

i Vini

Oltrepò Metodo Classico

Ottenuto da uve Pinot nero vinificato in bianco (min. 70%), Chardonnay, Pinot grigio e Pinot bianco (max. 15%) con la tradizionale rifermentazione in bottiglia, ripropone tutto il fascino delle bollicine. Dal colore giallo paglierino più o meno intenso nella versione Rosé, con perlage fine e persistente.

Va gustato come aperitivo per occasioni eleganti e anche a tutto pasto specialmente con menù a base di pesce, crostacei o carni bianche.

Oltrepò Bonarda

Vino dal colore rosso rubino carico con riflessi violacei, intenso e brillante, si ottiene dalla tradizionale vinificazione in rosso di uve Croatina (dall'85% al 100%) e altri vitigni, Barbera, Uva Rara, Ughetta, fi no ad un massimo del 15%.

Fine, franco e vinoso, si caratterizza per intensi profumi di marasca e mora; ha un corpo leggermente tannico e di medio-lunga persistenza aromatica.

La tipologia più riconosciuta è quella leggermente Frizzante. Si gusta nella sua giovinezza accostandolo liberamente ad ogni raffinata elaborazione gastronomica ed in particolare a primi piatti con sughi di carne o di funghi, formaggi e salumi.

Si serve fresco.

San Colombano DOC Rosso

Il San Colombano DOC Rosso viene prodotto con uve Croatina (30-50%) che conferisce intensità colorante, note olfattive speziate e struttura, Barbera (25-50%), che contribuisce alla vivacità del colore, alla freschezza gustativa e alla longevità, e Uva Rara (max. 15%), che dona al vino note delicatamente floreali.

San Colombano DOC Bianco

Questo vino è ottenuto da uve Chardonnay (min. 50%) e Pinot nero (min. 10%). È prevista la tipologia Frizzante.

Il colore è giallo paglierino leggermente scarico, con riflessi verdognoli, brillante e tendente al cristallino. Il profumo è abbastanza intenso e persistente, floreale su fondo fragrante. Il sapore è piacevolmente secco, di fresca acidità, non troppo morbido ma nell'insieme di corpo equilibrato. La persistenza aromatica fi nale è media e lascia la bocca pulita. Questo vino in genere si consuma giovane e fresco e accompagna bene antipasti, pesce d'acqua dolce e piatti di carne bianca. La versione con la menzione Vigna, dalle caratteristiche più intense, propone un vino adatto al medio affi namento, ampio, morbido, strutturato, elegante.

Lambrusco Mantovano DOC

Il Lambrusco Mantovano è vino di lunga tradizione e di reputazione consolidata, sebbene si tratti della più recente acquisizione tra i vini DOC della Lombardia.

Si tratta di un vino più o meno frizzante, sottoposto alla pratica della rifermentazione naturale, alla quale deve la spuma evanescente che è una delle sue caratteristiche salienti.

Si ottiene per almeno l'85% con uve di vitigni Lambrusco viadanese, Gropello Ruberti, Lambrusco Maestri, Lambrusco Marani e Lambrusco salamino e, per il rimanente, con Uva d'Oro (o Fortana). Il colore può essere, con varia intensità, rosato, rosso rubino o granato. Il profumo è fruttato e vinoso, con una caratteristica nota di viola.

Il gusto è frizzante e armonico, sapido, asciutto e amabile. La gradazione alcolica minima complessiva è 10,5 gradi. Per le sue caratteristiche, è da ritenersi un vino da tutto pasto e uno dei pochi vini rossi che si può servire fresco, anche per supportare pietanze saporite. Si presta ad accompagnare anche antipasti, primi piatti impegnativi o tradizionali (addirittura lo si consiglia per diluire il brodo delle tagliatelle o degli agnolotti) e secondi piatti, anche elaborati, a base di carne.

Garda Colli Mantovani DOC Sauvignon

Il Garda Colli Mantovani DOC Sauvignon è prodotto con sole uve di vitigno Sauvignon. Il colore è giallo chiaro dorato, il profumo è delicato e armonico. Al gusto si rivela un vino di corpo, asciutto e vellutato.

La gradazione alcolica minima complessiva è di 11 gradi. Questo vino si presta ad accompagnare antipasti sostanziosi, primi piatti importanti e portate a base di pesce.