VAI SUL SICURO

WINE BOX *Signorvino*

Vini classici, vai sul sicuro! Wine Box pensata per accompagnare occasioni speciali o quotidiane, ideali per calarsi nel momento e goderne appieno. **Che sia una festa, un incontro galante oppure un semplice pomeriggio, le bottiglie perfette!** Il vino è un compagno che può rendere indimenticabile e piacevole ogni celebrazione, festosa o semplice che sia e abbiamo pensato a tutto per realizzare un'atmosfera perfetta grazie ai grandi classici, che tu voglia crearla per te o per qualcun altro come regalo.

Trento DOC “Perlé”
Ferrari - Trentino Alto Adige

Un simbolo delle bollicine della Denominazione Trento DOC. La cantina Ferrari è una pietra miliare del panorama della spumantistica italiana, che si distingue e si è sempre distinta grazie alla qualità e all’eleganza dei suoi spumanti Metodo Classico, apprezzati e ben noti in tutto il mondo.
Il Ferrari Perlè proviene da un’accurata selezione di Chardonnay di montagna, il millesimato che sintetizza al meglio l’arte Ferrari.

VITIGNI:
100% Chardonnay.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:
Fermentazione in acciaio e affinamento in bottiglia sui lieviti per 5 anni.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:
Giallo paglierino, venato da tenui riflessi dorati e perlage elegantissimo, fine e persistente. Al naso poi una grande ricchezza aromatica: sentori di mela renetta e agrumi, pesca bianca, fiori di mandorlo e note tostate, fanno proprio venire voglia di assaporarlo. In bocca freschezza e persistenza si bilanciano perfettamente, mentre il finale è lievemente ammandorlato.

ABBINAMENTI:
Abbinatelo con salumi grassi, con piatti ed entrée di pesce e crostacei. Sarà sicuramente una bellissima sorpresa se sfoderato durante un aperitivo tra amici.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
Per apprezzarne appieno lo stile è consigliabile servirlo ad una temperatura di servizio di 8/10°C.

Valpolicella Sup. Ripasso "Ripassa"
Zenato - Veneto

Grande vino rosso della Valpolicella. L'avventura della famiglia Zenato nel mondo del vino inizia nel 1960 quando Sergio segue la sua intuizione di scommettere e credere nei vigneti della Tenuta Santa Cristina nella celebre zona di produzione del Lugana, a cavallo tra Sirmione e Peschiera lungo la costa meridionale del Lago di Garda. **Ripassa è un rosso secco, che nasce dalla seconda fermentazione sulle vinacce appassite dell'Amarone attraverso la tecnica del ripasso.**

VITIGNI:
Corvina, Rondinella e Oseleta, dai vigneti in Sant'Ambrogio di Valpolicella.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:
Raccolta delle uve manuale, seconda fermentazione del vino Valpolicella Classico sulle vinacce appassite dell'Amarone per ottenere più corpo e profumi. Affinamento in tonneaux di rovere francese per 18/20 mesi e in bottiglia per ulteriori 6 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:
Rosso rubino intenso, Ripassa è un vino che cattura con i suoi profumi profondi di frutti di bosco maturi, spezia dolce e cacao. In bocca è estremamente vellutato, morbido e generoso. Il tannino è levigato e una nota balsamica accompagna nel finale.

ABBINAMENTI:
Un rosso veneto da bere ogni giorno con piatti a base di carne rossa e selvaggina. Formaggi, salumi e affettati e piatti della tradizione veneta.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
Per apprezzarne appieno lo stile è consigliabile servirlo ad una temperatura di servizio di 18/20°C.

Verdicchio dei Castelli di Jesi
Villa Bucci - Marche

Una varietà antica che ha trovato un ambiente ideale coccolato dalle brezze marine. La zona dei castelli di Jesi è un insieme di anfiteatri vista mare su colline dai rilievi dolci. L'antica varietà a bacca bianca Verdicchio viene coltivata dal mare Adriatico, verso gli Appennini e le correnti che ridiscendono dalle montagne verso il mare. La DOC comprende 24 comuni tra le province di Ancona e Macerata intorno alla città di Jesi e chiamati tradizionalmente castelli in quanto erano centri fortificati durante l'età medievale. **Il Verdicchio dei Castelli di Jesi è un bianco secco prodotto da uve Verdicchio.**

VITIGNI:
100% Verdicchio.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:
Raccolta delle uve manuale, con prima selezione in vigna e poi in cantina. Spremitura soffice delle uve e fermentazione in acciaio a temperatura controllata solo del mosto fiore. Il vino affina 6 mesi sui lieviti in botte grande prima di lasciare la cantina.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:
Di colore giallo intenso, al naso nitidi profumi di frutta fresca e fiori bianchi con un buon supporto agrumato e pepe bianco. Al palato è secco, morbido con una vivace acidità.

ABBINAMENTI:
Un bianco marchigiano da gustare tutti i giorni. Accompagna bene primi piatti di pesce a base di sgombro, salmone, tonno e crostacei come gamberetti, granchio e gamberi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
Per apprezzarne appieno lo stile è consigliabile servirlo ad una temperatura di servizio di 10/12°C.