

**NOME VINO: AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG - VINO DOCG
dal 24.03.2010**

TIPOLOGIE VINO: Rosso, Riserva.

REGIONE: Veneto (Verona)

**VITIGNI: • Corvina e/o Corvinone (dal 45 al 95%);
• Rondinella (dal 5 al 30%);
• vitigni a bacca rossa concessi in Veneto (max 25%).**

AFFINAMENTO: 2 anni, 4 anni (riserva).

DESCRIZIONE: Ha una personalità forte e può tranquillamente essere dimenticato in cantina. In alcuni casi può superare i vent'anni di conservazione. Il colore è rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento. Il profumo è intenso e complesso, con note di viola, prugna, mirtillo; con l'invecchiamento emergono note di cioccolato, frutta passita, tabacco, spezie, grazie anche alle muffe nobili create nel corso dell'appassimento. Al gusto è intenso con una spiccata fragranza, molto morbido, molto strutturato, molto caldo.

alla vista rosso colore carico, invecchiamento granato, sfumature granato; al naso caratteristico, frutta passita, frutta rossa, speziato, tabacco, balsamico, al gusto asciutto, di corpo, caffè, fruttato, grado dei tannini buono, spiccata fragranza, vigoroso, vellutato, ricca sapidità quasi sulfurea, speziato, fresco.

CARATTERISTICHE DISCIPLINARE: - colore: rosso carico tendente eventualmente al granato con l'invecchiamento; odore: caratteristico, accentuato; sapore: pieno, vellutato, caldo.

ABBINAMENTO: L'Amarone della Valpolicella DOCG è un vino corposo, morbido e caldo che ben si presta sia all'accompagnamento di piatti ricchi e sostanziosi a base di carne, sia da solo, come vino da meditazione. Si abbina molto bene ai piatti della tradizione locale, tra cui vale la pena ricordare il *risotto all'Amarone*, la *Pasta e fàsoi*, le *Pappardelle ai fegatini*, la *Pastissàda de cavàl*, il formaggio *Asiago* stagionato.

Lepre in salmì, capriolo in salmì, pastissada de caval, civet di selvaggina, filetto di cervo al tartufo, parmigiano reggiano, formaggi erborinati,

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

LONGEVITÀ: 10-20 anni

NOME VINO: BARDOLINO SUPERIORE DOCG - VINO DOCG dal 01.08.2001

TIPOLOGIE VINO: rosso superiore, rosso classico

REGIONE: Veneto (Verona)

VITIGNI: • Corvina veronese (35 - 80%); è ammesso nella misura max del 20% il Corvinone in sostituzione di una pari percentuale di Corvina;

• Rondinella (10 - 40%);

• Molinara (max 15%);

• possono concorrere alla produzione di detti vini, anche le uve provenienti dai vitigni a bacca rossa, non aromatici, ammessi alla coltivazione per la provincia di Verona, fino ad un max del 20% .

INVECCHIAMENTO: Il periodo di affinamento obbligatorio per i vini oggetto del presente disciplinare è di almeno 1 anno.

DESCRIZIONE: Il Bardolino Superiore è un vino che incontra il favore di molti palati. Va bevuto giovane, non oltre i 5 anni, per evitare che perda il suo caratteristico bagaglio di freschezza. Il colore è rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento. Il profumo è piacevolmente fruttato e speziato; i sentori di frutta come la ciliegia e il lampone che bene si articolano con note di chiodi di garofano e qualche nota vegetale. Al gusto è secco, fresco, mediamente tannico, con un retrogusto amarognolo.

CARATTERISTICHE DISCIPLINARE: colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: caratteristico; sapore: asciutto, sapido, armonico.

ABBINAMENTO: Il Bardolino Superiore è un vino secco di buona beva, abbastanza versatile durante il pasto. Fa bella figura con i vari piatti di carne, con i formaggi mediamente stagionati - come l'Asiago veneto - e con i primi al ragù. Interessante l'abbinamento con le Anguille alla gardesana, cotte sulla griglia, anche se in questo caso il Bardolino DOC - chiaretto o spumante - potrebbe fare più bella figura.

Antipasti di Prosciutto veneto, soppressa vicentina, formaggio Asiago, tacchinella al melograno.

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C

LONGEVITÀ: 2-5 anni

NOME VINO: CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG - VINO DOCG dal 17.07.2009

TIPOLOGIE VINO: prosecco, prosecco frizzante

REGIONE: Veneto (Treviso)

VITIGNI: • Glera (max 85%);

• possono concorrere, fino ad un max del 15% le uve delle seguenti varietà, utilizzate da sole o congiuntamente: Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera e Glera lunga.

DESCRIZIONE: La tipologia **Brut** si caratterizza per profumi freschi e fruttati, con sfumature di agrumi.

La tipologia **Extra Dry** è la versione tradizionale che combina l'aromaticità con la sapidità. Fresco, elegante ricco di profumi di fiori e frutta bianca, al palato è morbido ed al tempo stesso asciutto.

La tipologia **Dry** si caratterizza per la maggiore aromaticità, per profumi più complessi ed una maggiore pienezza gustativa.

La tipologia **Rive**, prodotta esclusivamente con uve provenienti da un unico Comune o frazione, è in grado di esaltare tutte le peculiarità dello spumante, ottenuto nei singoli territori. Con l'aggiornamento del disciplinare 2019 si riconosce una qualità superiore delle uve provenienti da vigneti in forte pendenza che richiedono un lavoro manuale più lungo e faticoso da parte dei viticoltori e nello stesso tempo distinguere i diversi territori all'interno della Denominazione.

L'area del Conegliano Valdobbiadene possiede una sottozona che riassume tutte le caratteristiche più tipiche dello spumante: il **Cartizze**. Sapido ed equilibrato al gusto, ha note molto distintive, un fruttato che ricorda la mela, la pera e un floreale che ricorda i fiori bianchi, il glicine e la rosa.

Il Conegliano Valdobbiadene viene prodotto anche nella **versione frizzante**, con fermentazione in autoclave, che esprime appieno la vivacità e la freschezza del prodotto e con rifermentazione naturale in bottiglia; sapido e minerale al gusto, si caratterizza per i profumi più maturi e per il leggero sentore di lievito.

Il **Tranquillo** rappresenta una particolarità locale che si distingue per la "facilità di beva" e le note vinose tipiche del vitigno.

CARATTERISTICHE DISCIPLINARE: Prosecco → colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante; odore: vinoso, caratteristico con profumo leggero di fruttato; sapore: gradevolmente amarognolo e giustamente sapido;

Prosecco frizzante → colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante, con evidente sviluppo di bollicine; odore: gradevole e caratteristico di fruttato; sapore: fresco, armonico, piacevolmente frizzante, fruttato.

ABBINAMENTO: aperitivo, si abbina molto bene ad antipasti, primi piatti di mare, risotti con verdure, secondi piatti di pesce ai sapori delicati.

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 10,5%
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C

NOME VINO: COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO DOCG - VINO DOCG
dal 22.12.2010

TIPOLOGIE VINO: fermo, spumante, passito

REGIONE: Veneto (Padova)

VITIGNI: • Moscato giallo (min 95%);

• possono concorrere, fino a un max del 5%, le uve di altri vitigni di varietà aromatiche, di colore analogo, idonei alla coltivazione nella provincia di Padova.

INVECCHIAMENTO: Il vino "Colli Euganei Fior d'Arancio" o "Fior d'Arancio Colli Euganei" passito non può essere immesso al consumo prima di un periodo di maturazione e affinamento di almeno 1 anno.

CARATTERISTICHE DISCIPLINARE: Colli Euganei Fior d'arancio" o "Fior d'Arancio Colli Euganei" → colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: aromatico, caratteristico; sapore: da secco a dolce, intenso;

"Colli Euganei Fior d'arancio" o "Fior d'Arancio Colli Euganei" spumante → spuma: più o meno persistente; colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: aromatico, caratteristico;

Colli Euganei Fior d'arancio" o "Fior d'Arancio Colli Euganei" passito → colore: da giallo paglierino a giallo dorato talvolta ambrato; odore: complesso, intenso caratteristico; sapore: dolce, aromatico, persistente.

ABBINAMENTO: La versione secca si abbina a crostacei e piatti di pesce, lo spumante ad antipasti di pesce o di verdure, il passito a piccola pasticceria.

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 10,5%, 11% (passito)

TEMPERATURA DI SERVIZIO: secca 8/10 °C, spumante 6/8 °C, passito 12/14 °C.

NOME VINO: COLLI DI CONEGLIANO DOCG - VINO DOCG dal 14.09.2011

TIPOLOGIE VINO: bianco, rosso, anche in versione riserva, Refrontolo, anche in versione passito, Torchiato di Fregona.

REGIONE: Veneto (Treviso)

VITIGNI: BIANCO→ • Manzoni bianco (min. 30%);

• Pinot Bianco e/o Chardonnay (min. 30%);

• possono concorrere le uve della varietà Sauvignon e/o Riesling (max 10%).

ROSSO→ • Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Marzemino e Merlot in misura non inferiore al 10% per ciascuna varietà. Il Merlot non può superare in ogni caso il limite massimo del 40%;

• possono concorrere max 20 % le uve della varietà Incrocio Manzoni e/o Refosco.

REFRONTOLO e REFRONTOLO PASSITO→ • Marzemino (min. 95%);

• possono concorrere, nella misura max del 5% le uve provenienti da vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella provincia di Treviso.

TORCHIATO DI FREGONA→ • Glera (min. 30%);

• Verdiso (min. 20%);

• Boschera (min. 25%);

• possono concorrere, max 15% le uve provenienti da vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Treviso.

INVECCHIAMENTO:

tipologia	mesi		
	complessivi	di cui in botte	di cui in bottiglia
bianco	4		
rosso	24	6	3
rosso riserva	36	12	
Torchiato di Fregona	24		5
Refrontolo	24	12	3
Refrontolo passito	4		3

CARATTERISTICHE DISCIPLINARE: Bianco→ colore: giallo paglierino; odore: vinoso, gradevole, caratteristico; sapore: secco, sapido, fine, vellutato;

Rosso→ colore: rosso rubino, tendente al granato; odore: vinoso, caratteristico e intenso, sapore: asciutto, sapido di corpo, armonico, giustamente tannico;

Torchiato di Fregona→ colore: giallo dorato intenso; odore: intenso, caratteristico; sapore: da secco a dolce, di corpo, persistente;

Refrontolo passito→ colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento; odore: vinoso, delicato, caratteristico; sapore: dolce, vellutato, di corpo, armonico, sapido, talvolta vivace;

Refrontolo→ colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento; odore: vinoso, caratteristico; sapore: vellutato, di corpo, armonico, caldo.

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO:

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12% (bianco); 12,5-13% (rosso e rosso riserva); 18% (Torchiato di Fregona); 15% (refrontolo passito); 14,5% (refrontolo).

NOME VINO: COLLI ASOLANI PROSECCO DOCG - VINO DOCG dal 17.07.2009

TIPOLOGIE VINO: "Colli Asolani-Prosecco"; "Colli Asolani-Prosecco" spumante, accompagnato dalla menzione superiore; "Colli Asolani-Prosecco" frizzante

REGIONE: Veneto (Treviso)

VITIGNI: • Glera,

• possono inoltre concorrere fino al max 15%, da sole o congiuntamente, le uve dei vitigni Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera, Glera lunga.

DESCRIZIONE:

CARATTERISTICHE DISCIPLINARE: "Colli Asolani-Prosecco" → colore: giallo paglierino, più o meno carico; odore: caratteristico di fruttato; sapore: da secco ad abboccato, rotondo, caratteristico.

"Colli Asolani-Prosecco" spumante superiore → colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante, con spuma persistente; odore: gradevole e caratteristico di fruttato; sapore: da brut ad abboccato, di corpo, gradevolmente fruttato, caratteristico.

"Colli Asolani-Prosecco" frizzante: colore → giallo paglierino più o meno intenso, con formazione di bollicine; odore: gradevole e caratteristico di fruttato; sapore: da secco ad amabile, fruttato, caratteristico.

ABBINAMENTO: antipasti, primi piatti di mare o verdure, secondi piatti di pesce dai sapori delicati.

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 10,5% (prosecco); 11% (prosecco spumante superiore); 10,5% (prosecco frizzante).

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C

NOME VINO: FRIULARO DI BAGNOLI DOCG - VINO DOCG dal 08.11.2011

TIPOLOGIE VINO: "Friularo di Bagnoli" (anche nelle tipologie riserva e vendemmia tardiva), "Friularo di Bagnoli" classico (anche nelle tipologie riserva e vendemmia tardiva), "Friularo di Bagnoli" passito e classico passito.

REGIONE: Veneto (Padova)

VITIGNI: • Raboso Piave (min. 90%);
• altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella provincia di Padova (max 10%).

AFFINAMENTO: I vini "Friularo di Bagnoli", diversi dalla tipologia passito, devono essere sottoposti ad invecchiamento che dovrà essere di almeno: 24 mesi di cui almeno 12 mesi in botti per la versione riserva, 12 mesi per gli altri vini, a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve. Il vino "Friularo di Bagnoli" passito (anche con la specificazione classico) non potrà essere immesso al consumo prima di un periodo di maturazione ed affinamento di almeno 2 anni in botti, a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

DESCRIZIONE:

CARATTERISTICHE DISCIPLINARE: "Friularo di Bagnoli" (anche nella tipologia vendemmia tardiva) → colore: rosso rubino se giovane, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: vinoso, intenso, caratteristico; sapore: asciutto, pieno, vellutato, intenso, tendente all'acidulo;

"Friularo di Bagnoli" passito → colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: caratteristico, gradevole; sapore: da amabile a dolce, vellutato, caratteristico;

ABBINAMENTO: Il Bagnoli Friularo si abbina alle carni rosse, specialmente alla selvaggina e al cioccolato fondente.

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 11,50 % e 12,50 % nella versione riserva; 12,5% (passito).

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

NOME VINO: Lison DOCG (denominazione interregionale Friuli-Veneto) - VINO DOCG dal 22.12.2010

TIPOLOGIE VINO: “Lison” e “Lison” classico.

REGIONE: Veneto e Friuli Venezia Giulia (Venezia, Treviso e Pordenone)

VITIGNI: • Tai (min.85%)

• possono inoltre concorrere, da sole o congiuntamente, le uve di altri vitigni a frutto di colore analogo, non aromatici, purché idonei alla coltivazione nelle rispettive provincie di Venezia, Treviso e Pordenone.

AFFINAMENTO: affinamento minimo di 4 mesi.

DESCRIZIONE: Caratterizzati da un'ottima struttura, il vino DOCG Lison, presenta un buon equilibrio acido e dall'intensità dei profumi.

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli più o meno intensi, a dipendenza dell'eventuale macerazione a contatto con le bucce I profumi evidenzieranno sempre una base floreale (fiori di campo, gelsomino, lavanda) e fruttata (frutta bianca in generale, pesche bianche, mele golden) affiancata ad un caratteristico richiamo vegetale, per certi versi simile a quello del Sauvignon. Al gusto è secco, moderatamente caldo, fresco, delicato, con piacevole finale ammandorlato.

CARATTERISTICHE DISCIPLINARE: colore: giallo paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi dal verdognolo al dorato; odore: caratteristico, gradevole; sapore: asciutto, vellutato con eventuale percezione gradevole di legno.

ABBINAMENTO: Lison DOCG ha una personalità delicata, pertanto si abbina con cibi poco strutturati, come il pesce non troppo elaborato (come il branzino e l'orata) e le carni bianche.

Vino di tutto pasto ideale con le carni bianche e bolliti, piatti di cucina marinara: rombo al forno con patate, sgombri e l'anguilla in umido, tartara di tonno e le tipiche sarde in saor; primi piatti: ravioli burro e salvia, ravioli agli asparagi, maccheroncini di pasta fresca con porcini e Parmigiano Reggiano, soufflé di asparagi, le minestre in brodo, i bigoli in salsa – pasta tipica veneta condita con una salsa a base di cipolla e acciughe –, linguine gamberetti e zucchine, il risotto alla sbirraglia – a base di pollo –, il risotto con la zucca. Ottimo anche con formaggi di media stagionatura, come il Montasio, e salumi tra cui il prosciutto crudo di Montagnana.

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 12% (base); 12,5% (classico)

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C

LONGEVITÀ: 1-2 anni

NOME VINO: MONTELLO ROSSO DOCG (potrebbe essere classificato come bordolese) -
VINO DOCG dal 13.10.2011

TIPOLOGIE VINO: "Montello rosso"; "Montello rosso" superiore.

REGIONE: Veneto (Treviso)

VITIGNI: • Cabernet Sauvignon (dal 40 al 70%),
• Merlot e/o Cabernet Franc e/o Carmenère (dal 30 al 60%).
• Possono concorrere fino ad un max 15% le uve dei vitigni a bacca di colore analogo esclusi gli aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Treviso.

INVECCHIAMENTO: affinamento che dovrà essere: di almeno 18 mesi di cui almeno 9 mesi in botti di rovere ed almeno 6 mesi in bottiglie; e di almeno 24 mesi per la tipologia superiore di cui almeno 12 mesi in botti di rovere ed almeno 6 mesi in bottiglia.

DESCRIZIONE: Di colore rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento, ha un profumo vinoso intenso, gradevole, etereo e un sapore secco sapido, robusto e lievemente speziato, a volte con sentori di legno in relazione alla conservazione in botti di rovere.

CARATTERISTICHE DISCIPLINARE: colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento; odore: intenso, caratteristico, gradevole, tendente all'etereo se invecchiato; sapore: secco sapido, robusto, lievemente, speziato armonico.

ABBINAMENTO: L'abbinamento migliore per questo vino è la carne rossa, in particolare anche arrostiti di cacciagione e selvaggina, i formaggi di media stagionatura e piccanti, ma anche i piatti tipicamente veneti come la classica 'Pasta e fasoì', la 'Luganega con i funghi', o la 'Sopa coada', una zuppa cotta al forno con piccioni e formaggio.

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 12,50% vol e 13,00% vol. per la versione superiore;

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

NOME VINO: PIAVE MALANOTTE DOCG - VINO DOCG dal 22.12.2010

TIPOLOGIE VINO: rosso

REGIONE: Veneto (Treviso e Venezia)

VITIGNI: • Raboso Piave (min. 70%);

• Raboso veronese (max 30%); il raboso Veronese può essere sostituito nella misura massima del 5% da altre varietà a bacca rossa, congiuntamente o disgiuntamente, tra quelle idonee alla coltivazione per le provincie di Treviso e Venezia.

INVECCHIAMENTO: almeno 36 mesi di cui almeno 12 in botte e 4 in bottiglia.

DESCRIZIONE:

CARATTERISTICHE DISCIPLINARE: colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: tipico, di marasca/ciliegia, speziato; sapore: austero, sapido, caratteristico.

ABBINAMENTO: piatti importanti ed impegnativi di carni rosse e cacciagione, e a formaggi stagionati, brasati, stracotti o selvaggina di pelo.

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 20°C

NOME VINO: RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG (cacao e cioccolato) - VINO DOCG dal 24.03.2010

TIPOLOGIE VINO: “Recioto della Valpolicella”, designabile anche con i riferimenti “classico” e “Valpantena”; “Recioto della Valpolicella” spumante, designabile anche con il riferimento “Valpantena”.

REGIONE: Veneto (Verona)

VITIGNI: • Corvina Veronese (dal 45 al 95%); è tuttavia ammessa la presenza del Corvinone nella misura max del 50%, in sostituzione di una pari percentuale di Corvina;
• Rondinella (dal 5 al 30%).
• Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino ad un massimo del 25% totale le uve provenienti da vitigni a bacca rossa non aromatici, ammessi per la provincia di Verona.

AFFINAMENTO: appassimento uve min. 3 mesi.

Fermo restando il periodo di appassimento definito dal disciplinare, il tipo e la durata di affinamento non sono normati. In realtà tradizione vuole che si impieghino piccole botti di rovere e che la durata sia uguale o superiore a quella dell'Amarone, ossia minimo 3 anni.

DESCRIZIONE: Il Recioto della Valpolicella è un vino passito di grande intensità, di colore rubino granato scuro, di grande corpo e struttura. Lo riconoscerete per il colore rubino intenso e fitto e la sua densità consistente.

Il tenore alcolico è solitamente elevato e la presenza di polialcoli e sostanze estrattive in grande quantità (in conseguenza dell'appassimento delle uve) lo rende un vino morbido e piacevole. I tannini sono solitamente di trama molto fitta, smussati dagli anni di affinamento in legno ed eleganti. È un vino complesso, caldo e con rimandi molto ampi di frutta nera sotto spirito, cacao, liquirizia, menta e spezie. Una delle caratteristiche più particolari è il netto profumo di amarene e ciliegie che tende all'etereo. In bocca è pieno, sontuoso, dolce, ma con una vivacità discreta dettata da tannini aiutanti, mai troppo compiaciuto, sebbene non sia un campione di freschezza. Non è certamente sottile e fine.

NOTE: Il Recioto della Valpolicella DOCG è un vino rosso passito dolce prodotto nella zona della Valpolicella, in provincia di Verona, nella regione Veneto. Per tipo di uva e trattamento, si tratta di un vino simile all'Amarone della Valpolicella DOCG ma a differenza di quest'ultimo è dolce, cioè con zucchero residuo. Per ottenere questo risultato il processo di fermentazione, che trasforma gli zuccheri in alcol, viene interrotto prima che si completi. Come l'Amarone, si ottiene da uve che sono state sottoposte a parziale appassimento.

Il nome “recioto” deriva da “recia”, che in dialetto veronese significa “orecchio”. Si riferisce a quella parte di grappolo che fuoriesce nella parte superiore e che viene selezionata specificatamente per questo tipo di vino. Poiché è mediamente giù soleggiata, il suo contenuto di zuccheri è maggiore.

Il Recioto della Valpolicella DOCG nella tipologia Spumante è un prodotto molto particolare: si tratta di uno spumante rosso prodotto con uve appassite. In Italia esistono pochi altri vini spumanti rossi, come la Vernaccia di Serrapetrona DOCG (anch'essa prevede l'appassimento dei grappoli prima della fermentazione) prodotta nella Marche o il Brachetto d'Acqui DOCG prodotto in Piemonte.

CARATTERISTICHE DISCIPLINARE: “Recioto della Valpolicella”, anche con i riferimenti “classico” e “Valpantena” → colore: rosso carico, talvolta con riflessi violacei eventualmente tendente al granato con l'invecchiamento; odore: caratteristico, accentuato; sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce.

“Recioto della Valpolicella” spumante, anche con il riferimento “Valpantena” → spuma: fine, persistente;

colore: rosso carico talvolta con riflessi violacei; odore: caratteristico, accentuato, intenso; sapore: delicato, pieno, caldo, dolce.

ABBINAMENTO: L'intensità e la struttura del Recioto della Valpolicella DOCG gli rendono possibile uno dei più difficili abbinamenti di un vino, ossia col cioccolato. terrina cioccolato e caramello, croccante di frutta secca, saccottini con farina di castagne e cioccolato. tutte le torte con cacao e cioccolato sono il benvenuto, magari il cioccolato nudo e crudo sarebbe osare troppo, ma per cheesecake, salame di cioccolato, crostata pere e cioccolato, torta al cioccolato non esitate ad abbinare un buon Recioto.

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16°C

NOME VINO: RECIOTO DI GAMBELLARA DOCG - VINO DOCG dal 01.08.2008

TIPOLOGIE VINO: classico, spumante

REGIONE: Veneto (Vicenza)

VITIGNI: Garganega 100%

INVECCHIAMENTO:

DESCRIZIONE:

CARATTERISTICHE DISCIPLINARE: *«Recioto di Gambellara» Classico* → colore: da paglierino a giallo dorato più o meno intenso con eventuali sfumature ambrate; odore: intenso, profumo di frutta matura con eventuali sfumature di vaniglia; sapore: caratteristico, armonico, tipico, amabile o dolce, con leggero retrogusto amarognolo, anche vivace come da tradizione, con eventuale percezione di legno;

«Recioto di Gambellara» Spumante → spuma: fine e persistente; colore: da paglierino a giallo dorato più o meno intenso; odore: intenso, profumo di fruttato; sapore: caratteristico, vellutato, armonico, fruttato, tipico, con eventuali sfumature di vaniglia.

ABBINAMENTO:

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

NOME VINO: RECIOTO DI SOAVE DOCG (appassimento uve su picàì) - **VINO DOCG**
dal 07.05.1998

TIPOLOGIE VINO: “Recioto di Soave passito”, “Recioto di Soave” Classico e “Recioto di Soave” Spumante.

REGIONE: Veneto (Verona)

VITIGNI: • Garganega (min. 70%),
• e per il rimanente da uve del vitigno Trebbiano di Soave (nostrano); In tale ambito del 30% e fino ad un massimo del 5% possono altresì concorrere le uve provenienti dai vitigni a bacca bianca ammessi alla coltivazione per la Provincia di Verona.

INVECCHIAMENTO:

DESCRIZIONE: La versione ferma è un classico vino passito, dal colore brillante, intenso e ampio al naso, di notevole consistenza e persistenza. La versione spumantizzata offre un'esperienza gusto-olfattiva particolare, unendo le caratteristiche già menzionate all'effervescenza, alle note lievitate tipiche della rifermentazione e alla freschezza gustativa.

CARATTERISTICHE DISCIPLINARE: "*Recioto di Soave*" *passito* → colore: giallo dorato, odore: intenso e fruttato anche con sfumature di vaniglia,- sapore: dolce, vellutato rotondo, eventualmente con sfumature di vaniglia, anche vivace come da tradizione;

"Recioto di Soave" *spumante* → spuma: fine e persistente; colore giallo: dorato, più o meno intenso; odore: gradevole, intenso e fruttato; sapore: abboccato e dolce, vellutato, armonico, di corpo.

ABBINAMENTO: cioccolato bianco, strudel di noci papavero e cannella, chiacchere e dolci fritti. piccola pasticceria e dolci della tradizione, ma anche con formaggi erborinati accompagnati da confetture e mostarde.

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14°C

NOME VINO: SOAVE SUPERIORE DOCG - VINO DOCG dal 29.10.2001

TIPOLOGIE VINO: Bianco, riserva

REGIONE: Veneto (Verona)

VITIGNI: • Garganega: almeno il 70%;

• Trebbiano di Soave e Chardonnay (max 30%). In tale ambito del 30% possono altresì concorrere, fino ad un max del 5%, le uve provenienti dai vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Provincia di Verona.

INVECCHIAMENTO:

DESCRIZIONE: La Garganega, che caratterizza il Soave superiore DOCG non possiede aromi varietali, ma dona ai vini un bouquet di profumi tra i quali la mandorla e i fiori bianchi sono i più nitidi. Il Trebbiano di Soave è l'altro vitigno autoctono che caratterizza questo vino con la sua sapidità e vivacità che rappresentano la combinazione ideale per la struttura e l'intensità tipiche della Garganega. Il Soave Superiore è un vino bianco di struttura, che si presenta di un colore giallo deciso pur conservando i riflessi verdognoli tipici del Soave. Al naso i profumi fruttati e floreali sono caratteristici e persistenti, mentre al palato risulta pieno, rotondo ed intenso, con la tipica una nota amara nel finale.

CARATTERISTICHE DISCIPLINARE: "Soave superiore" → colore: giallo paglierino, a volte intenso con possibili riflessi verdi e oro; odore: ampio, caratteristico floreale; sapore: pieno e delicatamente amarognolo; nei prodotti maturati in legno il sapore può essere più intenso e persistente, anche con note di vaniglia.

"Soave Superiore" riserva" → colore: giallo paglierino intenso, con possibili riflessi verde e oro; odore: ampio, profondo anche con note di vaniglia; sapore: rotondo, intenso, avvolgente con una vena amarognola nel finale, nei prodotti maturati in legno può presentare anche note di vaniglia;

ABBINAMENTO: sfogliata di cipolle di tropea con biette e peperoncino, risotto ai porcini con burro e parmigiano, zuppe e brodetti di pesce, risotto con delicato soffio di tartufo, ravioli di patate ripieni di stracchino con finferli, pollo alle mandorle o al curry, soufflé al formaggio, mozzarella in carrozza, crostini di formaggio e funghi.

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 12% (soave superiore); 12,5% (riserva)

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C