

TEQUILA Jarana®



TEQUILA JARANA BLANCO
100% AGAVE BLU
degli altopiani di JALISCO

Una Tequila che al caratteristico sapore lisergico abbina aromi fruttati ed erbacei. Disponibile in iconiche bottiglie da un litro, nelle versioni da 35° o 40°

TEQUILA JARANA REPOSADO
100% AGAVE BLU
degli altopiani di JALISCO

Affinata a Tototlan in barili di quercia americana, col suo caratteristico colore ambrato, sprigiona note di legno, spezie e agrumi. In bottiglie da 70 cl. Gradazione 35°

SELEZIONATA ED IMPORTATA DA:

HORETICA
Wine & Spirits

www.horetica.it

Bollicine estreme ed eleganti

LEVII



BRUT MILLESIMATO TRENTO DOC

Metodo Classico che permane sui propri lieviti per un minimo di 24 mesi. Bollicina immediata fin dal primo sorso, da dove emerge da subito il territorio di appartenenza e la sua varietà. Il Trento Doc nella sua versione più classica ma con quello scatto in più dato dal suo lungo affinamento.



RISERVA BRUT TRENTO DOC

Un metodo classico di "montagna" ottenuto da uve Chardonnay e Pinot Nero, affinato sui lieviti per un minimo di 66 mesi. Al carattere LEVII abbina complessità e fragranza. 12,5 % Vol. abbinati ad una equilibrata acidità.



PAS DOSE TRENTO DOC

Metodo classico di pregiata complessità, fragrante ed espressivo grazie al suo "non dosaggio" e a 48 mesi di affinamento. Un Trento Doc di grande carattere.



EXTRA BRUT TRENTO DOC

Metodo classico ottenuto con sole uve Chardonnay d'alta quota e affinato sui lieviti per un minimo di 36 mesi. Uno spumante fresco e complesso, si fa riconoscere per immediatezza e pulizia valorizzando appieno la varietà e il territorio.



ROSETTA EXTRA BRUT ROSE' TRENTO DOC

LEVII dedicato a Rosetta, la nonna dei titolari. Uno spumante raffinato e setoso dai caratteri femminili e floreali abbinato ad una equilibrata acidità.



TRENTO DOC



Masòt.



OLTRE

Prosecco Doc Treviso Spumante Brut

Glera 100% - vol. 11,5% - zucc 0 g/l

Criomacerazione e fermentazione in acciaio, un mese in autoclave.

Paglierino con riflessi verdolini, sottile carbonica. Acacia, fruttato di pera e mela, dolce agrume. Agile e fresco.



MARNA BLU

Prosecco Doc Treviso Spumante Brut Millesimato

Glera 100% - vol. 11,5% - zucc 9 g/l

In acciaio 4 mesi e in autoclave 40 giorni.

Verdolino brillante, carbonica fitta e continua. Pesca, melone bianco, mela e agrumi. Sapido, tipico delle Marne.



PROSECCO Doc Treviso

Spumante Extra Dry Millesimato

Glera 100% - vol. 11,5% - zucc 16 g/l

Dopo la fermentazione passa in autoclave e resta 40 giorni.

Paglierino, corona alta e cremosa, perlage resistente. Confetto e zucchero filato, mela golden e purea di pera. Sorso fresco e calibrato.



COLFONDO

Colli Trevigiani Igt

Glera 100% - zucc 0 g/l

Metodo ancestrale col fondo: vino frizzante, non filtrato, con rifermentazione in bottiglia. 8 mesi prima di berlo. Perlage fine. Floreale e mela verde. Generoso, note sapide e citrine.



INCROCIO MANZONI 13.0.25

Spumante Rosè extra brut

Manzoni e Moscato come da formula

Residuo zucc. 5 g/l.

Bollicine salmone dal perlage fine e persistente. Dolce confetto, deliziose fragoline di bosco e rosa canina in bocca.



PROSECCO Superiore D.O.C.G.

Conegliano Extra-brut.

Glera 100% - 11,5% vol., residuo zucc 4 g/l





CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE



Prosecco Doc Extra-dry 100% Glera. 11,5% vol.
Prosecco DOC Brut 100% Glera . 11,5% vol.
Prosecco ROSE' Extra-dry 85% Glera 15%
 Pinot Nero. 11,5% vol.

Ribolla Gialla IGT Veneto 100% Ribolla Gialla. 13% vol.
Malvasia IGT Veneto 100% Malvasia istriana. 13% vol.
Traminer IGT Veneto 100% Traminer. 13% vol.
Ribolla Gialla Extra-Dry 100% Ribolla Gialla. 11,5% vol.



Refosco dal Peduncolo Rosso RISERVA
 Appassimento e 24 mesi di Barrique. 14,5 % vol.
Lison DOCG Vitigno autoctono. 13% vol.
Chardonnay IGT Veneto In Purezza 12,54%vol.



Cuveè Extra-Dry 80% Chardonnay 20% Glera. 11,5% vol.
Pinot Grigio ROSE' DOC 100% Pinot Grigio. 12% vol.





VIE D'ALT



SAUVIGNON DOC
Friuli Colli Orientali
2022



FRIULANO DOC
Friuli Colli Orientali
2022



CHARDONNAY IGT
Venezia Giulia
2022



RIBOLLA GIALLA DOC
Friuli Colli Orientali
2022



TRAMINER AROMATICO
2022



CABERNET FRANC DOC
Friuli Colli Orientali
2022

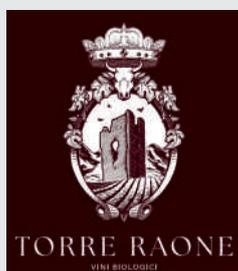


**SCHIOPPETTINO
DI PREPOTTO DOC**
Friuli Colli Orientali
2021



PINOT GRIGIO DOC
Friuli Colli Orientali
2022





1 Montepulciano d'Abruzzo DOC Biologico

La fermentazione è spontanea ad opera dei lieviti indigeni, va dai 7 ai 10 giorni di macerazione in contenitori di acciaio. Durante l'inverno avviene spontaneamente la fermentazione malo-lattica a temperatura controllata, 18°C. Tecniche particolari: Travasi solo con luna calante.
Gradazione Alcolica: 13,5% Vol. Zucchero residuo: 1.8 g/L.

2 Montepulciano d'Abruzzo DOC Biologico RISERVA

Fermentazione spontanea a temperatura controllata per 7/10 giorni. Durante l'inverno avviene spontaneamente la fermentazione malo-lattica. La maturazione avviene in barrique di rovere Francese per 6 mesi dopo aver stoccato un anno in acciaio, ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia sono necessari per donare corpo ed eleganza al vino.
Gradazione: 14,5 %. Zucchero residuo: 0.8 g/L.

3 SAN ZOPITO Montepulciano D'Abruzzo DOC "Terre dei Vestini" BIO

Le uve accuratamente selezionate vengono delicatamente diraspate e fatte fermentare in maniera spontanea grazie ai lieviti indigeni presenti sulle bucce, per circa 15 giorni a temperatura controllata a 25°C. Durante l'inverno avviene sempre spontaneamente la fermentazione malo-lattica ad opera dei batteri lattici naturalmente presenti nel vino, dopodiché inizia il lungo periodo di affinamento ed invecchiamento del vino. I primi 12 mesi il vino matura in botti d'acciaio, dopodiché 12 mesi in barriques di rovere francese e altri dodici mesi in bottiglia. *Gradazione: 14,5 %. Zucchero residuo: 0.2 g/L.*

4 Cerasuolo d'Abruzzo DOC Biologico

Si tratta di uve di Montepulciano D'Abruzzo in purezza. Le uve vengono selezionate e raccolte prima della completa maturazione, per garantire un'ottima acidità e freschezza. La vinificazione è "in bianco" dopo una breve criomacerazione in pressa (6 ore) del mosto fiore. *Gradazione Alcolica: 12,5%*

5 Pecorino IGT Colline Pescaresi BIO

Per il nostro Pecorino, dopo aver raccolto le uve nelle prime ore della mattina, effettuiamo la Criomacerazione in Pressa a 6°C per 6-12 ore. Dopodiché il mosto fiore viene fatto stabilizzare a freddo, circa 4°C, Da qui avviene la fermentazione a 15 °C e successivamente il batonnage sulle fecce nobili. per alcune settimane. *Gradazione Alcolica: 12,5% Vol. Zucchero residuo: 0.3 g/L.*

6 Trebbiano d'Abruzzo DOC BIO

Decantazione statica a freddo del mosto fiore per 24 ore. Fermentazione alcolica a temperatura controllata a 14 °C in contenitori d'acciaio. *Gradazione Alcolica: 13,5 % Vol. Zucchero residuo: 0.3 g/L.*





TENUTE TOZZI



TERRA DEI GESSI
IGP RAVENNA BIANCO 2022
Blend di Manzoni Bianco,
Chardonnay e Albana.

TANTALILLI
ROMAGNA ALBANA
secco DOCG
2019



BIDIBIDI
RUBICONE ROSATO
Pinot Nero Metodo
Ancestrale IGP 2022
Pinot Nero 100%

INSPRÌ
RAVENNA BIANCO IGP
Metodo Ancestrale
2021



Spumante
METODO CLASSICO
Pinot Nero Dosaggio zero
(30 mesi)
2019



Terra dei Gessi Rosso
IGP Ravenna Rosso 2020/21
Blend di Merlot, Sangiovese
e Pinot Nero.

IKO
Sangiovese Superiore
DOC 2018
Barricato.



FRANCO – Ravenna IGP
2021
Merlot in purezza

VIVI
Pinot Nero
Ravenna IGP
2021



TENUTE TOZZI



**COSTA D'AMALFI DOC
TRAMONTI BIANCO
COLLE SANTA MARINA
2022**
Falanghina, Biancolella,
Ginestra e Pepella



**COSTA D'AMALFI DOC
ROSATO
2019**
Uve Piediroso e
Sciascinoso



**COSTA D'AMALFI DOC
TRAMONTI BIANCO
2022**
Falanghina Bianca Zita
e Biancolella



**COSTA D'AMALFI DOC
TRAMONTI ROSSO
2022**
Aglanico Tintore e Piediroso



**PIEDIROSSO
COLLI DI SALERNO IGT
2022**
Per'e Palumbo in purezza



**COSTA D'AMALFI DOC
TRAMONTI ROSSO
RISERVA
A' Scippata
2018**

