

I CORALI

I NOSTRI VINI, COME UN CORO DI VOCI, CANTANO LA BELLEZZA DELLE NOSTRE TERRE
OUR WINES, AS A CHORUS OF VOICES, SING THE BEAUTY OF OUR LANDS



CABERNET SAUVIGNON UMBRIA IGP

VINO PRODOTTO CON UVE IN PUREZZA DEL VITIGNO CABERNET SAUVIGNON. SI ABBINA A PASTA AL SUGO DI CARNE, AGNELLO ARROSTO, MAIALE AL FORNO E SPEZZATINO DI CINGHIALE, SALUMI E FORMAGGI A PASTA DURA STAGIONATI.

| | |
|-----------------------|----------------------------------------|
| Tipo di vino | Rosso |
| Uve | Cabernet Sauvignon 100% |
| Terreno | franco argilloso |
| Resa per ha | 100 – 120 q.li |
| Colore | Rosso intenso con riflessi granati |
| Profumo | Vinoso e finemente erbaceo |
| Sapore | Pieno e persistente |
| Servizio | 18 – 20 °C |
| Invecchiamento | Maturato in botti di cemento o acciaio |
| Bottiglie | 75 cl |
| Alcol | 12,5 – 13% vol |

WINE PRODUCED WITH GRAPES FROM THE CABERNET SAUVIGNON GRAPE. IT GOES WELL WITH PASTA WITH MEAT SAUCE, ROAST LAMB, ROAST PORK AND WILD BOAR STEW, CURED MEATS AND HARD CHEESES SEASONED PASTA.

| | |
|----------------------|-------------------------------------------------|
| Type of wine | <i>Red</i> |
| Grape | <i>Cabernet Sauvignon 100%</i> |
| Ground | <i>Clay loam soil</i> |
| Yield for ha | <i>100 – 120 quintal</i> |
| Colour | <i>Intense red with garnet</i> |
| Bouquet | <i>Vinous and finely herbaceous</i> |
| Palate | <i>Full and persistent</i> |
| Service | <i>18 – 20 °C</i> |
| Aging Process | <i>Maturation in barrels of cement or steel</i> |
| Bottles | <i>75 cl</i> |
| Alcohol | <i>12,5 – 13% vol</i> |



VETVNA



VINO PRODOTTO CON UVE IN PUREZZA DEL VITIGNO GRECHETTO. SI ACCOMPAGNA BENE AD ANTIPASTI DI TUTTI I TIPI, A MINESTRE ASCIUTTE, CARNI ROSSE NON ECCESSIVAMENTE SUCCULENTE, PIATTI DI PESCE E FORMAGGI MAGRI A PASTA MOLLE. È UN VINO PIACEVOLE DA GUSTARE ANCHE IN ESTATE A TEMPERATURA MOLTO FRESCA.

| | |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------|
| Tipo di vino | Bianco |
| Uve | Grechetto 100% |
| Terreno | franco argilloso |
| Resa per ha | 100 – 120 q.li |
| Colore | Giallo paglierino tendente al dorato |
| Profumo | Caratteristico di frutta matura |
| Sapore | Equilibrato, sapido e con retrogusto piacevolmente amarognolo |
| Servizio | 10 – 12 °C |
| Invecchiamento | Breve maturazione in botti di acciaio o cemento |
| Bottiglie | 75 cl |
| Alcol | 12 – 13% vol |

WINE PRODUCED WITH GRAPES FROM THE GRECHETTO GRAPE. IT GOES WELL WITH APPETIZERS OF ALL TYPES OF PASTA, RED MEAT NOT OVERLY SUCCULENT, FISH DISHES OF ALL TYPES AND LEAN SOFT CHEESE. IT IS A PLEASANT WINE TO BE ENJOYED IN SUMMER TO VERY COOL TEMPERATURE.

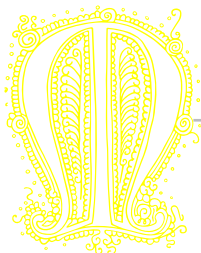
| | |
|----------------------|----------------------------------------------------------|
| Type of wine | White |
| Grape | Grechetto 100% |
| Ground | Clay loam soil |
| Yield for ha | 100 – 120 quintal |
| Colour | Straw yellow to golden |
| Bouquet | Characteristic of ripe fruit |
| Palate | Balanced, fruity and with a pleasantly bitter aftertaste |
| Service | 10 – 12 °C |
| Aging Process | Short maturation in barrels of cement or steel |
| Bottles | 75 cl |
| Alcohol | 12 – 13% vol |



VETVNNA

I CORALI

I NOSTRI VINI, COME UN CORO DI VOCI, CANTANO LA BELLEZZA DELLE NOSTRE TERRE
OUR WINES, AS A CHORUS OF VOICES, SING THE BEAUTY OF OUR LANDS



MERLOT UMBRIA IGP

VINO PRODOTTO CON UVE IN PUREZZA DEL VITIGNO MERLOT. SI ACCOMPAGNA BENE A PASTE ASCIUTTE AL SUGO DI CARNE, CARNI ROSSE ALLA GRIGLIA E SPEZZATINI, SALMÌ DI CACCIAGIONE, SALUMI E FORMAGGI DI MEDIA STAGIONATURA.

| | |
|-----------------------|------------------------------------------------------|
| Tipo di vino | Rosso |
| Uve | Merlot 100% |
| Terreno | franco argilloso |
| Resa per ha | 100 – 120 q.li |
| Colore | Rosso luminoso intenso |
| Profumo | Gradevole ed elegante che ricorda i frutti di bosco |
| Sapore | Ben equilibrato dal corpo pieno, morbido e vellutato |
| Servizio | 18 – 20 °C |
| Invecchiamento | Maturato in botti di cemento o acciaio |
| Bottiglie | 75 cl |
| Alcol | 12,5 – 13,5% vol |

WINE PRODUCED WITH GRAPES OF THE MERLOT GRAPE. IT GOES WELL WITH PASTA WITH MEAT SAUCE, GRILLED RED MEATS AND STEWS, JUGGED GAME, MEATS AND MATURE CHEESES.

| | |
|----------------------|---------------------------------------------|
| Type of wine | Red |
| Grape | Merlot 100% |
| Ground | Clay loam soil |
| Yield for ha | 100 – 120 quintal |
| Colour | Intense bright red |
| Bouquet | Pleasant and elegant reminiscent of berries |
| Palate | Well-balanced full-bodied, soft and velvety |
| Service | 18 – 20 °C |
| Aging Process | Maturation in barrels of cement or steel |
| Bottles | 75 cl |
| Alcohol | 12,5 – 13,5% vol |



VETVNNIA

I CORALI

I NOSTRI VINI, COME UN CORO DI VOCI, CANTANO LA BELLEZZA DELLE NOSTRE TERRE
OUR WINES, AS A CHORUS OF VOICES, SING THE BEAUTY OF OUR LANDS



PINOT GRIGIO UMBRIA IGP

VINO PRODOTTO CON UVE PINOT GRIGIO. SI ABBINA A PIATTI DI PESCE E CROSTACEI MA ANCHE PIATTI A BASE DI VERDURE, FORMAGGI E CARNI BIANCHE.

| | |
|-----------------------|-------------------------------------------------|
| Tipo di vino | Bianco |
| Uve | Pinot Grigio 100% |
| Terreno | franco argilloso |
| Resa per ha | 100 – 120 q.li |
| Colore | Giallo paglierino |
| Profumo | Caratteristico di frutta tropicale |
| Sapore | Equilibrato e sapido |
| Servizio | 10 – 12 °C |
| Invecchiamento | Breve maturazione in botti di acciaio o cemento |
| Bottiglie | 75 cl |
| Alcol | 12 – 13% vol |

WINE PRODUCING WITH GRAPES OF PINOT GRIGIO. IT GOES WELL WITH FISH AND SHELLFISH DISHES BUT ALSO WITH VEGETABLES, CHEESES AND WHITE MEATS.

| | |
|----------------------|------------------------------------------------|
| Type of wine | White |
| Grape | Pinot Grigio 100% |
| Ground | Clay loam soil |
| Yield for ha | 100 – 120 quintal |
| Colour | Straw yellow |
| Bouquet | Characteristic of tropical fruit |
| Palate | Balanced and savory |
| Service | 10 – 12 °C |
| Aging Process | Short maturation in barrels of cement or steel |
| Bottles | 75 cl |
| Alcohol | 12 – 13% vol |



VETVNNA

I CORALI

I NOSTRI VINI, COME UN CORO DI VOCI, CANTANO LA BELLEZZA DELLE NOSTRE TERRE
OUR WINES, AS A CHORUS OF VOICES, SING THE BEAUTY OF OUR LANDS



ROSATO UMBRIA IGP

VINO PRODOTTO CON UVE A BACCA ROSSA. SI ACCOMPAGNA BENE AD ANTIPASTI, SALUMI, MINESTRE ASCIUTTE E IN BRODO, CARNI BIANCHE E PESCE DI OGNI TIPO. È UN VINO FACILE DA BERE E OTTIMO IN ESTATE A TEMPERATURA MOLTO FRESCA.

| | |
|-----------------------|-------------------------------------------------|
| Tipo di vino | Rosato |
| Uve | Sangiovese 100% |
| Terreno | franco argilloso |
| Resa per ha | 100 – 120 q.li |
| Colore | Tenue ma luminoso |
| Profumo | Intenso e fruttato |
| Sapore | Equilibrato e piacevolmente sapido |
| Servizio | 10 – 12 °C |
| Invecchiamento | Breve maturazione in botti di acciaio o cemento |
| Bottiglie | 75 cl |
| Alcol | 12 – 13% vol |

WINE PRODUCED FROM GRAPES A RED BERRY. IT GOES WELL WITH APPETIZERS, CURED MEATS, SOUPS, WHITE MEATS AND FISH OF ALL KINDS. IT IS A WINE EASY TO DRINK AND VERY GOOD IN SUMMER TO VERY COOL TEMPERATURE.

| | |
|----------------------|-------------------------------------------------------|
| Type of wine | <i>Pinkish</i> |
| Grape | <i>Sangiovese 100%</i> |
| Ground | <i>Clay loam soil</i> |
| Yield for ha | <i>100 – 120 quintal</i> |
| Colour | <i>Pale but bright</i> |
| Bouquet | <i>Intense and fruity</i> |
| Palate | <i>Balanced and pleasantly fruity</i> |
| Service | <i>10 – 12 °C</i> |
| Aging Process | <i>Short maturation in barrels of cement or steel</i> |
| Bottles | <i>75 cl</i> |
| Alcohol | <i>12 – 13% vol</i> |



VETVNNA



VINO PRODOTTO CON UVE IN PUREZZA DEL VITIGNO SANGIOVESE. SI ACCOMPAGNA BENE A PASTE ASCIUTTE E RISOTTI, CARNI ALLA GRIGLIA, SALUMI, PIZZE E FORMAGGI MEDIAMENTE STAGIONATI. È UN VINO PIACEVOLE DA GUSTARE ANCHE D'ESTATE.

| | |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------|
| Tipo di vino | Rosso |
| Uve | Sangiovese 100% |
| Terreno | franco argilloso |
| Resa per ha | 100 – 120 q.li |
| Colore | Rosso vivace |
| Profumo | Vinoso caratteristico con sentori di piccoli frutti rossi |
| Sapore | Equilibrato, giustamente tannico e di buon corpo |
| Servizio | 18 – 20 °C |
| Invecchiamento | Maturato in botti di cemento o acciaio |
| Bottiglie | 75 cl |
| Alcol | 12 – 13% vol |

WINE PRODUCED WITH GRAPES FROM THE SANGIOVESE GRAPE. IT GOES WELL WITH PASTA AND RISOTTO, GRILLED MEATS, SAUSAGES, PIZZAS AND MEDIUM AGED CHEESES, IT IS A PLEASANT WINE TO BE ENJOYED IN SUMMER.

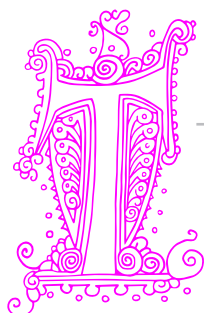
| | |
|----------------------|--------------------------------------------------------|
| Type of wine | <i>Red</i> |
| Grape | <i>Sangiovese 100%</i> |
| Ground | <i>Clay loam soil</i> |
| Yield for ha | <i>100 – 120 quintal</i> |
| Colour | <i>Bright red</i> |
| Bouquet | <i>Vinous characteristic with hints of red berries</i> |
| Palate | <i>Balanced, tannic and full-bodied</i> |
| Service | <i>18 – 20 °C</i> |
| Aging Process | <i>Maturation in barrels of cement or steel</i> |
| Bottles | <i>75 cl</i> |
| Alcohol | <i>12 – 13% vol</i> |



VETVNNA

I CORALI

I NOSTRI VINI, COME UN CORO DI VOCI, CANTANO LA BELLEZZA DELLE NOSTRE TERRE
OUR WINES, AS A CHORUS OF VOICES, SING THE BEAUTY OF OUR LANDS



TREBBIANO UMBRIA IGP

VINO PRODOTTO CON UVE IN PUREZZA DEL VITIGNO TREBBIANO. SI ACCOMPAGNA BENE AD ANTIPASTI DI OGNI TIPO E GENERALMENTE CON PIATTI LEGGERI ED ASCIUTTI. È UN VINO FRESCO, ADATTO A TUTTE LE STAGIONI E FACILE DA GUSTARE.

| | |
|-----------------------|-------------------------------------------------|
| Tipo di vino | Bianco |
| Uve | Trebbiano Toscano 100% |
| Terreno | franco argilloso |
| Resa per ha | 100 – 120 q.li |
| Colore | Giallo paglierino |
| Profumo | Fruttato caratteristico |
| Sapore | Equilibrato e sapido |
| Servizio | 10 – 12 °C |
| Invecchiamento | Breve maturazione in botti di acciaio o cemento |
| Bottiglie | 75 cl |
| Alcol | 11,5 – 12,5% vol |

WINE PRODUCED WITH GRAPES FROM THE TREBBIANO GRAPE. IT GOES WELL WITH APPETIZERS OF ALL TYPES AND GENERALLY WITH ALL THE LIGHT AND DRY DISHES. THIS WINE IS FRESH, SUITABLE FOR ALL SEASONS AND PLEASANT TO TASTE.

| | |
|----------------------|------------------------------------------------|
| Type of wine | White |
| Grape | Trebbiano Toscano 100% |
| Ground | Clay loam soil |
| Yield for ha | 100 – 120 quintal |
| Colour | Straw yellow |
| Bouquet | Distinctive fruity |
| Palate | Balanced and savory |
| Service | 10 – 12 °C |
| Aging Process | Short maturation in barrels of cement or steel |
| Bottles | 75 cl |
| Alcohol | 11,5 – 12,5% vol |



VETVNA

BANDITA

BIANCO UMBRIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

VINO PREGIATO FRUTTO DELL'ATTENTA VINIFICAZIONE DI UVE SELEZIONATE, SI PRESENTA DI COLORE GIALLO ORO, È UN VINO FRESCO E MODERNO, CARATTERIZZATO DA PROFUMI ELEGANTI E DECISI, CON UN GUSTO PIACEVOLMENTE SAPIDO. PARTICOLARMENTE APPREZZATO DA UN PUBBLICO GIOVANE SIA COME APERITIVO, OLTRE CHE NEI TRADIZIONALI ABBINAMENTI CON PIATTI A BASE DI PESCE E PRIMI PIATTI LEGGERI.

| | |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------|
| Tipo di vino | Bianco |
| Uve | Selezione di vitigni a bacca bianca (Chardonnay e Sauvignon) |
| Terreno | Franco argilloso |
| Resa per ha | 100–120 q.li |
| Colore | Giallo oro |
| Profumo | Frutta tropicale matura |
| Sapore | Morbido, equilibrato e spiccatamente sapido |
| Servizio | 8 – 12 °C |
| Invecchiamento | In botti per almeno un anno |
| Bottiglie | 75 cl |
| Alcol | 12,5–13,5% vol |

WINE PRECIOUS FRUIT OF THE CAREFUL VINIFICATION OF SELECTED GRAPES HAS A YELLOW GOLD COLOR, IT IS A FRESH AND MODERN WINE, CHARACTERIZED BY ELEGANT AROMAS AND DECIDED, WITH A PLEASANTLY SAVORY TASTE. ESPECIALLY POPULAR WITH YOUNG AUDIENCES AS AN APERITIF, AS WELL AS IN TRADITIONAL PAIRINGS WITH DISHES BASED ON FISH AND LIGHT DISHES.

| | |
|----------------------|------------------------------------------------------|
| Type of wine | White |
| Grape | Selection of white grapes (Chardonnay and Sauvignon) |
| Ground | Clay loam soil |
| Yield for ha | 100–120 quintal |
| Colour | Yellow gold |
| Bouquet | Ripe tropical fruit |
| Palate | Soft, balanced and distinctly savory |
| Service | 8 – 12 °C |
| Aging process | In barrels of steel |
| Bottles | 75 cl |
| Alcol | 12,5–13,5% vol |



VETVNNA

BETONICA



GRECHETTO COLLI MARTANI DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

VINO TIPICO PRODOTTO NEL TERRITORIO DEI COLLI MARTANI DA UN'ACCURATA SELEZIONE DI UVE GRECHETTO. DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO INTENSO, HA PROFUMI CARATTERISTICI CHE RICORDANO LA FRUTTA A POLPA BIANCA E LA MANDORLA. HA UN GUSTO DECISO, ARMONIOSO CON UNA SPICCATATA SAPIDITÀ. SI ABBINA AI PIATTI DELLA TRADIZIONE: ZUPPE DI VERDURE, RISOTTI, CARNI BIANCHE E PESCE.

| | |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Tipo di vino | Bianco |
| Uve | Grechetto 100% |
| Terreno | Franco argilloso |
| Resa per ha | 80–100 q.li |
| Colore | Giallo paglierino intenso |
| Profumo | Caratteristico che ricorda la frutta a polpa bianca e la mandorla |
| Sapore | Deciso piacevolmente sapido, con retrogusto leggermente amarognolo |
| Servizio | 10°–12°C |
| Invecchiamento | In botti di acciaio |
| Bottiglie | 75 cl |
| Alcol | 12,5–13,5% vol |

TYPICAL WINE PRODUCED IN THE HILLS OF MARTANI TERRITORY BY A CAREFUL SELECTION OF GRECHETTO GRAPES. INTENSE STRAW YELLOW COLOUR, DISTINCTIVE BOUQUET REMINISCENT OF WHITE FRUITS AND ALMONDS. IT HAS A STRONG FLAVOR, PLEASANTLY FRUITY WITH A SLIGHTLY BITTER AFTERTASTE. IT IS COMBINES THE TRADITIONAL DISHES: VEGETABLE SOUPS, RISOTTO, WHITE MEATS AND FISH.

| | |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Type of wine | White |
| Grape | Grechetto 100% |
| Ground | Clay loam soil |
| Yield for ha | 80-100 quintal |
| Colour | Straw yellow intense |
| Bouquet | Characteristic, reminiscent of fruit with white flesh and almond |
| Palate | Strong taste and pleasantly savory, with a slightly bitter aftertaste |
| Service | 10°–12°C |
| Aging process | In barrels of steel |
| Bottles | 75 cl |
| Alcol | 12,5–13,5% vol |



VETVNNA

MAINARDO

ROSSO UMBRIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



VINO PREGIATO FRUTTO DELL'ATTENTA VINIFICAZIONE DI UVE SELEZIONATE, SI PRESENTA DI COLORE ROSSO INTENSO TENDENTE AL GRANATO, DAI PROFUMI FRUTTATI CON NOTE DI VANIGLIA. PER I PROFUMI INTENSI E PER IL GUSTO ROTONDO SI PRESTA BENE AD ESSERE CONSUMATO ANCHE FUORI PASTO, OLTRE CHE IN ABBINAMENTO CON CARNI E FORMAGGI STAGIONATI.

| | |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------|
| Tipo di vino | Rosso |
| Uve | Selezione di vitigni a bacca rossa (Merlot e Sangiovese) |
| Terreno | Franco argilloso |
| Resa per ha | 100-120 q.li |
| Colore | Rosso intenso tendente al granato |
| Profumo | Fruttato con note di vaniglia e tostatura |
| Sapore | Corposo, morbido e avvolgente, dal gusto moderno e equilibrato |
| Servizio | 18 – 20 °C |
| Invecchiamento | In botti per almeno un anno |
| Bottiglie | 75 cl |
| Alcol | 13–14% vol |

WINE PRIZED OBTAINED FROM CAREFUL VINIFICATION OF SELECTED GRAPES, HAS AN INTENSE RED COLOR WITH GARNET, FRUITY BOUQUET WITH NOTES OF VANILLA. FOR INTENSE AROMAS AND ROUND TASTE LENDS ITSELF WELL TO BE CONSUMED BETWEEN MEALS, AS WELL AS IN COMBINATION WITH MEATS AND CHEESES.

| | |
|----------------------|--------------------------------------------------------------|
| Type of wine | Red |
| Grape | Selection of red grapes (Merlot and Sangiovese) |
| Ground | Clay loam soil |
| Yield for ha | 100-120 quintal |
| Colour: | Intense red with garnet |
| Bouquet | Fruity with notes of vanilla and toasted |
| Palate | Full-bodied, soft and comfortable, modern taste and balanced |
| Service | 18 – 20 °C |
| Aging process | In barrels for at least a year |
| Bottles | 75 cl |
| Alcol | 13–14% vol |



VETVNNA

MOLINACCIO

SANGIOVESE COLLI MARTANI DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

VINO TIPICO PRODOTTO NEL TERRITORIO DEI COLLI MARTANI DA UN'ACCURATA SELEZIONE DI UVE SANGIOVESE. DAL COLORE ROSSO INTENSO TENDENTE AL GRANATO, HA PROFUMI CARATTERISTICI CHE RICORDANO LA MARASCA E LA VIOLA E UN GUSTO EQUILIBRATO E CORPOSO. ABBINAMENTI CLASSICI DELLA TRADIZIONE: CARNI ROSSE E SELVAGGINA.

| | |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tipo di vino | Rosso |
| Uve | Sangiovese 100% |
| Terreno | Franco argilloso |
| Resa per ha | 80–100 q.li |
| Colore | Rosso intenso, tendente al granato con l'invecchiamento |
| Profumo | Vinoso caratteristico, dal bouquet elegante e intenso, che ricorda la marasca e la viola, leggera presenza di note che ricordano il legno |
| Sapore | Equilibrato, corposo e leggermente tannico |
| Servizio | 18 – 20 °C |
| Invecchiamento | In botti per almeno un anno |
| Bottiglie | 75 cl |
| Alcol | 12,5–13,5% vol |

TYPICAL WINE PRODUCED IN THE HILLS OF MARTANI TERRITORY BY A CAREFUL SELECTION OF SANGIOVESE GRAPES. DEEP RED COLOUR WITH GARNET, HAS CHARACTERISTIC AROMAS REMINISCENT OF BLACK CHERRY AND VIOLET, BALANCED, FULL-BOILED AND SLIGHTLY TANNIC. CLASSIC COMBINATIONS OF TRADITION: RED MEAT AND GAME.

| | |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Type of wine | Red |
| Grape | Sangiovese 100% |
| Ground | Clay loam soil |
| Yield for ha | 80–100 quintal |
| Colour | Deep red, tending to garnet with aging |
| Bouquet | Vinous distinctive, elegant and intense bouquet, that reminiscent of black cherry and violet, presence of notes of wood |
| Palate | Balanced, full-bodied and slightly tannic |
| Service | 18 – 20 °C |
| Aging process | In barrels for at least a year |
| Bottles | 75 cl |
| Alcol | 12,5–13,5% vol |



VETVNNA

NOTABILE



ROSSO BETTONA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

FRUTTO DEL FELICE MATRIMONIO TRA VITIGNI AUTOCTONI E INTERNAZIONALI, QUESTO VINO RAPPRESENTA L'ESPRESSIONE GENUINA DI UN TERRITORIO UNICO. DAL COLORE ROSSO INTENSO TENDENTE AL GRANATO. HA PROFUMI ELEGANTI E COMPLESSI E UN GUSTO RICCO PIACEVOLMENTE TANNICO. SI ABBINA CON SELVAGGINA, SALUMI E FORMAGGI DAL GUSTO DECISO.

| | |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tipo di vino | Rosso |
| Uve | Selezione da vitigni autoctoni e internazionali classici a bacca rossa coltivati nell'area collinare di Bettona (Merlot, Cabernet-Sauvignon e Sangiovese) |
| Terreno | Franco argilloso |
| Resa per ha | 80-100 q.li |
| Colore | Rosso intenso con riflessi granati |
| Profumo | Elegante e complesso con note caratteristiche di piccoli frutti rossi, tabacco e leggera nota vegetale |
| Sapore | Avvolgente, corposo e piacevolmente tannico |
| Servizio | 18°-20°C |
| Invecchiamento | In botti per almeno un anno |
| Bottiglie | 75 cl |
| Alcol | 13-14% vol |

THE RESULT OF THE HAPPY MARRIAGE BETWEEN NATIVE AND INTERNATIONAL GRAPE VARIETIES, THIS WINE IS THE GENUINE EXPRESSION OF A SINGLE TERRITORY. DEEP RED COLOR WITH GARNET. IT HAS ELEGANT AND COMPLEX AROMAS AND PLEASANTLY TANNIC RICH TASTE. IT GOES WELL WITH GAME, MEATS AND CHEESES WITH A STRONG TASTE.

| | |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Type of wine | Red |
| Grape | Selection of native and international classic red grape varieties cultivated in the hills of Bettona (Merlot, Cabernet-Sauvignon and Sangiovese) |
| Ground | Clay loam soil |
| Yield for ha | 80-100 quintal |
| Colour | Intense red with garnet |
| Bouquet | Elegant and complex with characteristic notes of red berries, tobacco and vegetal notes |
| Palate | Enveloping, full-bodied and pleasantly tannic |
| Service | 18°-20°C |
| Aging process | In barrels for at least a year |
| Bottles | 75 cl |
| Alcol | 13-14% vol |



VETVNNA

QUERCIA DEL CANTICO



VINO BIANCO

VINO PRODOTTO CON UVE BIANCHE SELEZIONATE. SI PRESENTA DI COLORE GIALLO PAGLIERINO, CON PROFUMI FRUTTATI CARATTERISTICI E SAPORE MORBIDO E SAPIDO. SERVIRE A 10-12 °C

| | |
|---------------------|-----------------------------------------|
| Tipo di vino | bianco giovane, fermo |
| Terreno | franco argilloso |
| Uve | a bacca bianca |
| Resa per ha | 100 – 120 q.li |
| Lavorazione | fermentazione a temperatura controllata |
| Affinamento | breve periodo in acciaio |
| Colore | giallo paglierino |
| Profumo | frutta a polpa bianca |
| Sapore | sapido e fresco |
| Abbinamento | pesce e carni bianche |
| Servizio | 10 – 12 °C |
| Bottiglie | 75 cl |
| Alcol | 12 – 12,5% vol |

WHITE WINE

WINE MADE FROM SELECTED WHITE GRAPES. IT IS STRAW YELLOW, WITH CHARACTERISTIC FRUITY BOUQUET AND SOFT AND SAVORY TASTE. SERVE AT 10-12 °C.

| | |
|---------------------|-------------------------------------|
| Type of wine | young wine, wine still. |
| Ground | clay loam soil |
| Grapes | white grapes |
| Yield for ha | 100 – 120 quintal |
| Processing | temperature-controlled fermentation |
| Aging | short period in steel |
| Colour | straw yellow |
| Perfume | scent of white fruits |
| Flavor | savory and fresh |
| Pairings | fish and white meat |
| Service | 10 – 12 °C |
| Bottles | 75 cl |
| Alcol | 12 – 12,5 % vol. |

CANTINE BETTONA SOC. AGR. COOP.

VIA ASSISI, 81 - 06089 BETTONA - ITALY - TEL 075 988 5048 - WWW.CANTINEBETTONA.COM

QUERCIA DEL CANTICO



VINO ROSSO

VINO PRODOTTO CON UVE ROSSE SELEZIONATE. SI PRESENTA DI COLORE ROSSO INTENSO, CON PROFUMI DI FRUTTI DI BOSCO E SAPORE EQUILIBRATO E LEGGERMENTE TANNICO. SERVIRE A 18 - 20 °C.

| | |
|---------------------|-------------------------------------------------|
| Tipo di vino | rosso giovane, fermo |
| Terreno | franco argilloso |
| Uve | a bacca rossa |
| Resa per ha | 100 - 120 q.li |
| Lavorazione | fermentazione a temperatura controllata |
| Affinamento | breve periodo in cemento |
| Colore | rosso intenso |
| Profumo | frutta rossa |
| Sapore | morbido e leggermente tannico |
| Abbinamento | primi piatti non troppo elaborati e carni rosse |
| Servizio | 18 - 20 °C |
| Bottiglie | 75 cl |
| Alcol | 12 - 12,5% vol |

RED WINE

WINE MADE FROM SELECTED RED GRAPES. IT IS INTENSE RED COLOUR, WITH AROMAS OF BERRIES AND BALANCED FLAVOR AND SLIGHTLY TANNIC. SERVE AT 18-20 °C.

| | |
|---------------------|-------------------------------------------------|
| Type of wine | young wine, wine still |
| Ground | clay loam soil |
| Grapes | red grapes |
| Yield for ha | 100 - 120 quintal |
| Processing | temperature-controlled fermentation |
| Aging | short period in cement |
| Colour | intense red |
| Perfume | red fruits |
| Flavor | soft and slightly tannic flavor |
| Pairings | pasta dishes not overly processed and red meats |
| Service | 18 - 20 °c |
| Bottles | 75 cl |
| Alcol | 12 - 12,5 % vol. |

CANTINE BETTONA SOC. AGR. COOP.

VIA ASSISI, 81 - 06089 BETTONA - ITALY - TEL 075 988 5048 - WWW.CANTINEBETTONA.COM