

# Bag in Box

## CASALFORTE SOAVE



|                         |  |
|-------------------------|--|
| TIPOLOGIA VINO          | Bianco, fermo  |
| DENOMINAZIONE           | D.O.C. Soave   |
| UVAGGIO                 | Garganega  |
| ALCOOL (%VOL)           | 12,5 %vol  |
| ZUCCHERI RESIDUI        | 4 g/litro  |
| ACIDITÀ TOTALE          | 5,75 g/litro   |
| FORMATO                 | 3 L  |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | 8-10 °C  |
| METODO DI PRODUZIONE    | Breve macerazione a freddo delle uve, pressatura soffice con fermentazione a 18°C ed affinamento su lieviti a 8°C per tre mesi.  |
| NOTE DI DEGUSTAZIONE    | Casalforte Soave è un vino raffinato dal delicato profumo di fiori bianchi e frutta esotica. Secco, elegante ed intenso, con una piacevole acidità ed un finale sapido e minerale, è ottimo con primi piatti di pesce e carni bianche cucinate alla griglia. |

# Bag in Box

## CASALFORTE ROSATO



|                         |   |
|-------------------------|---|
| TIPOLOGIA VINO          | Rosato, fermo   |
| DENOMINAZIONE           | I.G.T. Veneto   |
| UVAGGIO                 | Merlot, Raboso, Cabernet e altre uve  |
| ALCOOL (%VOL)           | 12 %vol   |
| ZUCCHERI RESIDUI        | 8 g/litro   |
| ACIDITÀ TOTALE          | 6 g/litro   |
| FORMATO                 | 3 L   |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | 8-10 °C   |
| METODO DI PRODUZIONE    | Pressatura e separazione delle bucce dal mosto, fermentazione a temperatura controllata di 18°C e affinamento sui lieviti a 8°C per 3 mesi.         |
| NOTE DI DEGUSTAZIONE    | Fresco e fruttato con sentori di lampone e viola al naso, Casalforte Rosato è un vino succoso che accarezza il palato con la sua piacevole acidità. |

# Bag in Box

## CASALFORTE COLLEZIONE CAMPISTORTI



|                         |   |
|-------------------------|---|
| TIPOLOGIA VINO          | Rosso, fermo  |
| DENOMINAZIONE           | I.G.T. Rosso Veneto   |
| UVAGGIO                 | Merlot, Cabernet, altre uve a bacca rossa del Veneto  |
| ALCOOL (%VOL)           | 13 %vol   |
| ZUCCHERI RESIDUI        | 8 g/litro   |
| ACIDITÀ TOTALE          | 5,6 g/litro   |
| FORMATO                 | 3 L   |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | 18-20 °C  |
| METODO DI PRODUZIONE    | Una parte delle uve è raccolta a piena maturazione e fatta appassire in fruttai con temperatura e umidità controllate per un periodo di 20-25 giorni, mentre un'altra parte delle uve viene fatta appassire in pianta prima della vendemmia. La vinificazione avviene secondo il metodo Ganimede, in cui le bucce sono continuamente rimescolate con il vino per estrarre colore e tannini con grande delicatezza. Il vino ottenuto viene affinato per la maggior parte in serbatoi d'acciaio e in parte in grandi botti. |
| NOTE DI DEGUSTAZIONE    | Casalforte Collezione Campistorti è un vino elegante, strutturato e di ottima concentrazione che al naso esprime profumi intensi di mirtillo e ciliege, sentori di cioccolato e confettura, insieme a piacevoli note speziate di chiodi di garofano e vaniglia. I suoi tannini morbidi si abbinano alla perfezione con piatti di pasta dai sughi elaborati, carni rosse e formaggi stagionati.  |



GILBERT & GAILLARD  
11/2020

**GOLD**

ANNATA: 2019

# Bag in Box

## LUNARDI PINOT GRIGIO

|                         |   |
|-------------------------|---|
| TIPOLOGIA VINO          | Bianco, fermo   |
| DENOMINAZIONE           | D.O.C. delle Venezie  |
| UVAGGIO                 | Pinot Grigio  |
| ALCOOL (%VOL)           | 12 %vol   |
| ZUCCHERI RESIDUI        | 3 g/litro   |
| ACIDITÀ TOTALE          | 6 g/litro   |
| FORMATO                 | 3 L   |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | 8-10 °C   |
| METODO DI PRODUZIONE    | Pressatura soffice con fermentazione a 18°C ed affinamento sui lieviti a 8°C per tre mesi.  |
| NOTE DI DEGUSTAZIONE    | Lunardi Pinot Grigio è un vino varietale fruttato, con sentori di frutta tropicale e gradevoli note floreali; piacevolmente fresco, si abbina perfettamente con minestre di verdura e carni bianche alla griglia. |

