

Terre Mosin

selection









AMARONE DELLA VALPOLICELLA DO G

L'Amarone è un grande rosso veneto famoso in tutto il mondo, ambasciatore dell'eccellenza enologica italiana. Viene prodotto da uve autoctone della Valpolicella come Corvina, Rondinella, Corvinone e Molinara, lasciate appassire per alcuni mesi fino a raggiungere una notevole ricchezza aromatica.

Il suo prestigio e le sue qualità sono riconosciute in tutto il mondo: eleganza, struttura e complessità che gli hanno permesso di raggiungere i vertici del panorama enologico mondiale.

ITALIA





AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG



Terre Molin



UVE

Corvina Veronese e Corvinone Veronese, Rondinella.



VINIFICAZIONE

I grappoli vengono raccolti a mano e rigorosamente selezionati a fine settembre. Pressatura soffice delle uve in dicembre/gennaio, seguita da una macerazione sulle bucce di 30 giorni.



AFFINAMENTO

Il 60% del vino è affinato per 24 mesi in grandi botti di rovere, e il 40% del vino è affinato per 18 mesi in barriques francesi nuove di rovere di Allier, poi 6 mesi in bottiglia.





Profumo: Profumo di prugne secche e ciliegie con sentori di sottobosco e funghi secchi.

Gusto: frutti rossi maturi impreziosito da cannella e vaniglia. Più invecchia e più raggiunge il cuoio, il tabacco conciato e il caffè tostato. Gli aromi fruttati ricordano l'amarena, il ribes, la ciliegia e i frutti di bosco. Può raggiungere un invecchiamento di oltre 20 anni



GRADAZIONE ALCOLICA 15% vol.

Temperatura di servizio: 18-20°C

Si consiglia di aprire la bottiglia almeno 1 ora prima di bere



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

L'Amarone della Valpolicella è tra i più prestigiosi vini rossi italiani. Un vino da stappare in occasioni speciali, o come vino da "meditazione", tuttavia il miglior abbinamento dell'Amarone è con cibi dai sapori intensi e complessi per bilanciare la potenza e la struttura del vino. Cacciagione, carni saporite, brasati e arrosti con condimenti piccanti o formaggi stagionati.



BOTTIGLIA	CARTONE	PESO CARTONE KG	CARTONI/ PALLET	CARTONI / STRATO	PESO L. PALLET KG
750ml	6	8,50	95	19 x 5	830
750 ml	12	17,00	55	11x 5	960





VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOCG

Il Ripasso è un vino rosso della zona della Valpolicella situata a nord di Verona nella regione Veneto. Il termine "Ripasso" significa "ripassato". Questo si riferisce al suo processo di produzione per cui il Valpolicella, fermentato, viene aggiunto ad una botte contenente le bucce e le fecce rimaste dai vini Amarone fermentati di recente. Il processo di aggiungere (o ripassare") il vino Valpolicella sulle vinacce del vino Amarone conferisce colore, consistenza e sapore aggiuntivi al vino Valpolicella. Inoltre, induce una seconda fermentazione del vino che aumenta il contenuto alcolico del vino. Il risultato finale del Ripasso che mantiene la vivacità del Valpolicella ma è di colore più intenso e complesso.

ITALIA





VALPOLICELLA

RIPASSO SUPERIORE DOCG



Corvina and Corvinone Veronese, Rondinella, Molinara.



VINIFICAZIONE

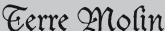
uve selezionate a mano; soffice pigiatura, fermentazione e macerazione per circa 10 giorni in Ottobre. Svinatura. Il vino rimane poi in botti di acciaio e cemento fino a Febbraio. Successivamente fermentazione sulle vinacce dell'Amarone appena svinato (tecnica del 'Ripasso'), per acquisire più corpo.



AFFINAMENTO

Se affina almeno un anno prima dell'imbottigliamento è classificato come SUPERIORE.







Invecchiamento Il Ripasso ha un potenziale di invecchiamento medio e dovrebbe essere bevuto entro una decina d'anni dall'annata. Alcune annate particolarmente buone possono andare anche oltre.



DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: bouquet etereo e delicato, elegante, con sentori di frutta matura. Taste: asciutto, morbido al palato, con fondo leggermente amarognolo con l'invecchiamento.



GRADAZIONE ALCOLICA 13,5% vol.

Temperatura di servizio: 20°C...



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

il Ripasso è uno dei vini più versatili, può infatti affiancare l'intero pasto, partendo da un antipasto saporito, e continuando con una pasta con un sugo elaborato, fino ai secondi di carne grigliata o arrosto.



BOTTIGLIA	CARTONE	PESO CARTONE KG	CARTONI/ PALLET	CARTONI / STRATO	PESO L. PALLET KG
750ml	6	8,50	95	19 x 5	830
750 ml	12	17,00	55	11x 5	960





VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

Prodotto in Veneto, il suo nome è un mix di latino e greco antico, e si traduce in "valle delle cantine". Il Valpolicella Classico DOC è un vino giovane e raffinato con un aroma vinoso e un bouquet delicato. Al palato è fresco, secco o piuttosto morbido e piacevolmente vibrante. È ottenuto dalla classica vinificazione in rosso da uve Valpolicella, seguita da una breve maturazione.

Il fascino speziato di ciliegia del Valpolicella è famoso in tutto il mondo, parla ad ogni palato amante dei vini. Un Valpolicella fresco con gli amici è un ottimo modo per iniziare una serata e una cena speciale.

ITALIA





VALPOLICELLA CLASSICO DOCG



Terre Molin



Corvina and Corvinone Veronese, Rondinella, Molinara.



VINIFICAZIONE

uve selezionate a mano; soffice pigiatura, fermentazione e macerazione con le bucce in grandi botti di rovere.





DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: bouquet etereo e delicato, elegante, con sentori di frutta

Taste: asciutto, sapido, con poco tannino quando giovane. Note caratteristiche di frutti rossi e frutti di bosco con una chiara distintività di ciliegia e marasca.



GRADAZIONE ALCOLICA 13,5% vol.

Temperatura di servizio: 20°C.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Leggermente freddo può andar bene come aperitivo, per accompagnare stuzzichini, salumi, formaggi freschi e anche qualche piatto di pesce grasso e saporito.

A temperatura ambiente è molto versatile con paste dai sughi non eccessivamente elaborati, risotti, carni bianche. Da provare con la pizza.



BOTTIGLIA	CARTONE	PESO CARTONE KG	CARTONI/ PALLET	CARTONI / STRATO	PESO L. PALLET KG
750ml	6	8,10	100	25 x 4	810
750 ml	12	16,20	60	10 x 5	990





PROSECCO DOC

I vitigni che producono il Prosecco si trovano esclusivamente nel nord-est dell'Italia, in Veneto e Friuli-Venezia. La particolare interazione tra il clima, il terreno e il suo profumo floreale, il colore giallo paglierino e le bollicine persistenti sono le caratteristiche principali di questo vino inconfondibile con aromi di mela e

La tradizione enologica ha dato origine al Prosecco DOC, un vino unico conosciuto e bevuto in tutto il mondo.

Il compagno perfetto per ogni occasione.





PROSECCO DOC



Terre Molin



UVE 100% Glera



VINIFICAZIONE

Le uve vengono sottoposte alla pressatura ultra soffice per estrarre il mosto, che si mette in appositi serbatoi per la decantazione a una temperatura di circa 14°C. La fermentazione è di 10 -12 giorni alla temperatura costante di 15-18 gradi, per ottenere il cosiddetto "vino base" che è pronto per essere spumantizzato secondo il tradizionale metodo di produzione del Prosecco chiamato metodo Charmat o Martinotti





Colore: Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli

Profumo: Tipico bouquet leggermente fruttato che ricorda la mela matura

e il fiore d'acacia

Sapore: Fresco e fruttato con un gusto brillante



GRADAZIONE ALCOLICA 11% vol.

Temperatura di servizio: 8-10° C.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo, pesce delicato, carni bianche e formaggi freschi. È uno spumante a tutto pasto ideale per la cucina più sofisticata e per i momenti di festa



BOTTIGLIA	CARTONE	PESO CARTONE KG	CARTONI/ PALLET	CARTONI / STRATO	PESO L. PALLET KG
750ml	6	9,50	80	16 x 5	810
750 ml	12	17,20	50	10 x 5	930





GAMAFOOD Srl www.gamafood.com

Via Berto Barbarani, 2 - 37019 Peschiera del Garda (VR) ITALY

Tel. +39 045.6448336 **E-mail:** info@gamafood.com