIONE

pressatura soffice, in acciaio a temperature controllate con lieviti selezionati

## PRESA DI SPUMA

Metodo Martinotti-Charmat in autoclave per un minimo di 10 mesi

## AFFINAMENTO

minimo 100 giorni in bottiglia.

## ALCOOL

12,00 % vol.

## ZUCCHERI RESIDUI

5 g/lt

## PERLAGE

fine e piacevolmente persistente

## VISTA

rosa tenue dai sottili riflessi corallo

## NASO

i toni fruttati di ciliegia, fragolina di bosco e lampone si uniscono ad un sentore di lievito che ricorda la piccola pasticceria

## PALATO

un sorso teso, largo e di ottima persistenza, lo rende perfetto per osare con abbinamenti particolarmente complessi

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

5/7 °C

## CONSERVAZIONE

al buio in luogo fresco e asciutto con temperatura ideale di 20°



# FERVE'RE

PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



## ORIGINE UVE

vigneti di famiglia

## UVE

100% Pinot Grigio

## VENDEMMIA

manuale a fine agosto, inizio settembre

## VINIFICAZIONE

decantazione e successiva fermentazione a temperatura controllata di 16–18 °C. Successivamente il vino affina sui lieviti con frequenti bâtonnage per alcuni mesi

## AFFINAMENTO

Per periodi variabili a seconda dell'annata, con un minimo di 6 mesi in bottiglia

## ALCOOL

12,00 % vol.

## ZUCCHERI RESIDUI

5 g/lt

## VISTA

giallo paglierino chiaro

## NASO

bouquet elegante e intenso, con sentori di pesca e frutta esotica

## PALATO

al palato è rotondo ma al contempo secco, pieno e piacevolmente amarognolo

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

10/12 °C

## CONSERVAZIONE

Al buio, in luogo fresco e asciutto, con temperatura ideale non superiore a 20 °C



# FERVE'RE

MERLOT IGT MARCA TREVIGIANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



## ORIGINE UVE

vigneti di famiglia

## UVE

100% Merlot

## VENDEMMIA

Settembre, manuale

## VINIFICAZIONE

a grappolo intero con pressatura soffice e macerazione a freddo. Fermentazione in rosso su vinificatori in acciaio inox per 60 giorni, con batonnage continuo

## AFFINAMENTO

acciaio, tonneau e barrique per periodi variabili a seconda dell'annata e minimo 6 mesi in bottiglia

## ALCOOL

12,50 % vol.

## ZUCCHERI RESIDUI

0,5 g/l

## VISTA

colore rubino dagli eleganti riflessi purpurei

## NASO

a intensi profumi di ciliegia matura e confetture di frutti di bosco, seguono fini note erbee e speziate

## PALATO

croccante freschezza ed un'elegante trama tannica si uniscono ad un corpo bilanciato ed alla buona morbidezza

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18 °C

## CONSERVAZIONE

al buio in luogo fresco e asciutto con temperatura ideale di 20°



# 93

Points

EMIGLIORI VINI ITALIANI  
Lucia Merlot



# RECANTINA

## RECANTINA ASOLO MONTELLO DOC



**ORIGINE UVE**  
vigneti di famiglia

**UVE**  
Recantina

**VENDEMMIA**  
manuale ad inizio Ottobre con selezione dei grappoli

**VINIFICAZIONE**  
a grappolo intero con pressatura soffice e macerazione a freddo.  
Fermentazione in rosso su vinificatori in acciaio inox per 60 giorni,  
con batonnage continuo

**AFFINAMENTO**  
12 mesi, parte in barrique di secondo passaggio di acacia e rovere,  
parte in tonneau, più 6 mesi in bottiglia

**ALCOOL**  
12,50 % vol.

**ZUCCHERI RESIDUI**  
0,5 g/l

**VISTA**  
colore rosso rubino intenso dai riflessi purpurei

**NASO**  
si riconoscono sentori di lamponi maturi, mirtili di bosco e prugne,  
note di spezie e tabacco

**PALATO**  
gusto caldo e rotondo reso vibrante dalla fine trama tannica e  
dal finale sapido

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
16/18 °C

**CONSERVAZIONE**  
al buio in luogo fresco e asciutto con temperatura ideale di 20°

# 95

Points

IMIGLIORI VINI ITALIANI  
Luca Maroni



# FLORIMONTE MAGNUM

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA BRUT

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



## ORIGINE UVE

antichi vigneti di famiglia

## UVE

100% Glera di vecchie viti

## VENDEMMIA

manuale con selezione dei grappoli, ultima decade di Settembre

## VINIFICAZIONE

pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inossidabile.

## PRESA DI SPUMA

Metodo Martinotti-Charmat in autoclave per un minimo di 90 giorni

## AFFINAMENTO

minimo 60 giorni in bottiglia.

## ALCOOL

11,50 % vol.

## ZUCCHERI RESIDUI

3 g/lt

## PERLAGE

a grana fina e persistente

## VISTA

giallo paglierino tenue con sottili riflessi verdognoli

## NASO

note di mela, fiori d'acacia e frutta tropicale accompagnate da sentori erbacei

## PALATO

l'ottima freschezza e la bilanciata sapidità si uniscono ad una particolare persistenza

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8 °C

## CONSERVAZIONE

al buio in luogo fresco e asciutto con temperatura ideale di 20°C in posizione verticale.

# 93

Points

1 MIGLIORI VINI ITALIANI  
Luca Maroni

