



VIGNAVOLANDO

di Bernardino

WINE



Fonte a Monte Trebbiano d'Abruzzo DOC

Uve: 100% Trebbiano d'Abruzzo Doc

Vendemmia: Terza decade di Settembre

Resa media per ettaro: 70 hl

Vinificazione

Macerazione a bassa temperatura previa diraspatura dell'uva e fermentazione alcolica termocontrollata in serbatoi d'acciaio

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 12,50% vol

Anidride solforosa totale mg/l 82

Acidità totale g/l 5,80, Acidità volatile g/l 0,51

Degustazione

Colore giallo paglierino con riflessi verdi
All'olfatto presenta intense note fruttate, pera, pesca e frutti tropicali. Equilibrato al gusto, fresco e persistente al palato, di buona struttura.

Awards





Fontenuova Passerina IGT Terre di Chieti

Uve: 100% Passerina IGT

Vendemmia: Fine di Settembre

Resa Media per ettaro: 60 hl

Vinificazione

Macerazione a bassa temperatura previa diraspatura dell'uva e fermentazione alcolica termocontrollata in serbatoi d'acciaio.

Dati analitici all'imbottigliamento

12,50% Alcohol

Degustazione

Colore giallo paglierino con riflessi verdi
All'olfatto presenta intense note di agrumi, bergamotto, fiori bianchi della macchia mediterranea.
Buona struttura ed acidità, ottima persistenza gusto olfattiva.

Awards





Volo Pecorino IGT Terre di Chieti

Uve: 100% Pecorino IGT

Vendemmia: Ultimi dieci giorni di Settembre

Resa Media per ettaro: 50 hl

Vinificazione

Macerazione a bassa temperatura previa diraspatura dell'uva e fermentazione alcolica termocontrollata in serbatoi d'acciaio

Dati analitici all'imbottigliamento

13,50% Alcohol

Anidride solforosa totale mg/l 86

Acidità totale g/l 6,20, Acidità volatile g/l 0,35

Degustazione

Colore giallo paglierino con riflessi dorati

All'olfatto presenta note di un tè verde intenso e un profumo di pesca matura. Buona struttura e gusto duraturo.

Awards





RosaSera Vino ROSÉ

Uve: Montepulciano d'Abruzzo DOC 100%

Vendemmia: Prima settimana di Ottobre

Resa Media per ettaro: 70 hl

Vinificazione

Macerazione a bassa temperatura previa diraspatura dell'uva e fermentazione alcolica termocontrollata in serbatoi d'acciaio

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 13% vol

Degustazione

Colore rosa cerasuolo. All'olfatto si avvertono sentori floreali, frutta fresca, ciliegia e amarena.

Buona struttura ed equilibrio. Fresco, persistente, fragrante. Il fruttato è ben integrato con la sensazione olfattiva.

Awards





FonteAntica Montepulciano d'Abruzzo DOC

Uve: Montepulciano d'Abruzzo DOC 100%

Vendemmia: Seconda decade di Ottobre

Resa media per ettaro: 65 hl

Vinificazione

Macerazione sulle bucce per 15 – 20 giorni circa.

Affinamento in acciaio

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 13,50% vol

Degustazione

Colore rosso rubino con riflessi violacei.

Intense note di frutti di bosco e amarena.

Leggermente speziato, di buona struttura e ben equilibrato. Lunga persistenza..

Awards





Rosso Rosa Rosso da tavola

Uve: Montepulciano d'Abruzzo 60 % Sangiovese 20% Merlot 20%

Vendemmia: Seconda decade di Ottobre per il Montepulciano e Sangiovese;
seconda decade di Settembre per il Merlot

Resa Media per ettaro: 50 hl

Vinificazione

Successivamente a un parziale appassimento delle uve sulla vite queste vengono pigiate, diraspate per essere avviate alla fermentazione ed ad una lunga macerazione sulle bucce. L'affinamento avviene in acciaio a temperature controllata.

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 14% vol

Degustazione

Colore rosso rubino con leggeri riflessi violacei.

All'olfatto presenta note di rosa e viola selvatica, intense note di frutta rossa sotto e prugna, leggero sentore di spezie.

Vino complesso, di ottima struttura, morbido e avvolgente.

Amabile e persistente al palato.

Awards





Gabriel **Montepulciano d'Abruzzo DOC**

Uve: Montepulciano d'Abruzzo DOC 100%

Vendemmia: Fine Ottobre

Resa Media per ettaro: 40 hl

Vinificazione

Lunga macerazione sulle bucce

Affinamento in barrique francesi per 36 mesi
e poi in bottiglia.

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 15% vol

Degustazione

Colore rosso granato scuro con riflessi bluastri.

Al naso si avvertono frutti di bosco, mora,
melograno, ciliegia marasca, tartufo nero.

Note speziate di pepe e chiodi di garofano.

Morbido e vellutato in bocca, grande struttura
e persistenza. Sensazioni di cacao in chiusura.



Fior di Visciole Sweet dessert wine

Sistema di Raccolta delle visciole

Raccolta manuale, selezionata, eseguita esclusivamente tra la metà e la fine di giugno.

Tecnica di Lavorazione

Le visciole selezionate vengono poste in contenitori in acciaio insieme a una base di vino **Trebbiano**.

Durante la fase di affinamento viene aggiunto saccarosio naturale per favorire l'estrazione degli aromi e il perfetto equilibrio tra componente zuccherina e acida.

La maturazione prosegue per circa 90 giorni, al termine dei quali si procede alla chiarifica, filtrazione e successivo imbottigliamento.

Colore

Rosso rubino intenso con evidenti riflessi violacei.

Profilo Olfattivo

Bouquet ampio e persistente, caratterizzato da note tipiche di visciole mature, sentori di mandorla dolce e delicate sfumature di piccoli frutti del sottobosco.

Gusto

Al palato si presenta pieno, morbido e avvolgente.

Il perfetto equilibrio tra la dolcezza naturale e l'acidità residua conferisce al sorso armonia e piacevolezza, con un finale lungo e fruttato che richiama le note aromatiche percepite all'olfatto.

Grado Alcolico

11,5% Vol.

Abbinamenti

Ideale come vino da meditazione a fine pasto, si esalta in abbinamento a formaggi stagionati e saporiti, valorizzandone le note aromatiche. Perfetto anche in abbinamento a dessert a base di cioccolato fondente o pasticceria secca.


vinitaly
HALL 12
STAND C2


ProWein
HALL 15
STAND E81



VIGNAVOLANDO
di Berardino
WINE

Vignavolando SAS di Cocco Fernando & C.
P.IVA: IT02284330681

Sede Legale: Strada Colle Getrullo, 62 - 65129 Pescara (PE), Italy

email: export@vignavolando.com

web: www.vignavolando.com

Shop Online: shop.vignavolando.com

Phone: +39 085 9218 186

WhatsApp: +39 333 5714535

Centro Degustazioni: Contrada Sciutico, 24 - 66038 San Vito Chietino (CH), Italy