



POGGIO DI BORTOLONE

POGGIO DI BORTOLONE

Cerasuolo di Vittoria Classico DOCG



Nero d'Avola 60% Frappato 40%



Le uve accuratamente selezionate svolgono la fermentazione in presenza di bucce a temperatura controllata di 25° C per almeno 12 giorni.



Alla svinatura segue la fermentazione malolattica ed un periodo di affinamento di 18 mesi in botti di acciaio inox.



Gradazione alcolica 13,5%



Temperatura di servizio: 18°C

Ottenuto da uve Nero d'Avola e Frappato, alla vista si presenta di un rosso carico ed intenso. Al naso predominano sentori di ciliegia accompagnati da note di prugna e mora. Equilibratissimo al gusto con tannini avvolgenti ma decisi. Da abbinare a carni rosse e primi piatti dal gusto deciso, come la tradizionale pasta alla norma, preparata con melanzane fritte e ricotta salata.



FRAPPATO

Vittoria DOC



Frappato 100%



Le uve diraspate fermentano a 18-20° C macerando per oltre 18 giorni, protraendo la macerazione oltre il termine della fermentazione alcolica.



Il vino riposa in acciaio per un periodo di 3 mesi e dopo l'imbottigliamento continua ad affinare in bottiglia per circa 3 mesi.



Gradazione alcolica 12,5%



Temperatura di servizio: 12-14°C

Vino dal colore rosso rubino molto chiaro al naso intensissimi sentori di piccoli frutti rossi: ciliegie, mirtilli, lamponi e more. In bocca si rivela vivace e fresco, sottile ma continuo; anche in bocca si ritrovano i piccoli frutti rossi. Grazie alla modesta tannicità si presta ad accompagnare piatti a base di pesce azzurro, come pasta con le sarde e finocchietto selvatico.



ADDAMANERA

Terre Siciliane IGT



Syrah 70% Cabernet sauvignon 30%



Il mosto fermenta in presenza di bucce a temperatura controllata a 25° C per 12 giorni.



Alla svinatura segue la fermentazione malolattica e un periodo di affinamento di 12 mesi in botti di acciaio inox. Dopo l'imbottigliamento il vino affina in bottiglia per circa 4 mesi.

%

Gradazione alcolica 13,5%



Temperatura di servizio: 15-17°C

Il ricercato uvaggio di Syrah e Cabernet sauvignon crea un vino dal colore di un rosso carico a trama fitta con sfumature violacee e dal profumo intenso e fruttato con sentori di peperone verde tipici del Cabernet accompagnati dal tipico sentore di pepe nero del Syrah. In bocca ha un gusto morbido, pieno ed avvolgente mai spigoloso, con una buona struttura e persistenza. Accompagna arrosti misti di carni e formaggi a media stagionatura.



PETITVERDÒ

Terre Siciliane IGT



Petit verdot 100%



Alla diraspa-pigiatura delle uve segue la fermentazione on macerazione a temperatura controllata (22-24° C) per un periodo di 15 giorni.



Dopo la fermentazione malolattica il vino è messo ad affinare in botti di acciaio inox per circa 12 mesi.



Gradazione alcolica 14%



Temperatura di servizio: 18-20°C

Nel 1996 a seguito di una sperimentazione universitaria fu piantato del Petit verdot, fin da subito il vigneto si rivelò capace di dare vini interessanti caratterizzati da una profonda e intensa colorazione rosso rubino, al naso predominano note erbacee, mai spiacevoli che con l'invecchiamento sono affiancate da note di tabacco, caffè e cuoio. In bocca si rivela una potente componente tannica che ben lo fa sposare con formaggi molli e lo rende abbinamento d'eccezione per lo stinco di maiale al forno.



ROSACHIARA

Sicilia DOC



Frappato 50% Nero d'Avola 50%



contatto con le bucce per circa 10 ore mantenendo la temperatura al di sotto degli 8° C. Trascorso questo tempo il mosto viene separato dalle bucce e inizia la fermentazione alcolica a circa 18° C.



Segue un periodo di affinamento di 4 mesi in botti di acciaio inox.



Gradazione alcolica 12,5%



Temperatura di servizio: 10°C

Rosachiara ottenuto dall'uvaggio di Nero d'Avola e Frappato, alla vista si presenta di una tonalità di rosato rubino brillante. Il profilo olfattivo è predominato da sentori floreali complessi e suadenti accompagnati da fragola e pesca rosa. Al gusto si apprezza il perfetto equilibrio tra la componente tannica e l'acidità che gli conferisce freschezza e piacevolezza. Raccomandiamo l'abbinamento con crudi di mare, pasta con le vongole, di sicuro effetto l'abbinamento con il Sushi.



CHENIN VERMENTINO

Terre Siciliane IGT



Chenin blanc 50% Vermentino 50%



Dalle uve pressate intere si ottiene il mosto fiore che viene quindi fermentato a bassa temperatura per 25 giorni, per esaltare le note fruttate



Alla fermentazione alcolica segue un periodo di affinamento di 4 mesi in botti di acciaio inox



Gradazione alcolica 13, %



Temperatura di servizio: 6-8°C

L'uvggio di Chenin blanc e Vermentino nasce dalla volontà di introdurre in azienda due vitigni che hanno grandi capacità di resistere al caldo clima mediterraneo e nel contempo produrre vini dotati di grande personalità. Di colore giallo paglierino, con riflessi verdi, al naso ha un complesso bouquet di frutta tropicale con note di Banana e Ananas. In bocca è fresco e vivace con una lunga persistenza, mai spigoloso.



CONTESSA COSTANZA

Cerasuolo di Vittoria Classico DOCG



Nero d'Avola 50% Frappato 50%



Le uve, raccolte contemporaneamente e vinicate assieme, ermentano in presenza delle bucce ad una temperatura controllata di 25° C per 8 giorni.



Alla svinatura segue la fermentazione malolattica ed un periodo di affinamento di 18 mesi in botti di acciaio inox.



Gradazione alcolica 13,5%



Temperatura di servizio: 18°C

Versione più fresca e accattivante di Cerasuolo di Vittoria Classico, ottenuta dall'uvaggio, in parti uguali, di Nero d'Avola e Frappato, è un vino dal colore brillante e dagli inebrianti profumi di mirtillo, ribes rosso e ciliegia. Il gusto è ricco di una fresca acidità che accompagna un'ottima struttura e un finale fruttato e persistente. Si consiglia di abbinarlo a risotti, bolliti e carni rosse.



PARA PARA

Cerasuolo di Vittoria Classico DOCG



Nero d'Avola 60% Frappato 40%



Fermentazione alcolica in acciaio a circa 24-25° C, accompagnata da continui rimontaggi e follature. La macerazione dura circa 15 giorni.



La fermentazione malolattica viene svolta in botti d'acciaio inox dove il vino rimane per i successivi 18 mesi seguono altri 9 mesi di affinamento in tonneaux di rovere francese da 500 litri. Dopo almeno altri 6 mesi di affinamento in bottiglia è pronto per essere gustato.



Gradazione alcolica 14%



Temperatura di servizio: 18-20°C

Cerasuolo di Vittoria Classico ottenuto dall'equilibrato uvaggio tra il Nero d'Avola che dà struttura ed il Frappato che aggiunge note colorate e fruttate ingentilendo le caratteristiche più marcate del primo. Al naso è intenso ed elegante, mai aggressivo: note primarie di una bella frutta rossa morbida e calda accompagnate da spezie tipiche del vitigno e note morbide derivanti dalla tostatura dei Tonneaux, che però non sono prevaricanti. Un profumo che non stanca ma che continua a regalare nuove sensazioni. In bocca una spiccata sapidità con un tannino morbido e delicato. Si abbina con formaggi stagionati ed arrostiti di selvaggina, i più esigenti lo apprezzano con bistecca di tonno su letto di cipolle in riduzione di Para Para.



PIGI

Sicilia DOC



Syrah 60% Cabernet sauvignon 40%



Il mosto fa una lunga macerazione di circa 15 giorni con le bucce al fine di estrarre quanti più tannini possibili da queste, segue una pressatura soffice delle vinacce.



Il vino affina in acciaio per 18 mesi e successivamente in tonneau di rovere francese da 500 litri per circa 9 mesi.

%

Gradazione alcolica 14%



Temperatura di servizio: 18-20°C

Dal colore rosso rubino con lievi riflessi granato con una chiara dominanza della componente alcolica su quella glicerica. Ac-costandolo al naso l'impatto olfattivo è ben presente, un mix di spezie e frutto, il ribes è appena percepibile, la mora matura è più evidente, con note tostate e vanigliate. Al gusto si mostra secco, caldo, di grande equilibrio con un finale rotondo. Abbinamento consigliato con formaggi stagionati e brasati di carne.



POGGIO DI BORTOLONE

Olio Extra Vergine di Oliva



Tonda Iblea 50% Nocellara Messinese 30%
Nocellara Etnea 20%



Estrazione a freddo in frantoio a ciclo continuo a due fasi, entro le 8 ore dalla raccolta in modo da preservare uanto più possibile le caratteristiche organolettiche delle olive.



Terreno: medio impasto tendente al sabbioso, rosso-giallo esposto a sud-ovest.
Piante secolari allevate a globo impianti più recenti a Y.



Formato bottiglie: 500 ml

L'Olio Extra Vergine di Oliva POGGIO DI BORTOLONE nasce dalle oltre 4000 piante di olivo coltivate in azienda ed è il frutto di un'accurata selezione di olive delle varietà Tonda Iblea, Nocellara Messinese e Nocellara Etnea. Olive che vengono raccolte al giusto grado di maturazione e quindi molite a freddo entro pochissime ore dalla raccolta. Questo metodo di produzione, del tutto naturale e fedele alle più antiche tradizioni, trasmette e conserva nell'olio i delicati profumi ed aromi che le olive ricavano dal sole e dalla terra di Sicilia.

È un olio ricco dal fruttato medio e dal sapore particolarmente armonico, con note olfattive di foglia di pomodoro, tipici della Tonda Iblea e di carciofo derivanti dalle cultivar Nocellare. In bocca il perfetto equilibrio tra note amare e piccanti lo rendono particolarmente adatto ad esser usato a crudo, esaltando il sapore delle pietanze più varie, dalle insalate alle minestre, dal pesce agli arrosti. Per ottenere la migliore conservazione del prodotto raccomandiamo di tenerlo lontano da fonti di luce e di calore.



PACKAGING

Idee Regalo





POGGIO DI BORTOLONE

Via Bortolone, 19 Località Roccazzo
97010 - Chiamonte Gulfi - (RG) ITALIA
Tel. e fax +39 0932 92 11 61
mobile +39 349 34 24 507
www.poggiodibortolone.it
info@poggiodibortolone.it