

PERLWEIN - FOGARINA DI GUALTIERI

D

Halbtrockener Roséwein - 750 ml

Glänzend und durchsichtig, man kann durch die äußerst lebhafte kirschrote Farbe hindurch sehen und das harmonische Aufeinandertreffen der Düfte von Himbeere und Walderdbeere mit den Blütenblättern der Wildrosen erleben. Am Gaumen erfrischend, präzise und faszinierend.



Frische Lagen mit Sandböden in der Gemeinde Gualtieri.



100% Fogarina.

Leser nur von Hand im Zeitraum vom 1 bis zum 20 Oktober.



Farbe: Brillantes und lebhaftes Rosé, mit verperlendem Schaum.

Bukett: intensiv fruchtig, rote Beeren, duftend.

Geschmack: lebhaft, frisch mit leicht saurer Note, vollmundig.



Kaltmazeration der Traubenauslese.

Zweitgärung im Gärbehälter nach dem klassischen Charmat Verfahren.



10,5 Vol.-%



Aperitifs, Passt ausgezeichnet zu raffinierten Vorspeisen und Hauptgängen mit mildem Geschmack.



10° c

ESPUMOSO - FOGARINA DI GUALTIERI

E

Rosado Semiseco - 750 ml

Brillante y transparente, se deja penetrar a través del vivaz color rosado, logrando un encuentro armonioso en el perfume del fruto de frambuesa junto a la fresa de bosco y a los pétalos de rosa selvática. El gusto es preciso, refrescante, penetrante.



Terrenos arenosos y frescos de las comarcas de Gualtieri.



100% Fogarina.

Cosecha a mano en el período del 1 al 20 Octubre.



Color: rosado vivaz, brillante, con espuma evanescente.

Aroma: intensamente afrutado de hayas rojas, fragante.

Sabor: vivaz, fresco por su agradable toque acidulado, sávido.



Crio-maceración de uvas seleccionadas.

Refermentación en autoclave con Método Charmat Clásico.



10,5% vol



Aperitivos, ideal para entremeses finos y primeros platos con sabor delicado.



10° c

project: visualgraf.it

REV. 08/16



Cantina Sociale di Gualtieri s.c.a.

Via S. Giovanni, 25 - 42044 Gualtieri (RE) - ITALY

Tel. +39 0522 828161 - 0522 828579 - Fax +39 0522 220048

info@cantinasocialegualtieri.it - www.cantinasocialegualtieri.it

SERVIZIO CLIENTI: 334 1301323










FOGARINA DI GUALTIERI

FRIZZANTE - FOGARINA DI GUALTIERI

Rosé Demi-sec - 750 ml

Lucente e trasparente si lascia penetrare attraverso il vitalissimo colore cerasuolo trovando l'incontro armonioso nel profumo del frutto di lampone assieme alla fragola di bosco e ai petali di rosa selvatica. Il gusto è preciso, rinfrescante, coinvolgente.

-  Terreni sabbiosi e freschi situati nel comune di Gualtieri.
-  100% Fogarina.
Raccolta a mano nel periodo dall'1 al 20 Ottobre.
-  **Colore:** rosato vivace, brillante, con spuma evanescente.
Profumo: intensamente fruttato di bacche rosse, fragrante.
Sapore: vivace, fresco per gradevole vena acidula, sapido.
-  Criomacerazione di uve selezionate.
Rifermentazione in autoclave con Metodo Charmat Classico.
-  10,5% vol
-  Aperitivi, superbo con antipasti raffinati e primi piatti dai sapori delicati.
-  10° c

SPARKLING - FOGARINA DI GUALTIERI

GB

Demi-sec Rosé - 750 ml

Bright and transparent it is penetrated by the very vibrant cherry colour meeting harmoniously with the raspberry fruit fragrance together with the wild strawberry and wild rose petals. The taste is precise, refreshing, absorbing.








-  Sandy and fresh lands located in the municipality of Gualtieri.
-  100% Fogarina.
Hand picked from 1 to 20 October.
-  **Colour:** bright rosé, sparkling, with evanescent froth.
Fragrance: intensely fruity with red fruits, fragrant.
Taste: dry, lively, fresh due to a slightly acidulous, savoury.
-  Cryomaceration of the grapes selected. Secondary fermentation in autoclave with the Classic Charmat Process.
-  10.5% vol
-  Aperitifs, superb with refined appetisers and delicately flavoured starters.
-  10° c

PÉTILLANT - FOGARINA DI GUALTIERI

F

Demi-sec Rosé - 750 ml

Luisant et transparent il se laisse pénétrer à travers la couleur griotte vitale en trouvant une rencontre harmonieuse dans le parfum du fruit de framboise avec la fraise des bois et les pétales de rose sauvage. Le goût est précis, rafraîchissant, prenant.

-  Terroirs sablonneux et frais situés dans la commune de Gualtieri.
-  100% Fogarina.
Cueilli à la main dans la période du 1 au 20 octobre.
-  **Couleur:** rosé vif, brillant avec une mousse évanescence.
Parfum: fruité intense de fruits rouges, parfumé.
Saveur: vif, frais par sa note acidulée, savoureux.
-  Cryo-macération de raisins sélectionnés.
Refermentation en autoclave par Méthode Charmat Classique.
-  10,5% vol
-  Apéritifs, superbe avec les hors-d'oeuvre raffinés et les premiers plats aux saveurs délicates.
-  10° c