

1. IGP VENEZIA GIULIA

■ IGP VENEZIAGIULIA

- ° 1996 - ONG 3 600 Ha
- GANSE REGIO FRIULI - VENEZIA GIULIA
- W - r - R
- > # DRUIVEN

■ IGP RIBOLLA GIALLA 2022

- TENUTA MOSOLE
- RIBOLLA GIALLA 100%
- VINI
 - INOX/T° CONTROLE 16- 18°
 - 6 M/INOX/LEES



COFFELE VITICOLTORI

- DOMEIN IN CASTELCERINO - 19^{de} EEUW
 - TRADITIONELE SOAVE CLASSICO REGIO
- 25 HA SINGLE BLOCK
 - VOORAL GARGANEGA
 - TREBBIANO DI SOAVE - CHARDONNAY
 - MERLOT - CAB FRANC - CAB SAUV
 - 120 à 380 M
 - ALLES MANUEEL



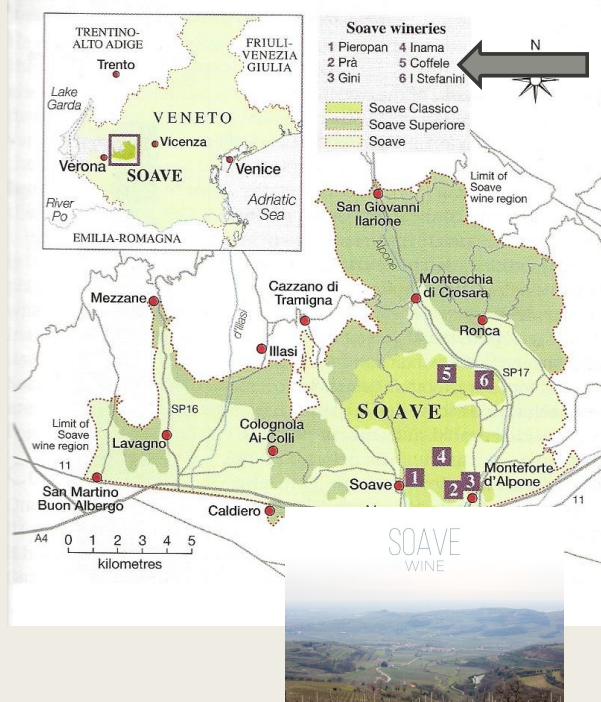
AZ AGR COFFELE

■ 2. SOAVE CLASSICO DOCG- CA'VISCO 2022

- CASTELCERINO - CRU
- GARGANEGA 60% - CALCAIRE
- TREBBIANO 40% - VULKANISCH
- VINI (APART)
 - INOX/T° CONTR 16°
 - INOX/10 M
 - ASSEMBLAGE VOOR BOTTELING
 - 3 à 6 M/FLES

■ SOAVECLASSICO DOCG- ALZARI 2021

- CASTELCERINO - CRU
- 100% GARGANEGA - CALCAIRE
- 1^{STE} BIO I/D REGIO
- VINI
 - 40% APPASSIMENTO/40 D
 - BOTTI 15 HL/10 M
 - 3 à 6 M/FLES



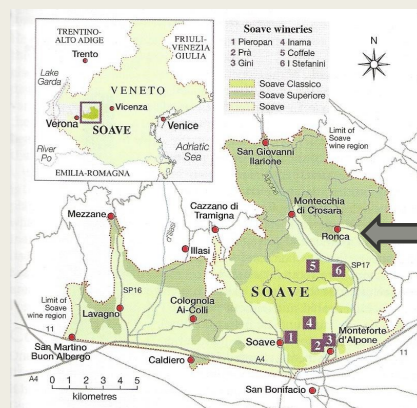
TENUTA DI CORTE GIACOBBE

■ TENUTA DI CORTE GIACOBBE

- DAL CERO FAMILY - 1934 - 3 ESTATES
- JUUST NAAST CLASSICO REGIO NABIJ RONCA
 - STOKKEN OP HELLINGEN VAN VULKANISCHE OORSPRONG

■ 4. SOAVE SUPERIORE DOCG RUNCATA 1er CRU 2021

- RUNCATA = VINEYARD CRU
- PLATEAU TS 2 VULKANEN (CAVARINA - CROCETTA)
- 450 m - ZW - 10 à 70 J
- BODEM
 - SOL = CALCAREOUS VAN MARINE DEBRIS
 - SS = BASALT + GREY/BLACK TUFF
- VINI
 - MANUELE OOGST + KOELING CLUSTERS/48 u
 - AF ONDER T° CONTROLE : 11 - 15° OAK BOTTI
 - AGEING : BOTTI 20 hl/12 m + 8 m/FLES



VALPOLICELLA DOC

■ VALPOLICELLA DOC

- 8 600 Ha - IN TOTO voor DOC(G)
- CORVINA 45 - 95 %
- CORVINONE (= / < DAN CORVINA) - RONDINELLA 5 - 30 %
 - MAX 10% ANDERE AZ AGR COFFELE

■ 5. VALPOLICELLE DOC 2022

- **AZ COFFELE (SOAVE)**
- 4 Ha IN REGIO VALPO NABIJ CAMPIANO - 400 M
 - HIER VALPO + AMARONE
- CORVINA 75% - CORVINONE 15% - RONDINELLA/MOLINARA 10%
- VINI
 - MANUELE OOGST
 - AF/T° 25-28° / 10 à 12 D
 - ELEVAGE INOX/4 M

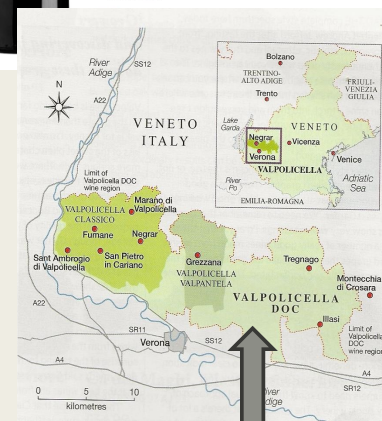


Valpolicella

PRIMARY FLAVORS



TASTE PROFILE



REFOSCO

- GROEP # NIET VERBONDEN BIOTYPES
- 2 BELANGRIJKSTE
 - **REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO**
 - GEDROOGDE KERS - MARSEPEIN - KRUIDIG - BLOEMEN (LAVENDEL - VIOOLTJES - GERANIUM)
 - STEVIGE TANNINE
 - CAVE : REDUCTIEVE GEUREN (BEASTY)
 - REFOSCO NOSTRANO
 - BLOEMEN (LAVENDEL - IRIS - ROOS) - ZOETHOUT - KRUIDEN (CARDEMON - KANEEL)
 - MEER ACIDITEIT - ZACHTERE TANNINE

■ 6. DOC VENEZIA- REFOSCO 2021

- **TENUTA MOSOLE**
- REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 100%
- VINI
 - AF/BETON/T° 24-26°
 - 6M/BETON



Refosco

PRIMARY FLAVORS



TASTE PROFILE



WINE FOLLY

© 2019 winefolly.com

VALPOLICELLA RIPASSO DOC

- DOC 2010
- GANSE REGIO + 2 SUBZONES (CLASSICO – VALPANTENA)
- BLENDE VAN “FINISHED WINE” + STILL FERMENTING LEES (UNPRESSED SKINS) LEFT OVER AFTER AMARONE/RECIOTO DELLA VALPO DOCG IS RACKED TO A DIFFERENT CONTAINER FOR FINISHING. RESULTING SECOND FERMENTATION – MIN 3 DAYS - ADDS RICHNESS AND DEPTH.
- MIN ALC ROSSO = 12,5 ° - SUPERIORE = 13.0 °
- RS : MAX 10 g/l AGEING : MIN 1 J
- **7. VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE 2020**
 - **TENUTA LENA DI MEZZO (MONTE DEL FRA)**
 - ° 1492 – WIJNBOUW SINDS 1958 – 1988 FOCUS UITSLUITEND OP WIJN
 - 2006 : AANKOOP 18 Ha TENUTA LENA (FUMANE)
 - 250 M – ARGILLO/CALCAIRE
 - CORVINA + CORVINONE + RONDINELLA
 - VINI
 - VALPO/INOX – 2^{de} FERM + MLF/BOTTI
 - 20 M/BOTTI 30 HL + 6 M/FLES

Tenuta Lena di Mezzo



■ AZ AGR COFFELE

- 4Ha IN CAMPIANO (CAZZANO DI TRAMIGNA)
- 400 M
- **8. AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG 2018**
 - CORVINA 75% + CORVINONE 15% + ROND/MOLINARA 10%
 - MANUELE OOGST (EIND SEPT/BEGIN OKT)
 - FRUTTAIO GEM 3 M = CONCENTRATIE SUIKER
 - VINI
 - PERSEN JAN/FEB – AF/INOX/T° CONTR
 - DIT GED. 30 O 40 D/DAGELIJKSE REMONTAGE
 - LAGERING BOTTI/3 J + 3 M/FLES
 - RS = 5.0 G/L



RECIOTO DI SOAVE DOCG

- ° DOCG 1998 : APARTE DOCG BINNEN DE SOAVE REGIO
 - 5 360 Ha IN TOTO VOOR DE GANSE REGIO
 - SUBZONE CLASSICO
 - MIN 70% GARGANEGA
 - MIN 12° - RS = MIN 70 G/L - MIN AGEING 10 M



■ 9. RECIOTO DI SOAVE DOCG CLASSICO LE SPONDE 2021

- **AZ AGR COFFELE**
 - CLASSICO REGIO (CASTELCERINO)
 - MANUELE OOGST - 100% GARGANEGA
 - FRUTTAIO 5 à 6 M (EIND MAART)
 - DAGELIJKSE CONTROLE
 - VINI
 - ZEER ZACHTE PERSING
 - AF + LAGERING/BARRIQUES NEW + USED/12 M
 - 2 M/FLES
 - 12° - RS = 154 G/L



Recioto : 14° - RS = ONG 120 G/L