



Terre di Bò

Wine
COLLECTION

2020

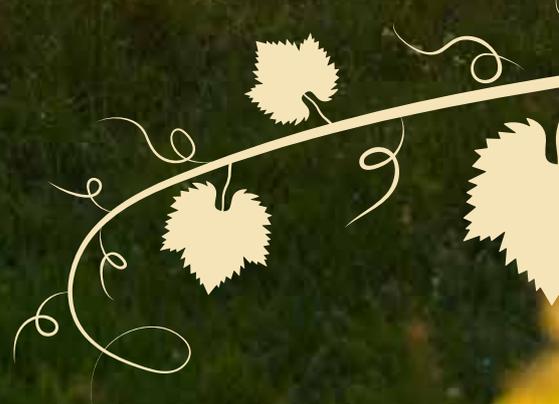


Quando l'amore e la passione per il VINO si uniscono, danno vita a un progetto, un sogno della famiglia Machetti che dal 1985 opera nel meraviglioso mondo del vino italiano.

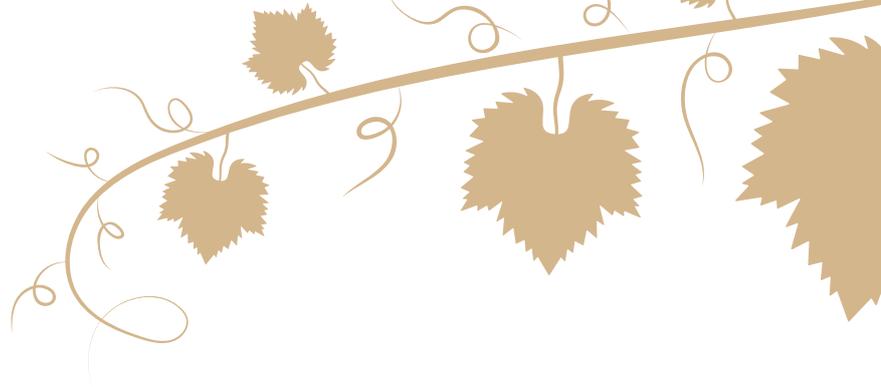
Siamo orgogliosi di presentare



Terre di Bò
Wine
COLLECTION



Top Quality *Wine* COLLECTION



Amarone
della Valpolicella
DOCG



Barolo
DOCG



Barbaresco
DOCG



Brunello
di Montalcino
DOCG



Un ulteriore capitolo si aggiunge alla storia della nostra azienda che racconta storie di vini fatti con passione.

Tradizioni millenarie tramandate di generazione in generazione, dai vigneti alla realizzazione di vini unici, capolavori italiani della natura apprezzati in tutto il mondo.

Ogni vino è portatore di emozioni, accuratamente selezionati tra i migliori viticoltori della terra italiana.

Una gioia e un piacere da bere.



Chianti
DOCG



Chianti
Riserva
DOCG



Chianti
Classico
DOCG



Wine
COLLECTION

Amarone della Valpolicella DOCG

L'Amarone della Valpolicella è uno dei vini rossi più ricchi e opulenti che si possano trovare in qualsiasi parte del mondo, un gioiello che ha reso la zona della Valpolicella una delle mete più ambite da tutti gli amanti del vino.

*Il vino è l'unica
opera d'arte
che si può bere*

(Luis Fernando Olaverri)

Amarone della Valpolicella DOCG

I greci producevano vino in Valpolicella anche prima dell'arrivo dei romani, il nome stesso, si pensa derivi da un mix latino e greco che significa "Valle delle cantine". La regione ha sempre goduto di una forte fama locale per i suoi vini rossi leggeri e aromatici ottenuti da uve autoctone: Corvina, Corvinone e Rondinella.

In epoca romana si produceva il vino dolce "Retico", l'attuale Recioto. Un vino dolce ed armonico, prodotto con l'appassimento dei grappoli. La trasformazione avvenne agli inizi del '900.

Perché si chiama Amarone?

La leggenda vuole che sia accaduto per caso, forse a causa di un errore o di un inverno troppo caldo. L'intero processo di fermentazione è avvenuto in una sola vasca di Recioto, trasformando una grande quantità di zucchero in alcool, dando vita ad un vino potente, vigoroso, molto tannico e amaro totalmente diverso dal Recioto. Hanno chiamato questo vino Amarone che sta per "amaro"; rispetto al dolce Recioto si è ottenuto un vino rosso secco dal tannino robusto, deciso con una più spiccata componente amara.



TERRE DI BÒ AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Terre di Bò Amarone della Valpolicella viene imbottigliato nella zona della Valpantena da una cooperativa di viticoltori da noi selezionata.

La qualità ha raggiunto ottimi livelli grazie all'impegno e alla cura dell'intero ciclo produttivo, dove tradizione e innovazione tecnologica si fondono senza alterare le caratteristiche autentiche di questo grande vino.



Terre di Bò



REGIONE
Veneto
Verona,
Valpolicella



Amarone della Valpolicella DOCG



UVE

Corvina Veronese e Corvinone Veronese, Rondinella.



VINIFICAZIONE

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



AFFINAMENTO

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

DEGUSTAZIONE

Profumo: profumo di prugne secche e ciliegie con sentori di sottobosco e funghi secchi. Nelle migliori annate domina la morbidezza, avvolgendo il palato in un abbraccio vellutato, pieno, caldo e vigoroso con tannini rotondi molto piacevoli.

Sapore: frutti rossi maturi impreziositi da cannella e vaniglia. Più invecchia, più lascia spazio a percezioni di cuoio, tabacco conciato e caffè tostato. I profumi 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 in calici "Bourgogne". Si consiglia di aprire la bottiglia almeno 1 ora prima del consumo.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

È un ottimo compagno di primi piatti a base di selvaggina, come il fagiano, noci e tartufo, l'anatra. Carne arrosto e alla griglia anche il cioccolato è un perfetto abbinamento con l'Amarone che richiama sentori di cacao.

Codice EAN | 8013345000361

IMBALLAGGIO & PALLET

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



Terre di Bò



www.gamafood.com

Wine
COLLECTION

Barolo DOCG

**“IL RE DEI VINI,
IL VINO DEI RE”**

*Non si ricordano
i giorni, si ricordano
gli attimi”*

(Cesare Pavese)

Barolo DOCG

Già nel 1600 l'uva Nebbiolo era apprezzata dall'aristocrazia e dai membri della Famiglia Reale dei Savoia, ma solo con Camillo Benso, Conte di Cavour (che fu anche il primo Primo Ministro d'Italia), il vino divenne famoso in Europa. Chiamò l'enologo francese Alexandre-Pierre Odart, che migliorò il processo di produzione e affinamento in botti per ottenere un vino più raffinato e nobile. In quel periodo il Barolo iniziò a scalare verso il successo e la conquista dei palati più esigenti di tutto il mondo. Il primo riconoscimento arrivò nel 1873, con ben sette medaglie d'oro vinte al concorso di Vienna, a conferma che il Barolo era un vino adatto all'invecchiamento. Nel 1879: Lorenzo Fantini definisce il Barolo "Re dei vini", titolo che da allora il vino ha mantenuto.

Il Barolo deve essere invecchiato per almeno tre anni, di cui uno e mezzo in botti di rovere. Se l'invecchiamento è superiore a cinque anni, il vino ottiene il titolo di "Riserva".

TERRE DI BO BAROLO DOCG

Terre di Bo Barolo è prodotto nel cuore della zona del Barolo da una azienda di viticoltori da noi selezionata. Ogni singolo passaggio della produzione - dal vigneto alla cantina - segue esattamente il processo della tradizione e passione per raggiungere una qualità che ha ottenuto numerosi riconoscimenti Internazionali.



Terre di Bo



REGIONE
Piemonte
Cuneo



Barolo DOCG

UVE

Nebbiolo 100%.



Vendemmia manuale in ottobre, diraspatura, pigiatura, macerazione con le bucce da 12 a 15 giorni, completa fermentazione malolattica prima dell'inverno. In primavera affinamento in botti di rovere per 24-28 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE



Colore: rosso granato, a volte anche intenso, con riflessi aranciati che si accentuano nel corso della sua evoluzione.

Profumo: leggermente speziato con sentori di fiori, piccoli frutti rossi.

Gusto: Ben strutturato, sostenuto da tannini morbidi, asciutto, persistente.



GRADAZIONE ALCOLICA 14% vol.

Temperatura di servizio: 18-20°C. Decantare un'ora prima di bere per far respirare il vino



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con arrosti e grigliate di carne, selvaggina, formaggi stagionati, funghi porcini e tartufo.



CONSERVAZIONE

Vino adatto ad un lungo invecchiamento, conservare orizzontalmente in un luogo asciutto e fresco come la cantina.

Codice EAN | 8013345000330

IMBALLAGGIO & PALLET

BOTTIGLIA	CARTONE	PESO CARTONE KG	CARTONI / PALLET	CARTONI / STRATO	PESO L. PALLET KG
750ml	6	8,10	99	11 X 9	810
750 ml	12	16,20	50	10 X 5	820



Terre di Bò



www.gamafood.com

Wine
COLLECTION

Barbaresco DOCG

SIMBOLO
ARISTOCRATICO
DALLE ORIGINI
LEGGENDARIE

*La vita è troppo breve
per bere vini mediocri.*

(Johann Wolfgang von Goethe)



Barbaresco DOCG

Il Barbaresco è un grande vino rosso del Piemonte. Simbolo aristocratico dalle origini leggendarie. Anticamente la zona collinare era selvaggia con boschi di fitti utilizzati dalla popolazione ligure come rifugio per nascondersi dai soldati dell'Impero romano. I romani chiamavano questa zona "Barbarica Silva" da cui divenne Barbaresco. Questa terra racconta storie di passione per la coltivazione della vite fin dai tempi antichi, storie di tradizione e dedizione alla vinificazione.

Prodotto da uve Nebbiolo coltivate nella zona settentrionale delle Langhe, necessita di un tempo di maturazione di 26 mesi di cui 9 in botti di legno.

TERRE DI BÒ BARBARESCO

È prodotto da una piccola tenuta selezionata, situata nelle colline della zona di produzione vicino ad Alba.



Terre di Bò



REGIONE
Piemonte
Alba,
Cuneo



Barbaresco DOCG

UVE

Nebbiolo 100%.
Raccolta manuale, diraspatura, pigiatura, macerazione con le bucce da 12 a 15 giorni. Completa la fermentazione malolattica prima dell'inverno. In primavera viene messo in botti di rovere per 12/14 mesi.



VINIFICAZIONE

Le uve vengono pigiate prima della tradizionale fermentazione sulle bucce in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura di 28°. Dopo circa 10 giorni si separa il vino dalle bucce e si eseguono diversi travasi per ottenere un prodotto limpido e pulito.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso granato, con sfumature aranciate con l'invecchiamento.

Profumo: bouquet etereo con complesse note speziate di prugna, cacao e liquirizia.

Sapore: Corposo, austero, vellutato, armonico ed elegante con tannini fini.



GRADAZIONE ALCOLICA 14% vol.

Temperatura di servizio: 15-17°C. Stappare e decantare la bottiglia un'ora prima di servire.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

È un ottimo vino da tutto il pasto, si abbina a carni rosse e selvaggina e formaggi stagionati.



Codice EAN | 8013345000347

IMBALLAGGIO & PALLET

BOTTIGLIA	CARTONE	PESO CARTONE KG	CARTONI / PALLET	CARTONI / STRATO	PESO L. PALLET KG
750ml	6	8,10	100	10 x 6	830
750 ml	12	16,30	50	10 x 5	830



Terre di Bò



www.gamafood.com

Brunello di Montalcino DOCG

FAMA E ORGOGLIO ITALIANO NEL MONDO

Il Brunello di Montalcino è l'icona dell'enologia italiana, fama e orgoglio in tutto il mondo. Quest'uva, conosciuta come "Brunello" o "Brunellino", è stata identificata come una varietà di Sangiovese chiamato Sangiovese Grosso.

Il padre fondatore del Brunello di Montalcino fu Clemente Santi. Nel 1869, la sua vendemmia 1865 fu premiata con medaglia d'argento dal Comitato Agrario di Montepulciano.

*Il vino è la prova costante
che Dio ci ama
e ama vederci felici.*

(Benjamin Franklin)

Brunello di Montalcino DOCG

Per diversi anni il Brunello è rimasto un vino prestigioso, esclusivo di pochi raffinati intenditori. Solo nella seconda metà del XX secolo finalmente il vino passa da squisita prelibatezza conosciuta dall'élite a simbolo internazionale del più pregiato vino italiano. La zona di produzione del Brunello di Montalcino è ristretta al solo comune di Montalcino, in provincia di Siena. Nel 1960 il Brunello di Montalcino fu riconosciuto DOC, e nel 1980 ottenne la DOCG. La piccola quantità prodotta rendeva difficile l'esportazione. Gli sforzi per commercializzare il Brunello sono decollati negli anni '70, ma il mercato globale è stato raggiunto solo dopo il 1980. Molti riconoscimenti ne attestano la qualità: nel 1999 "Wine Spectator" ha inserito il Brunello tra i 12 migliori vini del XXI secolo. Nel 2006 il Brunello è stato incoronato il migliore in assoluto in una classifica mondiale. Il Brunello può invecchiare a lungo, migliorando con il corretto affinamento da un minimo di 10 anni a circa 30 anni, ma può essere conservato anche più a lungo.

TERRE DI BO BRUNELLO DI MONTALCINO

È prodotto nella parte meridionale del territorio di Montalcino tra da una storica Tenuta che prepara il vino con passione e amore. Questa terra è considerata la più vocata per la produzione del Brunello di Montalcino.

I vigneti sono riparati dai freddi venti settentrionali e beneficiano della calda corrente d'aria della Maremma grazie al vicino Monte Amiata che favorisce un microclima mite.



Terre di Bò



REGIONE
Toscana
Montalcino,
Siena



Brunello di Montalcino DOCG



UVE

100% Sangiovese Grosso.



VINIFICAZIONE

Affinamento in botti di rovere di Slovenia per 36 mesi; 12 mesi in contenitori di acciaio inox, affinamento in bottiglia: 4 mesi.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rossorubino con riflessi granati con l'invecchiamento.

Profumo: intenso, elegante, ricco di sentori di frutta rossa suadente, speziato in note di liquirizia e tabacco.

Sapore: secco, caldo con tannini vellutati, equilibrato, persistente ed elegante.



GRADAZIONE ALCOLICA 14% vol.

Temperatura di servizio: 18-20°C. Decantare un'ora per respirare prima di bere.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo vino con arrosti, carni alla griglia, selvaggina e piatti elaborati, oltre alle famose bistecche alla fiorentina. Può essere servito anche da solo, come vino da "meditazione".

Codice EAN | 8013345000521

IMBALLAGGIO & PALLET

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	50	10 x 5	810



Terre di Bò



www.gamafood.com

Chianti DOCG

Se la Toscana merita di essere definita la regione più pittoresca d'Italia, il Chianti rappresenta in assoluto il vino italiano più famoso. L'origine del nome "Chianti" è piuttosto incerta.

Il nome etrusco della zona non è documentato né in iscrizioni etrusche né in fonti storiche romane, ma, in base ad alcuni nomi topografici, sembra essere il nome "Clante".

*Una bottiglia di vino
contiene più filosofia
di tutti i libri del mondo.*

(Louis Pasteur)

Chianti DOCG

Ad esempio, "Clanis" sembra essere il nome etrusco di un torrente, originario nei pressi di Montegrossi a Gaiole. Il nome Clante sembra essere sempre associato all'acqua. Clante era anche il nome di un'importante famiglia etrusca della zona che compare in numerose iscrizioni. Se la famiglia abbia preso il nome dal territorio o viceversa non è attualmente determinabile, ma è abbastanza certo che il nome "Chianti" derivi da "Clante". Il documento documentario più antico finora conosciuto del nome "Chianti" è una copia del 12 C di un atto di donazione datato 790.

La regione del Chianti nel suo insieme, comprese tutte le sottozone e il Chianti Classico, si estende per 160 km da nord a sud. Situato principalmente tra Firenze e Siena, il Chianti è veramente situato nel cuore della Toscana. L'altitudine varia tra 150 metri e si estende fino a 600 metri. Elevazioni maggiori tendono a produrre vini con un'acidità più nitida e una qualità più fine.

TERRE DI BO CHIANTI DOCG

È prodotto nell'area di Montalbano da una casa Vinicola selezionata.

Oggi il nome "Chianti" è garanzia di vino nobile, prodotto secondo rigide leggi che ne tutelano lo standard qualitativo e con esso le caratteristiche organolettiche.



Terre di Bò



REGIONE
Toscana
Montalbano,
Italia



UVE
90% Sangiovese - 10% Canaiolo.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento.

Naso: aroma di frutta rossa, fresco e piacevole.

Sapore: equilibrio e armonia di profumi e aromi. È armonico, sapido, leggermente tannico, morbido e suadente, potenziale di invecchiamento medio.



GRADAZIONE ALCOLICA 12,5% vol.
Temperatura di servizio: 16-18°C.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto con carne, pasta e tutte le ricette della tradizione toscana, dalle zuppe di verdure (Ribollita) alle carni rosse alla griglia e al forno.

Codice EAN | 8013345000583

Bottiglia: Bordolese 750ml - Tappo Stelvin

IMBALLAGGIO & PALLET

BOTTIGLIA	CARTONE	PESO CARTONE KG	CARTONI / PALLET	CARTONI / STRATO	PESO L. PALLET KG
750ml	6	7,80	100	25 x 4	780
750 ml	12	13,80	56	14 x 4	775



Terre di Bò



www.gamafood.com

Wine
COLLECTION

Chianti Riserva DOCG

Se la Toscana merita di essere definita la regione più pittoresca d'Italia, il Chianti rappresenta in assoluto il vino italiano più famoso. L'origine del nome "Chianti" è piuttosto incerta.

Il nome etrusco della zona non è documentato né in iscrizioni etrusche né in fonti storiche romane, ma, in base ad alcuni nomi topografici, sembra essere il nome "Clante".

*Ogni momento
è un nuovo inizio.*

(T. S. Eliot)

Chianti Riserva DOCG

Ad esempio, "Clanis" sembra essere il nome etrusco di un torrente, originario nei pressi di Montegrossi a Gaiole. Il nome Clante sembra essere sempre associato all'acqua. Clante era anche il nome di un'importante famiglia etrusca della zona che compare in numerose iscrizioni. Se la famiglia abbia preso il nome dal territorio o viceversa non è attualmente determinabile, ma è abbastanza certo che il nome "Chianti" derivi da "Clante". Il documento documentario più antico finora conosciuto del nome "Chianti" è una copia del 12 C di un atto di donazione datato 790.

La regione del Chianti nel suo insieme, comprese tutte le sottozone e il Chianti Classico, si estende per 160 km da nord a sud. Situato principalmente tra Firenze e Siena, il Chianti è veramente situato nel cuore della Toscana. L'altitudine varia tra 150 metri e si estende fino a 600 metri. Elevazioni maggiori tendono a produrre vini con un'acidità più nitida e una qualità più fine.

TERRE DI BO CHIANTI RISERVA

È prodotto nell'area di Montalbano da una casa Vinicola selezionata.

Oggi il nome "Chianti" è garanzia di vino nobile, prodotto secondo rigide leggi che ne tutelano lo standard qualitativo e con esso le caratteristiche organolettiche.

Il **Chianti RISERVA** deve essere invecchiato per almeno due anni, e almeno tre mesi in bottiglia per essere denominato Riserva.



Terre di Bò



REGIONE
Toscana
Montalbano,
Italia



UVE
100% Sangiovese.



VINIFICAZIONE
Il Chianti deve essere invecchiato per almeno due anni, e almeno tre mesi in bottiglia per essere classificato come "Riserva"



NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore: rosso vivo intenso.
Profumo: intenso, pulito, caratterizzato da note che ricordano frutti rossi, more, ribes nero e piacevoli sentori di vaniglia.
Sapore: Vinoso, ben equilibrato da morbidezza e acidità, armonico, sapido, leggermente tannico, morbido e suadente.



GRADAZIONE ALCOLICA 13% vol.
Temperatura di servizio: 18-20°C.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Carni alla griglia e arrosto, maiale, selvaggina, pasta e formaggi stagionati.

Codice EAN | 8013345000590

IMBALLAGGIO & PALLET

BOTTIGLIA	CARTONE	PESO CARTONE KG	CARTONI / PALLET	CARTONI / STRATO	PESO L. PALLET KG
750ml	6	7,80	125	25 x 5	975
750 ml	12	15,60	70	14 x 5	1092

Chianti Riserva DOCG



Terre di Bò



www.gamafood.com

Wine
COLLECTION

Chianti Classico DOCG

Il Chianti Classico è uno dei più grandi e famosi vini al mondo, porta il nome della terra di Toscana per denominazione.

*Il vino dà coraggio
e rende gli uomini
inclinati alla passione.*

(Ovidio)

Chianti Classico DOCG

Breve cronologia storica:

1716 Cosimo III, Granduca di Toscana, delimita ufficialmente la zona di produzione del vino Chianti.

1924 Creazione del Consorzio per la Tutela del vino Chianti e suo marchio di origine; il marchio scelto è il Gallo Nero.

1932 L'aggettivo "Classico" viene aggiunto con decreto ministeriale per distinguere il Chianti originario dal vino prodotto al di fuori del territorio delimitato nel 1716.

1984 Il Chianti Classico ottiene lo status di DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), il massimo riconoscimento per i vini italiani di pregio.

1996 Il Chianti Classico diventa una DOCG indipendente.

La regione del Chianti nel suo insieme, comprese tutte le sottozone e il Chianti Classico, si estende per 160 km da nord a sud. Situato principalmente tra Firenze e Siena, il Chianti è veramente situato nel cuore della Toscana.



TERRE DI BÒ CHIANTI CLASSICO

È prodotto nella zona classica a 10 km a nord di Siena, nel cuore della Toscana, a 350 m. s.l.m. Le pendici del vigneto di circa 23 ha, tutte dislocate intorno al piccolo casale, sono esposte a est, sud e ovest.

Il suolo delle colline del Chianti Classico è costituito da alberese e galestro: sabbia di deposito marino dove biomasse e respirazione microbica sono tra le più elevate, buon drenaggio e acqua. Questo terroir conferisce ai vini piacevoli note vegetali, che ben si fondono con i sentori varietali di ciliegia e violetta del Sangiovese, portando ad un risultato fruttato e corposo meno intenso rispetto ad altre zone con note di sottobosco.



Terre di Bò



REGIONE

Toscana
Castelnuovo Berardenga,
Siena



UVE

Sangiovese 100%

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il Chianti Classico ha il bouquet floreale di iris e violetta tipico dei terreni arenacei di questa zona che costituisce l'elemento organolettico caratterizzante, con l'aroma dei frutti di bosco.

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: intenso, note di frutti di bosco e sfumature di vaniglia.

Sapore: pieno, tannico di grande carattere e persistenza.



GRADAZIONE ALCOLICA 13% vol.

Serving temperature: 18-20°C



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

ideale con grigliate di carne, arrosti e selvaggina, salumi e formaggi.

Codice EAN | 8013345001535

IMBALLAGGIO & PALLET

BOTTIGLIA	CARTONE	PESO CARTONE KG	CARTONI / PALLET	CARTONI/ STRATO	PESO L. PALLET KG
750ml	6	7,80	125	25 x 5	975
750 ml	12	15,60	70	14 x 5	1092



Terre di Bò



www.gamafood.com



Terre di Bò

GAMAFOOD Srl
www.gamafood.com

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

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

