



LACRYMA CHRISTI CAMPO AI ROVI ROSSO LA MURA D.O.C 2022

VARIETAL: Piediroso 80% - Aglianico 20 %.

ZONA DE PRODUCCIÓN: Vesuvio, Boscotrecase, los viñedos se encuentran al pie del volcán Vesuvio.

CRIANZA: Las uvas se recogen manualmente en la segunda quincena de Octubre, la fermentación se realiza a una temperatura controlada en tanques de acero inox, el afinamiento del vino se hace en acero inox y un 20 % en barricas de roble Francés por alrededor de 10 meses, luego se envejece en botella por al menos 8 meses.

CARACTERÍSTICAS: Color rojo rubí, con reflejos violáceos. En nariz perfumes de frutos del bosque acompañado con especias, el tiempo en botella favorece la evolución de aromas fino y elegantes que recuerdan la orquídea Vesuviana. Sabor estructurado y elegante con un ajusta acidez, una textura tanina sedosa, y un final con notas que conducen al origen del suelo volcánico.

MARIDAJE: Ideal para acompañar quesos fuertes, pastas con salsas intensas, y todo tipo de carne roja.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 13,5 %.

d'oro italian import d'oro italian impo

MADE IN **Italy**



Origen: **VESUVIO**
Provincia di Napoli,
Regione **CAMPANIA**.
Italia.



LACRYMA CHRISTI ARGANO BIANCO LA MURA D.O.C. 2024

VARIETAL: Caprettone 80% - Falanghina 20 %.

ZONA DE PRODUCCIÓN: Vesuvio, Boscotrecase, los viñedos se encuentran al pie del volcán Vesuvio.

CRIANZA: Las uvas se recogen manualmente en la segunda quincena de septiembre, se prensan suavemente, fermentación a temperatura controlada en tanques de Acero Inox por seis meses, luego el vino se sigue afinando en botella alrededor de 8 meses.

CARACTERÍSTICAS: De color amarillo pajerino con reflejos verdes, muy agradable en nariz con el correr del tiempo la mineralidad del suelo vesuviano hace de patron. Sabor intenso y persistente notas de iodo revelan el origen con una acidez muy equilibrada.

MARIDAJE: Ideal para pastas, pescados y en gral para toda comida mediterránea delicada.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 13 %.

d'oro italian import d'oro italian import

MADE IN **Italy**


SARTORI
DI VERONA


Great Wine Capitals
GLOBAL NETWORK
A WORLD OF EXCELLENCE

Origen: : VALPOLICELLA,
Provincia di Verona,
Regione VENETO.
Italia.



LUGANA LA MUSINA BIANCO SARTORI D.O.C. 2024 COLLEZIONE CRU

VARIETAL: 100% Trebbiano di Lugana.

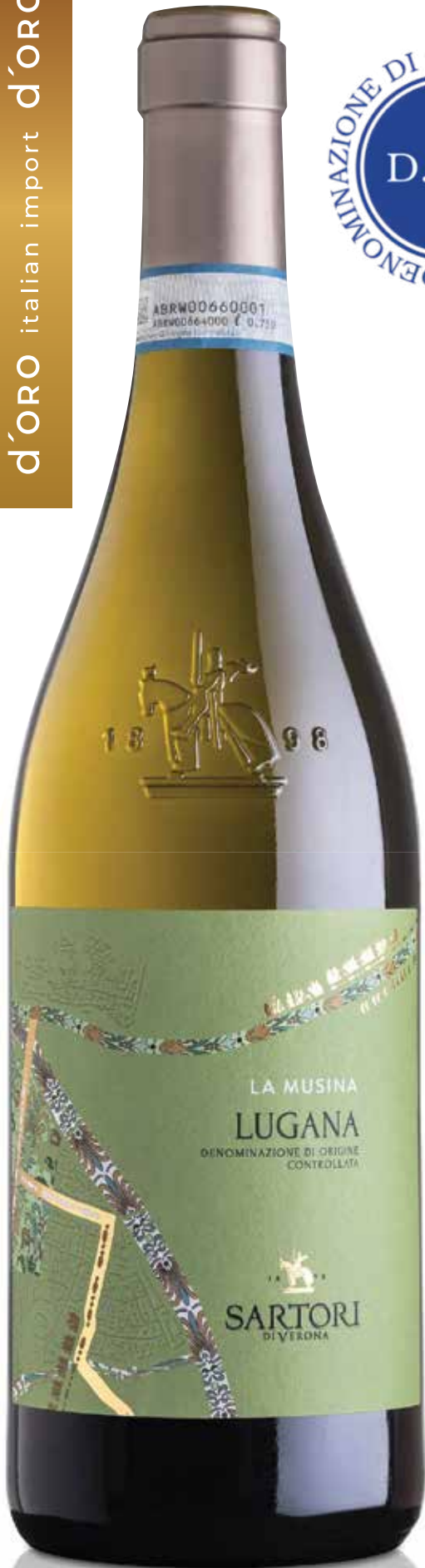
ZONA DE PRODUCCIÓN: Los viñedos están situados en el corazón de la zona del Lugana, en el Sud-Oeste del "Lago di Garda".

CRIANZA: Luego de una atenta selección de uvas, sigue un prensado suave y la sucesiva fermentación del mosto a temperatura controlada, el vino madura una parte del tiempo en acero y luego cemento.

CARACTERÍSTICAS: Inconfundible color amarillo con ligeros reflejos dorados. En nariz se abre con un sorprendente bouquet, donde aparecen notas de frutas de pulpa blanca y flores de campo. Sabor, en el aladar es fresco, seco, elegante y muy armonico y equilibrado.

MARIDAJE: Un óptimo vino para acompañar entradas ligeras, primeros platos, y pescados.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 13 %.





Origen: : VALPOLICELLA,
Provincia di Verona,
Regione VENETO.
Italia.



FIRA BIANCO SARTORI I.G.T. COLLEZIONE FIRA

VARIETAL: Gragnana, Sauvignaeon Blanc e Traminer.

ZONA DE PRODUCCIÓN: Los viñedos están posicionados al este de Verona, con un suelo prevalentemente calcareo.

CRIANZA: Una breve maceración permite que el vino se enriquezca con aromas intensos, seguido de una fermentación del mosto a temperatura controlada, luego el vino se cría en tanques de acero y cemento.

CARACTERÍSTICAS: En nariz presenta notas balsámicas, de tomillo y sambuco, asociado con notas de durazno. blanco. Color, Vino de color amarillo pajiso, con reflejos verdosos. Sabor, En boca se revela rico y sabroso, con fresco sabor a pomelo rosa y un toque final de menta.

MARIDAJE: Es un vino versátil y moderno ideal para un aperitivo, acompaña muy bien risotto con pescados, pescados en general.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 12,5 %



MADE IN **Italy**



Origen: MONTALCINO,
Provincia di Siena,
Regione TOSCANA.
Italia.



SPUMANTE ROSÉ BRUT SASSO DI SOLE

VARIETAL: Sangiovese 100 %.

ZONA DE PRODUCCIÓN: Montalcino Toscana,
altitud 300 mts.

CRIANZA: El mosto se deja macerar con la piel por pocas horas, la fermentación prosigue por 15 días con levaduras autoctonas. Luego el vino viene transferido en autoclave por un periodo de 120 días, donde empieza a resultar espumoso.

CARACTERÍSTICAS: De color rosa cerasuolo brillante.

En nariz muy frutado, floral con notas de cereza, frutilla, lichi y arandanos. Sabor avocado, ligero, fresco, y persistente.

MARIDAJE: Aperitivo, carnes blancas, quesos de mediano estacionamiento.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 12 %