

DON LISANDER

Garda Classico Rosso Superiore Doc



UVE : Groppello Gentile 60%, Barbera 15%, Sangiovese 15%, Marzemino 10%.

ORIGINE : Vino rosso importante. Il nome deriva dal fondatore della azienda, alessandro Materossi, soprannominato “Don Lisander”, Le uve scelte, per un 50% vengono prima lasciate appassire per almeno due mesi in ambiente aperto e aerato e poi sono pigiate in modo tradizionale . Successivamente il vino si affina per un periodo di almeno 15 mesi in carati di rovere da 225 litri ed almeno 9 mesi in bottiglia prima di essere posto in vendita .

COLORE : rosso rubino intenso e brillante.

PROFUMO : Ampio e continuo di sana vinosita' ricco di sentori di viola e frutti del sottobosco.

GUSTO : Asciutto senza severità con gradevole nota amarognola, rotondo e vellutato, caldo appena in bocca si fa poi carezzevole al palato.

GASTRONOMIA : Si abbina ai primi piatti saporiti ed a tutti i piatti di carne e selvaggina di piuma, si gusta anche dopo il pasto sorseggiandolo. Stappare la bottiglia un ora prima; si consiglia di versarlo in una caraffa di decantazione Servirlo a 19° C

Az Agr MONTE CICOGNA

Via delle Vigne 6 - 25080 Moniga del Garda (BS)

Tel/Fax 0365 503200

mail.to: info@montecicogna.it Sito Internet: www.montecicogna.it

P.Iva/C.Fisc: 01976490985

BEANA

GROPPELLO DI MONIGA DOC



UVE : Gropello Gentile 90%, Barbera 10%.

ORIGINE : vigneto BEANA nel territorio di Moniga del Garda altitudine 180 m.s.l.m. Terreno calcareo argilloso con andamento pedecollinare.

COLORE : rosso brillante con riflessi rubini, tendenti al granato con l'invecchiamento.

PROFUMO : Vinoso, fragrante con aromi che ricordano rose, ribes e lamponi

GUSTO : Asciutto, sapido di buona stoffa, con fondo salino ed un leggero finale di mandorla amara tipico dell'uva gropello.

AFFINAMENTO : Matura in botti di rovere per un anno esi affina tre mesi in bottiglia. Conservato in modo idoneo si mantiene fino a 4/5 anni.

GASTRONOMIA : Si abbina ai primi piatti asciutti e minestre, carni rosse, grigliate, salumi e formaggi a pasta dura. Servirlo a 19° C.

RUBINERE

GARDA CLASSICO DOC



UVE : Groppello Gentile 60%, Barbera 15%, Sangiovese 15%, Marzemino 10%.

ORIGINE : vigneto RUBINERE nel territorio di Moniga del Garda altitudine 220 m.s.l.m. Terreno calcareo argilloso con andamento pedecollinare.

COLORE : rosso brillante con riflessi rubini tendenti al granato con l'invecchiamento.

PROFUMO : Netto di viola e frutti del sottobosco

GUSTO : Pieno, rotondo e scorrevole con buona sapidità ed un accento di mandorla amara che proviene dall'uva Groppello gentile.

AFFINAMENTO : Matura in botti di rovere per un anno e tre mesi in bottiglia. Conservato in modo idoneo si mantiene fino a 4 anni.

GASTRONOMIA : Si abbina ai primi piatti asciutti, ai secondi di carne, umidi, brasati e spiedo con polenta. Servirlo a 19° C.

Az Agr MONTE CICOGNA
Via delle Vigne 6 - 25080 Moniga del Garda (BS)
Tel/Fax 0365 503200

mail.to: info@montecicogna.it Sito Internet: www.montecicogna.it

P.Iva/C.Fisc: 01976490985

IMPERIALE LUGANA DOC



UVA : Trebbiano di lugana 100%.

ORIGINE : Vigneto a Desenzano del Garda esposto a sud con terreno argilloso cretaceo.

VINIFICAZIONE : La vendemmia è manuale in cassette. Le uve vengono pressate delicatamente in pressa automatica. Segue la fermentazione termo condizionata.

COLORE : Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMO : Fruttato e complesso floreale.

GUSTO : Sapido, fresco, vellutato con leggero retrogusto di mandorla amara.

GASTRONOMIA : Si accompagna agli antipasti ed al pesce di mare e di acqua dolce. Ottimo come aperitivo. Servirlo a 10°

S. CATERINA
LUGANA DOC
Mappale 36 Vigneto Storico



UVE : Trebbiano di lugana 100%

ORIGINE : Il vigneto è coltivato in un terreno costituito da argilla stratificata situato nel territorio di Desenzano del Garda. Pressatura soffice e Vinificazione a temperatura controllata senza eccessi per garantire l'autenticità del vino.

COLORE : Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMO : Fruttato e complesso con spiccata mineralità .

GUSTO : Sapido, fresco, piacevolmente salino e vellutato con leggero retrogusto di mandorla amara.

GASTRONOMIA : Si accompagna agli antipasti ed al pesce di mare e di acqua dolce. Ottimo come aperitivo. Servirlo a 10° C.

Az Agr MONTE CICOGNA
Via delle Vigne 6 - 25080 Moniga del Garda (BS)
Tel/Fax 0365 503200

mail.to: info@montecicogna.it Sito Internet: www.montecicogna.it

P.Iva/C.Fisc: 01976490985

IL TORRIONE

Garda Classico Bianco Moniga Doc



UVE : Trebbiano di lugana 100%

ORIGINE : Il vigneto è coltivato in un terreno costituito da argilla stratificata situato nel territorio di Desenzano del Garda. Pressatura soffice e Vinificazione a temperatura controllata senza eccessi per garantire l'autenticità del vino.

COLORE : Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMO : Fruttato e complesso con spiccata mineralità .

GUSTO : Sapido, fresco, piacevolmente salino e vellutato con leggero retrogusto di mandorla amara.

GASTRONOMIA : Si accompagna agli antipasti ed al pesce di mare e di acqua dolce. Ottimo come aperitivo. Servirlo a 10° C.

Az Agr MONTE CICOGNA
Via delle Vigne 6 - 25080 Moniga del Garda (BS)
Tel/Fax 0365 503200

mail.to: info@montecicogna.it Sito Internet: www.montecicogna.it

P.Iva/C.Fisc: 01976490985

SICLI

Garda Classico Chiaretto Moniga Doc



UVE : Groppello Gentile 60%, Sangiovese 15%, Barbera 20%, Marzemino 5%.

ORIGINE : Vigneto SICLI' nel territorio di Moniga del Garda .Altitudine 180 m.s.l.m. Terreno calcareo argilloso con andamento pedecollinare. In letteratura viene chiamato il vino di una notte poiché il mosto fermenta solo poche ore a contatto con le bucce delle uve .

COLORE : Cerasuolo scarico.

PROFUMO : Delicato, floreale con sentore di agrumi.

GUSTO : Fresco ed ampio con vena salina e sfumature di mandorla amara.

GASTRONOMIA : Si accompagna alla pizza e agli antipasti, salumi, minestre, risotti, carni bianche, pesce ed ineguagliabile con i crostacei. Da bere giovane nei primi anni. Servirlo a 12° C.

60 MESI

Spumante Brut Metodo Classico



UVE : Chardonnay 100%

ORIGINE : Vigneto "Fontane" nel territorio di Moniga del Garda. Altitudine 180 m.s.l.m. Terreno calcareo argilloso con andamento pedecollinare.

DESCRIZIONE : Vino spumante metodo classico fermentato in bottiglia con affinamento sui lieviti per almeno 36 mesi. Nelle annate migliore viene prodotto anche il "millesimato".

DEGUSTAZIONE : Spuma fine e persistente. Profumo fresco e fruttato con sentore di lieviti: tipica "crosta di pane" , Gusto sapido e pieno con buon corpo, elegante .

GASTRONOMIA : Ottimo come aperitivo e a tutto pasto. Servirlo a 6 °C.

60 MESI

Spumante Brut Metodo Classico



UVE : Barbera 50%, Sangiovese 50%

ORIGINE : Vigneto nel territorio di Moniga del Garda. Altitudine 140 m.s.l.m. Terreno calcareo argilloso con andamento pedecollinare.

DESCRIZIONE : Vino spumante extra dry semi secco a lenta fermentazione in autoclave con affinamento sui lieviti di almeno 6 mesi.

DEGUSTAZIONE : Bouquet fruttato e floreale. Sapore morbido e fresco con gradevoli sentori di piccoli frutti e pasticceria fine.

GASTRONOMIA : Ottimo come aperitivo , nei cocktail di frutta e nei pasti leggeri. Servirlo a 8°C.