
SELEZIONE VINI VENETI

23° Concorso
Enologico Regionale

vini premiati





PF P.E. LABELLERS™

Se il mercato del Wine & Spirits è il tuo mondo, P.E. Labellers aggiunge valore e performance ai tuoi prodotti.



P.E. LABELLERS, nata nel 1974 a Mantova (Italy), è oggi un gruppo leader mondiale nella produzione di macchine etichettatrici automatiche, completamente modulari.

P.E. vanta 8 sedi produttive globalmente distribuite tra Italia, USA e Brasile.

Le macchine modulari altamente flessibili servono anche i mercati Drink & Beverage, Food & Dairy, Personal & Home Care, Cosmetics, Pharmaceutical e Chemical.





Associazione Culturale
EnoConegliano ETS

i Priori

enol. Marzio Pol

enol. Remigio Possamai

enol. Roberto Pol

enol. Luciano Vettori

enol. Michele Zanardo

enol. Lucio Calesso

enol. Luigi Andreoli

Presidente

Lara Caballini di Sassoferrato

indice premi / awards index

16

Premi Speciali
Special Awards

22

Vini Bianchi Tranquilli DOC / DOCG prodotti nel 2020
Still White Wines DOC / DOCG produced in 2020

50

Vini Bianchi Tranquilli DOC / DOCG prodotti nel 2019 o negli anni precedenti
Still White Wines DOC / DOCG produced in 2019 or previously

62

Vini Rosati Tranquilli DOC / DOCG
Still Rosé Wines DOC / DOCG

66

Vini Rossi Tranquilli DOC / DOCG prodotti nel 2020
Still Red Wines DOC / DOCG produced in 2020

82

Vini Rossi Tranquilli DOC / DOCG prodotti nel 2019 / 2018
Still Red Wines DOC / DOCG produced in 2019 / 2018

98

Vini Rossi Tranquilli DOC / DOCG prodotti nel 2017 o negli anni precedenti
Still Red Wines DOC / DOCG produced in 2017 or previously

130

Vini Passiti DOC / DOCG
Straw Wines DOC / DOCG

138

Vini Bianchi Tranquilli IGT / IGP prodotti nel 2020
Still White Wines IGT / IGP produced in 2020

180

Vini Bianchi Tranquilli IGT / IGP prodotti nel 2019 o negli anni precedenti
Still White Wines IGT / IGP produced in 2019 or previously

190

Vini Rosati Tranquilli IGT/ IGP
Still Rosé Wines IGT/ IGP

192

Vini Rossi Tranquilli IGT / IGP prodotti nel 2020
Still Red Wines IGT / IGP produced in 2020

204

Vini Rossi Tranquilli IGT / IGP prodotti nel 2019 / 2018
Still Red Wines IGT / IGP produced in 2019 / 2018

224

Vini Rossi Tranquilli IGT / IGP prodotti nel 2017 e anni precedenti
Still Red Wines IGT / IGP produced in 2017 and previously

240

Vini Passiti IGT / IGP
Straw Wines IGT / IGP

250

Vini Frizzanti DOC / DOCG
Sparkling Wines DOC / DOCG

256

Vini Frizzanti IGT / IGP
Sparkling Wines IGT / IGP

266

Vini Spumanti DOC / DOCG - Metodo Martinotti
Spumante Sparkling Wines DOC / DOCG - Metodo Martinotti

462

Vini Spumanti DOC / DOCG - Metodo Classico
Spumante Sparkling Wines DOC / DOCG - Metodo Classico

466

Vini Spumanti DOC / DOCG demi-sec e dolci - Metodo Martinotti
Spumante Sparkling Wines DOC / DOCG demi-sec e dolci - Metodo Martinotti

472

Vini Spumanti di qualità - Metodo Martinotti
Spumante Sparkling Wines of quality - Metodo Martinotti

480

Vini Spumanti di qualità - Metodo Classico
Spumante Sparkling Wines of quality - Metodo Classico

490

Vini Spumanti di qualità demi-sec e dolci - Metodo Martinotti
Spumante Sparkling Wines of quality demi-sec e dolci - Metodo Martinotti

Suber

Cork's second life



IL VIRTUOSISMO DEL TAPPO IN SUGHERO. I tappi in sughero usati ritrovano una seconda dimensione trasformati in oggetti di design ad alto contenuto sociale. Pezzi unici prodotti a mano da artigiani italiani grazie alla raccolta delle Onlus associate al progetto Etico di Amorim Cork Italia. La linea Suber è distribuita da Amorim Cork Italia - www.suberdesign.it - ACINO : 1320 Tappi riciclati

edizione / edition
2021



Dopo il grande successo riscontrato con la prima edizione della "Guida Selezione Vini Veneti", presentata lo scorso anno con il desiderio e la determinazione di essere partecipi, all'indomani del lockdown, della rinascita del nostro Territorio attraverso il suo prodotto simbolo per eccellenza, siamo lieti ed orgogliosi di presentare l'edizione 2021, desiderosi di portare avanti la sfida per la ripartenza di un settore d'importanza strategica per il Veneto. A quest'ultima edizione del Concorso enologico, portando la cifra record di quasi 500 campioni, hanno partecipato, in rappresentanza delle varie province, 169 aziende venete, alle quali va il nostro sentito ringraziamento per aver continuato a credere, e ancor di più, in questo Concorso.

Un'edizione che si è svolta con grande soddisfazione proprio grazie alla crescente partecipazione, merito dell'importante lavoro di squadra di tutti gli "addetti" e non, volontari e appassionati, esempio di concreta e costruttiva sinergia che ne rappresenta la chiave vincente.

L'opera descrive con dettagliate schede tecniche i vini premiati, riunendo e promuovendo le eccellenze enologiche della nostra Regione per fornire uno strumento di conoscenza e di informazione tanto agli operatori del settore del food&beverage, quanto ai consumatori alla ricerca di vini di eccellente qualità e, non da ultimo, ai turisti alla scoperta del nostro Territorio.

Una preziosa guida che vuole, però, anche rendere un giusto omaggio e riconoscimento, a livello nazionale e internazionale, alle aziende vitivinicole, che, con grande passione e costante sforzo, mantengono alta la qualità del vino veneto. Con la speranza che alla prossima edizione del concorso tutto sia tornato alla completa "normalità", auguriamo una buona e utile lettura.

After the great success achieved with the first edition of the "Guida Selezione Vini Veneti", presented last year with the desire and determination to participate, in the aftermath of the lockdown, in the rebirth of our Territory through its symbolic product par excellence, we are pleased and proud to present the 2021 edition, eager to carry on the challenge for the restart of a sector of strategic importance for our Region.

169 Venetian companies took part to this latest edition of our Wine Competition, bringing the record figure of nearly 500 samples and representing the various provinces. To these companies we turn our most heartfelt thanks, for always believing in this Competition. An edition that took place with great satisfaction thanks to the increasing participation, thanks to the important teamwork of all the co-workers, volunteers and enthusiasts: an example of concrete and constructive synergy that is the winning key.

The guide describes the awarded wines with detailed technical data sheets, bringing together and promoting the enological excellence of our Region to provide a tool of knowledge and information both to operators in the food & beverage sector, as well as to consumers in search of excellent quality wines and, last but not least, to tourists discovering our Region.

A precious guide that also wants to pay homage and recognition, nationally and internationally, to the wineries, which, with great passion and constant effort, keep the quality of our regional wine high.

Hoping that at the next edition of the competition everything is back to complete "normality", we wish you a good and useful reading.

Lara Caballini di Sassoferrato

Presidente Associazione Culturale EnoConegliano ETS
Cultural Association EnoConegliano ETS President

Il settore vitivinicolo della nostra Regione, oltre a rappresentare un volano di crescita economica e occupazionale che si riverbera positivamente sul territorio, contribuisce alla valorizzazione di eccellenze parti integranti dell'identità regionale: dietro ogni marchio si cela, infatti, una storia che vale la pena d'essere ascoltata, perché scritta con grande passione dai professionisti del settore coltivatori, prima ancora dei singoli vitigni, del nostro passato e della tradizione veneta.

Alla luce di questa profonda valenza del comparto enoico, esprimo il plauso al Concorso Enologico Regionale "EnoConegliano - Sezione Vini Veneti". Giunto alla sua 23ª edizione, anche quest'anno viene promosso dall'Associazione Dama Castellana, grazie al prezioso sostegno organizzativo dell'Associazione Culturale "EnoConegliano ETS". La kermesse si pone idealmente in un connubio, perfettamente compiuto, di vetrina di riferimento per la qualità raggiunta dal comparto e occasione che il settore ha per promuovere ulteriormente questa storica vocazione.

La manifestazione, non da ultimo, contribuisce a rimarcare il ruolo cruciale che le aziende assumono su più livelli. Oltre a trainare un indotto, il cui export ha da tempo superato la cifra record di due miliardi di euro, le storiche capacità organizzative di ciascuna realtà, che non mancano di incarnarsi in vendemmie dall'inconfutabile appellativo di "eroiche", nel tempo sono riuscite a plasmare il paesaggio, donando agli occhi dei visitatori panorami mozzafiato assurdi, come nel caso delle Colline del Prosecco, al rango di Patrimoni Unesco dell'Umanità, dove la sapiente e paziente mano dell'uomo si fonde, indissolubilmente, con l'azione della Natura.

Nell'augurare buona lettura, sicuro che la guida saprà orientare il lettore lungo il patrimonio vantato dal "Veneto - The Land of Venice", colgo l'occasione per formulare il mio omaggio più grande agli artefici di questo successo internazionale: i nostri produttori.

The wine-growing sector in our Region represents a driving force for economic and employment growth, which positively contributes to the promotion of excellences, that are integral parts of our regional identity. Indeed, behind every brand lies a story which deserves to be heard, as it is written with great passion by professionals in the wine-growing sector, way before the single grape varieties, in our past and in the Venetian tradition.

In the light of the profound value of the wine-growing sector, I applaud the Regional Wine Competition "EnoConegliano - Sezione Vini Veneti".

Now in its 23rd edition, this year's event is once again promoted by the Associazione Dama Castellana, thanks to the precious organisational support of the "EnoConegliano ETS" Cultural Association. The kermesse is ideally placed in a perfectly accomplished combination of a reference showcase for the quality achieved by the sector and an opportunity for the sector to further promote this historic vocation.

Last but not least, the event contributes to casting light on the crucial role played by companies on several levels. As well as driving an industry whose exports have long since surpassed the record figure of two billion euros, the historic organisational skills of each company, which do not lack in the unquestionably "heroic" harvests. Over time, they have succeeded in shaping the landscape, offering visitors breathtaking views that have risen to the rank of UNESCO World Heritage Sites, as in the case of the Prosecco Hills, where the experienced and patient hand of man blends inextricably with the action of Nature.

In wishing you an enjoyable read, sure that the guide will take you through the heritage of "Veneto - The Land of Venice", I would like to take this opportunity to pay my greatest tribute to the architects of this international success: our producers.

Dott. Luca Zaia

Il Presidente della Regione del Veneto
Veneto Region President





«Vinum vita est», dicevano i latini. Il vino è vita. E non c'è un territorio che, più del nostro, esprime questo concetto. Per il Veneto, dalle Dolomiti al delta del Po, il vino non è una semplice attività economica: è cultura, tradizione, passione. In una parola, vita, appunto.

Gli ultimi due anni, con tutte le enormi difficoltà provocate dalla pandemia, hanno dimostrato ancora una volta la forza e la perseveranza dei produttori locali che, vivendo in simbiosi con la natura ed esaltandone le peculiarità, hanno saputo realizzare prodotti apprezzati e richiesti in tutto il mondo. Il Veneto ha dimostrato di avere le energie, lo spirito di intraprendenza, la qualità e le competenze necessarie per trovare nuovi spunti di crescita anche in crisi devastanti come quella che abbiamo attraversato.

Il Concorso enologico regionale EnoConegliano, arrivato quest'anno alla sua 23ª edizione, offre un'ulteriore vetrina per i nostri imprenditori che, mai come in questo periodo storico così complicato, hanno bisogno di aiuto e di riconoscimento. E il fatto che, anno dopo anno, questo concorso cresca sempre di più, dimostra come i Veneti non si lasciano scoraggiare dalle difficoltà, ma affrontano con determinazione sfide sempre nuove.

È dovere di tutte le istituzioni rivolgere un ringraziamento sentito all'associazione culturale EcoConegliano ETS con Dama Castellana per aver premiato chi, con grande sacrificio, contribuisce a diffondere la nostra tradizione enologica e, attraverso essa, l'intera cultura veneta.

"Vinum vita est", Romans used to say. Wine is life. And there is no territory that expresses this concept more than ours. For the Veneto Region, from the Dolomites to the Po Delta, wine is not a simple economic activity: it is culture, tradition, passion. In a word, life, in fact.

The last two years, with all the enormous difficulties caused by the pandemic, have once again demonstrated the strength and perseverance of local producers who, living in symbiosis with nature and enhancing its peculiarities, have been able to create products that are appreciated and requested throughout the world.

The Veneto Region has shown that it has the energy, the spirit of enterprise, the quality and the skills necessary to find new ideas for growth even in devastating crises such as the one we have been through.

The EnoConegliano regional wine competition, now in its 23rd edition, offers a further showcase for our entrepreneurs who, as never before, in this so complicated historical period, need help and recognition. And the fact that, year after year, this competition grows more and more, demonstrates how Venetians do not let difficulties discourage them, but face always new challenges with determination. It is the duty of all institutions to address heartfelt thanks to the cultural association EcoConegliano ETS with Dama Castellana for having rewarded those who, with great sacrifice, contribute to spreading our oenological tradition and, through it, the entire Venetian culture.

Dott. Alberto Villanova

Consigliere Regionale del Veneto
Veneto Region Councilor

Lo scorso anno, in occasione delle premiazioni della ventiduesima edizione di Enoconegliano Selezione Vini Veneti, abbiamo presentato la prima guida, "Selezione Vini Veneti 22° Concorso Enologico Regionale". Nella guida, che vanta il patrocinio della Regione Veneto, sono stati inseriti tutti i vini che hanno ottenuto il punteggio minimo di 82 centesimi, in totale 367. È stato un omaggio al coraggio e alla tenacia dei Produttori Veneti. L'iniziativa, che riteniamo utile, importante e gratificante per i produttori, ha riscosso notevole successo tra le aziende partecipanti.

Ritengo la guida uno stimolo in più per le aziende vitivinicole, che operano da sempre con grande competenza e dinamicità, riuscendo a produrre vini di qualità ed in linea con le esigenze di un consumatore mai pago e alla ricerca di nuovi stimoli sensoriali. Per questi consumatori esigenti il Veneto, che dispone di aree altamente vocate alle produzioni enologiche di qualità e di grande effetto paesaggistico e di un grande patrimonio artistico-culturale, potrebbe risultare molto attraente. Nell'ambito delle iniziative che possono portare ulteriore valore a questo settore attirando l'attenzione del visitatore/consumatore, si inserisce questa seconda edizione della guida.

Dei 500 vini presentati alla XXIII edizione del Concorso Enoconegliano Selezione Vini Veneti, 437 hanno superato il punteggio di 82/100 e sono quindi stati inseriti in guida, ognuno di essi con dettagliata scheda descrittiva in italiano e inglese. Concludo ribadendo quanto sia impegnativo ed importante il lavoro svolto da tutti i volontari per realizzare il Concorso "Enoconegliano Selezione Vini Veneti", grande opportunità per il territorio e invito quindi tutti gli operatori della filiera produttiva, aziende vitivinicole in primis, a continuare a crederci tramite la loro adesione.

Last year, on the occasion of the awards ceremony of the twenty-second edition of Enoconegliano Selezione Vini Veneti, we presented the first guide, "Selezione Vini Veneti 22° Concorso Enologico Regionale". In the guide, which boasts the patronage of the Veneto Region, all the wines that have obtained the minimum score of 82 cents have been included, in total 367. It was a tribute to the courage and tenacity of the Venetian Producers.

The initiative, which we believe to be useful, important and rewarding for producers, has met with remarkable success among the participating companies. In my opinion the guide represents a further inspiration for wineries, which have always worked with great competence and dynamism, managing to produce quality wines in line with the needs of demanding consumers, who are always on the lookout for new sensory inspirations. The Veneto Region, with its highly-suited areas to quality wine production and an impressive landscape and great artistic and cultural heritage, could be very attractive for these demanding consumers. This guide, in its second edition, is part of the initiatives that can bring further value to this sector and help catching the attention of visitors/consumers.

Out of the 500 wines presented at the XXIII edition of the Enoconegliano Selezione Vini Veneti Competition, 437 have exceeded the score of 82/100 and were therefore included in the guide, each of them with a detailed description in Italian and English. I conclude by reiterating how demanding and important the work done by all the volunteers is, to carry out the "Enoconegliano Selezione Vini Veneti" Competition, which is a great opportunity for the territory and I therefore invite all operators in the production chain, wineries firstly and foremost, to continue to believe in it through their membership.

Marzio Pol

Priore, Enologo
Oenologist





Credo che "Enoconegliano Selezione Vini Veneti" possa entrare di diritto fra i grandi concorsi enologici nazionali. Il numero di campioni valutati dalle commissioni di degustazione cresce di anno in anno, a dimostrazione che l'attenzione riservata al concorso, da parte produttori della regione più dinamica e di riferimento nazionale per il settore, è sempre maggiore. Il segreto di questo successo è certamente legato ad un insieme di fattori: un'organizzazione impeccabile, il fascino della città del Cima e della sua storia enologica, l'appartenenza di molti produttori alla "squadra" degli ex allievi della prima Scuola Enologica italiana, senza dimenticare la voglia di crescere e competere che è insita nel DNA del popolo veneto. Nulla accade per caso quindi! Di certo una manifestazione di tale portata, che da due anni divide la scena con le difficoltà organizzative e le limitazioni legate alla situazione sanitaria, e che riesce ad esprimere un livello di partecipazione così alto, può serenamente essere considerata come di buon auspicio per una fervida ripartenza accompagnata da una grande voglia di normalità.

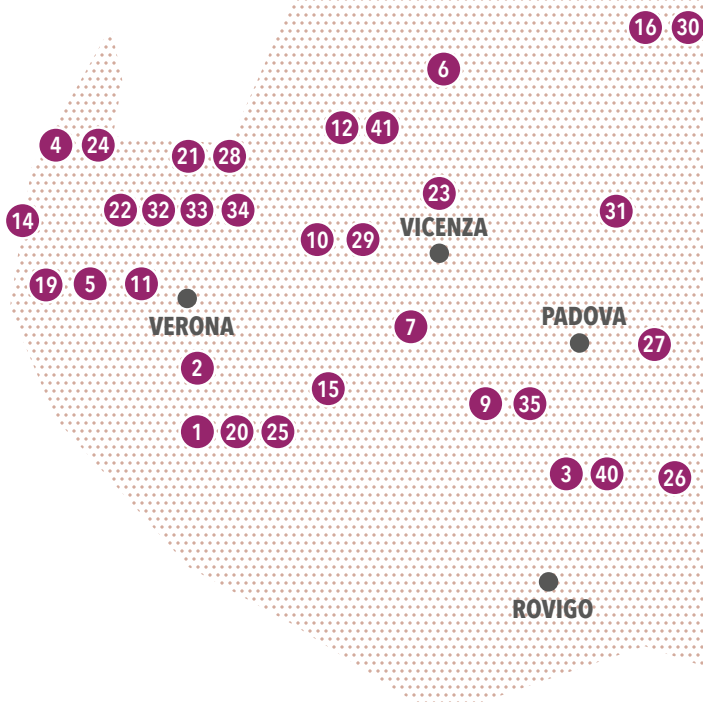
I believe that "Enoconegliano Selezione Vini Veneti" can enter by right among the great national wine competitions. The number of samples assessed by the tasting commissions grows from year to year, demonstrating that the attention paid to the competition by producers from the most dynamic region and national reference for the sector, is always greater. The secret of this success is certainly linked to various factors: an impeccable organisation, the charm of the city of Cima and its enological history, the belonging of many producers to the "team" of former students of the first Italian Enological School, without forgetting the desire to grow and compete, that is in the DNA of the Venetian people. Nothing happens by chance! Certainly an event of this magnitude, which for the past two years has been needing to face the organisational difficulties and limitations related to the health situation, and which manages to express such a high level of participation, can surely be considered as a good omen for a fervent restart, accompanied by a great longing for normality.

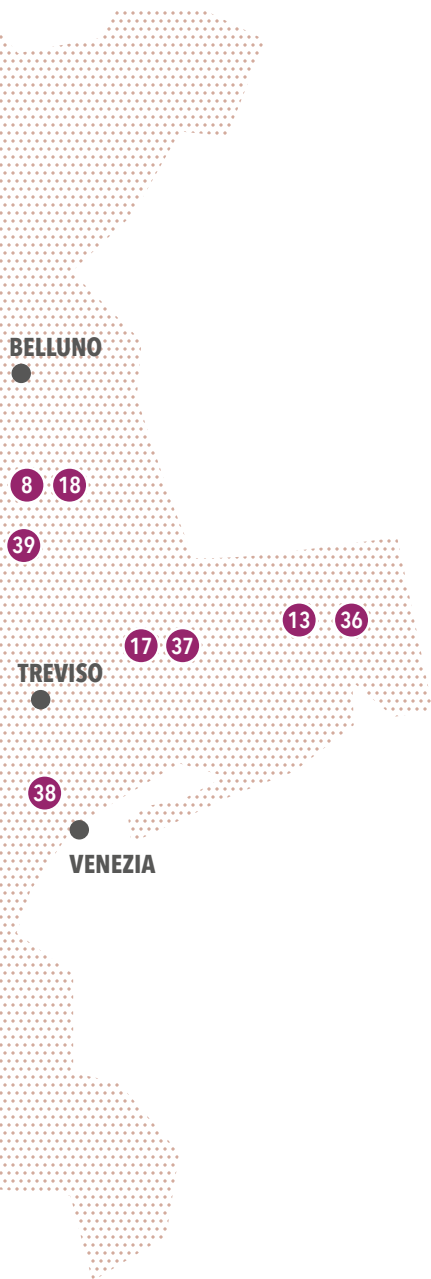
Michele Zanardo

**Presidente Comitato Nazionale Vini
VINI DOP E IGP
DOP and IGP Wines National
Committee President**

**MAPPA DELLE
DENOMINAZIONI DI
ORIGINE DEL VENETO**

DOCG AND DOC
MAP
OF VENETO





DOCG

1. Recioto di Soave
8. Colli di Conegliano
18. Conegliano Valdobbiadene Prosecco
24. Bardolino Superiore
25. Soave Superiore
29. Recioto di Gambellara
30. Asolo Prosecco
33. Amarone della Valpolicella
34. Recioto della Valpolicella
35. Colli Euganei Fior d'Arancio
36. Lison
37. Piave Malanotte
39. Montello Rosso
40. Bagnoli Friularo

DOC

2. Arcole
3. Bagnoli di Sopra
4. Bardolino
5. Custoza
6. Breganze
7. Colli Berici
9. Colli Euganei
10. Gambellara
11. Garda
12. Lessini Durello
13. Lison Pramaggiore
14. Lugana
15. Merlara
16. Montello - Colli Asolani
17. Piave
19. San Martino della Battaglia
20. Soave
21. Valdadige
22. Valpolicella
23. Vicenza
26. Corti Benedettine del Padovano
27. Riviera del Brenta
28. Valdadige Terradeiforti
31. Prosecco *(nelle Province di Belluno, Padova, Vicenza, Treviso e Venezia)*
32. Valpolicella Ripasso
38. Venezia
41. Monti Lessini
42. Vigneti della Serenissima *(nelle Province di Belluno, Treviso, Padova, Vicenza e Verona)*

Il premio speciale “Tullio De Rosa” viene assegnato al vino spumante che in assoluto ha ottenuto il miglior punteggio, purché superata la soglia minima di 85 centesimi in base al metodo di valutazione “Union Internationale des Oenologues”.

Il premio speciale “Luigi Manzoni” viene assegnato al vino bianco tranquillo prodotto con le uve Incrocio Manzoni 6.0.13 che in assoluto ha totalizzato il miglior punteggio, purché superata la soglia minima di 85 centesimi in base al metodo di valutazione “Union Internationale des Oenologues”.

Il premio speciale “Carlo Miconi” viene assegnato all’azienda che ha ottenuto il maggior punteggio calcolato dalla somma delle valutazioni più elevate riferite ai tre migliori vini che abbiano ottenuto almeno il punteggio di 82/100 in base al metodo di valutazione “Union Internationale des Oenologues” purché appartenenti ad almeno due categorie diverse.

Ai primi tre vini classificati di ciascun gruppo di ogni categoria, vengono assegnati rispettivamente **i premi Dama d’Oro, Sigillo d’Argento e Sigillo di Bronzo.**

Il Diploma di Merito viene attribuito a tutti i vini che hanno raggiunto o superato il punteggio di 82 centesimi.

The special “Tullio De Rosa” award is assigned to the sparkling wine that has obtain the best score, as long as it exceeds the minimum threshold of 85 cents according to the “Union Internationale des Oenologues” evaluation method.

The Special “Luigi Manzoni” award is assigned to the still white wine produced with the Incrocio Manzoni 6.0.13 grapes that has obtained the best score, as long as it exceeds the minimum threshold of 85 cents according to the “Union Internationale des Oenologues” evaluation method.

The special “Carlo Miconi” award is assigned to the company that has obtained the highest score calculated from the sum of the highest evaluations referred to the three best wines that have obtained at least the score of 82/100 according to the “Union Internationale des Oenologues” evaluation method, as long as they belong to at least two different categories.

The first three classified wines of each group in each category are respectively awarded **the Dama d’Oro, Sigillo d’Argento and Sigillo di Bronzo awards.**

The Diploma di Merito is awarded to all wines that have reached or exceeded the score of 82 cents.

PREMI SPECIALI

SPECIAL AWARDS



PREMI SPECIALI / SPECIAL AWARDS

Premio Speciale "Tullio De Rosa"

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY RIVE DI COLFOSCO "VIGNA DEL PARADISO" 2020

MONTESEL

Aspetto: colore giallo paglierino, spuma elegante, perlage molto fine e di grande persistenza. Olfatto: mela, fiori bianchi di acacia, pesca gialla ed albicocca; con un tocco di erbe aromatiche e soffi minerali. Gusto: fresco, equilibrato, mela, glicine, scorze di agrume, regala sapore e persistenza, sul finale un accenno di frutta secca. Abbinamento: tagliere di salumi di media stagionatura, verdure pastellate, linguine al ragù di vitello, rombo con patate e porcini, sashimi di salmone e tonno.

Presentation: pale straw yellow, elegant mousse, tiny and very persisting bubbles. Bouquet: apple, acacia and other white flowers, yellow peach and apricot. A touch of aromatic herbs and mineral puffs. Taste: fresh, balanced, apple, wisteria, citrus peel, full tasty and persistent, on the finish a hint of dried fruit. Better paired with: The ideal aperitif and a great seal for a lunch in every season. Special match with fried vegetables, any type of pasta, fish with mushrooms and potatoes, tuna or salmon sashimi.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 8°/10°



AZ. AGRICOLA MONTESEL

Via San Daniele, 42 - Colfosco (TV)

www.monteselvini.it

info@monteselvini.it





PREMI SPECIALI / SPECIAL AWARDS

Premio Speciale “Luigi Manzoni”

“ANIMA FRANCA” PIAVE DOC MANZONI BIANCO 2019

CASA BACCICHETTO

Manzoni Bianco 6.0.13. Vitigno autoctono poiché selezionato a Conegliano da prof. Luigi Manzoni. In vinificazione l'acino subisce una macerazione pelli-colare sotto i 10 ° C per almeno 7 ore. Batonage del mosto a 10 ° C per 3 giorni e fermentazione in acciaio a freddo 17°C. Batonage in acciaio fino a Maggio. Una percentuale viene vinificata completamente in legno di rovere francese e assemblata prima dell'imbottigliamento. Deve esprimere il terroir e l'annata! Bouquet ricco ed ampio dalle note floreali passando per sentori tropicali fino a ricordi speziati e rimandi tipici del Riesling. In bocca pieno, asciutto con finale persistente e fruttato. Impeccabile in abbinamento con piatti a base di asparagi. Ottimo con i primi piatti ed il pesce.

Manzoni Bianco 6.0.13. Native variety selected in Conegliano by Prof. Luigi Manzoni. Maceration on the skins at a temperature below 10 °C for at least 7 hours. Gentle hand stirring at 10 °C for 3 days. Fermentation in stainless steel at 17°C. Regular batonnage in stainless steel until May. Part of the wine is aged in French oak and assembled just before bottling.

alcool / alcohol: 13,5% vol

servizio / serving: 12°



CASA BACCICHETTO

Via Salute, 14 - Ponte di Piave (TV)

www.baccichetto.it

info@baccichetto.it



PREMI SPECIALI / SPECIAL AWARDS

Premio Speciale “Carlo Miconi”

LE VOLPI

Nel cuore di Baone, capoluogo di un esteso Comune che sorge sulle pendici orientali dei Colli Euganei, immersa tra viti ed ulivi, sorge l'Azienda Agricola Le Volpi. Da un passato di abbandono, la famiglia Rossi Luciani rileva l'attività, puntando a una produzione di vini e olio extra vergine d'oliva di qualità, traendo ispirazione da ciò che la terra di migliore offre nella zona, nel rispetto del territorio e delle sue antiche tradizioni enogastronomiche e agricole. L'annata 2018 segna l'inizio di un nuovo capitolo con la volontà di tracciare lo stile dei vini di questo territorio, puntando ad una qualità sempre più alta, ed impegnandosi nell'adozione di tecniche all'avanguardia nel campo della viticoltura biologica.

In the heart of Baone, a large municipality that rises on the eastern slopes of the Euganean Hills, surrounded by vines and olive trees, stands the Azienda Agricola Le Volpi. From a past of neglect, the Rossi Luciani family takes over the business, aiming at a production of quality wines and extra virgin olive oil, drawing inspiration from the best that the land offers in the area, respecting the territory and its ancient food, wine and agricultural traditions. The 2018 vintage marks the beginning of a new chapter with the desire to trace the style of the wines of this territory, aiming for an ever higher quality, and engaging in the adoption of cutting-edge techniques in the field of organic wine growing.



LE VOLPI

Via Gemola, 14 - Baone (PD)

www.levolpi.it

info@levolpi.it

STAI VISUALIZZANDO SOLO UN ESTRATTO
DELLA GUIDA VINI 2021

**Se vuoi ricevere la guida
completa (496 pagine totali)
scrivi a:**

marketing@enoconegliano.it