



CONTE BRANDOLINI D'ADDA

Schede tecniche



Conte Brandolini d'Adda

CHARDONNAY

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Friuli

Zona produttiva Comune di Vistorta di Sacile

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Suolo sabbioso-ghiaioso.

Vinificazione Vendemmia nella prima decade di settembre. Uva totalmente pigiadiraspata, pressatura soffice e fermentazione alcolica totalmente in riduzione in vasca di cemento ad una temperatura controllata con una media di 16 °C per una quindicina di giorni. A seguire permanenza in vasche di cemento con le fecce fini con battonage cadenza settimanale, lisi di 6 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

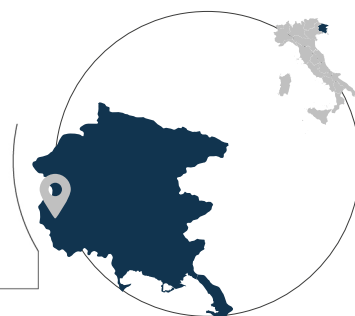
Colore Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo Un lieve accento minerale si mescola a sensazioni di pesca e mela. Sottigliezze floreali di acacia e biancospino, con sfumature di erbe aromatiche e frutta fresca.

Sapore Bocca di piacevole freschezza e sapidità con finale di erbe aromatiche.

Abbinamenti Ideale con pescato di fiume, frittture di pesce, risotti alle erbe, formaggi leggeri, piatti a base di uova.

Temperatura di servizio 10-12° C.



VISTORTA DI SACILE / FRIULI VENEZIA GIULIA

Conte Brandolini
D'ADDA



ANNO DI FONDAZIONE | 1979



ENOLOGO | ALEC ONGARO



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT
GRIGIO, TRAMINER AROMATICO,
SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET
FRANC, REFOSCO, FRIULANO



Conte Brandolini d'Adda

SAUVIGNON

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Friuli

Zona produttiva Comune di Vistorta di Sacile

Vitigno 100% Sauvignon

Tipologia del terreno Suolo sabbioso-ghiaioso.

Vinificazione Vendemmia nella seconda settimana di settembre. Uva totalmente pigiadiraspata, pressatura soffice. Fermentazione alcolica in totale riduzione ad una temperatura di 15/17 gradi per 8 giorni, permanenza in vasche di cemento nelle fecce totali per 7 mesi, battonage cadenza settimanale.

NOTE ORGANOLETTICHE

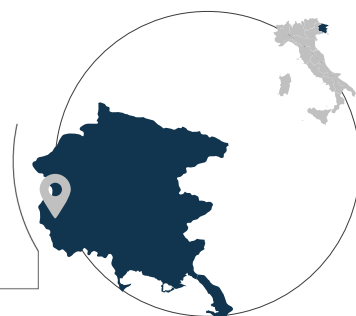
Colore Giallo paglierino con delicati riflessi verdognoli.

Profumo Un connubio riuscitissimo tra frutta esotica, pompelmo rosa e foglia di pomodoro con piacevoli sfumature floreali che vanno dalla rosa bianca al fior di bosco. Un lieve accento minerale si mescola a sensazioni di pesca e mela matura. Sottigliezze floreali di acacia e biancospino, burro con sfumature di erbe aromatiche.

Sapore Miele fresco ed erbe aromatiche al palato, fresco e lungo, sapido quasi salino.

Abbinamenti Ottimo con il pesce alla griglia e al cartoccio lavorato con aromi, zuppe di pesce e di legumi, ostriche, formaggi leggeri, paste e risotti mediamente elaborati. Perfetto con piatti a base di uova e asparagi.

Temperatura di servizio 10-12° C.



VISTORTA DI SACILE / FRIULI VENEZIA GIULIA

Conte Brandolini
D'ADDA



ANNO DI FONDAZIONE | 1979



ENOLOGO | ALEC ONGARO



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT
GRIGIO, TRAMINER AROMATICO,
SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET
FRANC, REFOSCO, FRIULANO



Conte Brandolini d'Adda

FRIULANO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Friuli

Zona produttiva Comune di Vistorta di Sacile

Vitigno 100% Friulano

Tipologia del terreno Suolo argilloso-calcareo.

Vinificazione Pressatura soffice, fermentazione alcolica in totale riduzione ad una temperatura di 16/17 gradi per 8 giorni, a seguire permanenza in vasche di cemento nelle fecce fini per sei mesi con battonage cadenza settimanale.

NOTE ORGANOLETTICHE

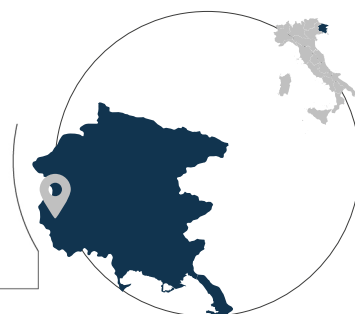
Colore Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo Dolci effluvi di mandorle, marzapane, fiori selvatici e margherite. Sussurrati toni di pesca, pera e mela.

Sapore Bocca fresca e asciutta, dalla sapidità velata e leggermente tannica. Chiude amarognolo con ricordi di mandorla gentile.

Abbinamenti Eccellente con il pescato, grigliate e zuppe di pesce, crostacei, molluschi, salumi leggeri, paste mediamente elaborate. Ideale con il prosciutto crudo.

Temperatura di servizio 12-14° C.



VISTORTA DI SACILE / FRIULI VENEZIA GIULIA

Conte Brandolini
D'ADDA



ANNO DI FONDAZIONE | 1979



ENOLOGO | ALEC ONGARO



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT
GRIGIO, TRAMINER AROMATICO,
SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET
FRANC, REFOSCO, FRIULANO



Conte Brandolini d'Adda

PINOT GRIGIO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Friuli

Zona produttiva Comune di Vistorta di Sacile

Vitigno 100% Pinot Grigio

Tipologia del terreno Suolo sabbioso-ghiaioso.

Vinificazione Uva totalmente pigiadiraspata, pressatura soffice. Fermentazione alcolica ad una temperatura di 17/18 gradi per una durata totale di 10 giorni. Due tecniche di fermentazione, 70% in ossigenazione, 30% in riduzione. A seguire, per vasca di fermentazione, permanenza in vasche di cemento con le proprie fecce fini con battonage settimanale.

NOTE ORGANOLETTICHE

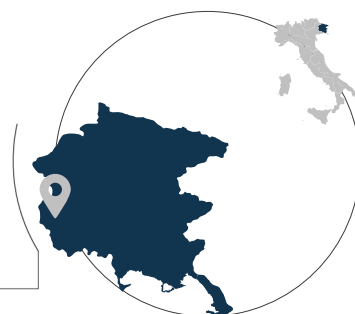
Colore Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo Delicate tonalità di fiori d'acacia ed rose, ammaliano il naso in apertura. Toni fruttati di melone, leggera banana, pesca bianca e mela golden con sfumature di erbe aromatiche.

Sapore Bocca sapida quasi salata, fresca, con note consistenti di pera e mela. Di buona lunghezza. Conserva tratti graffianti.

Abbinamenti Ottimo con piccoli molluschi, frittture di pesce, uova, risotti alle verdure e ai frutti di mare, formaggi freschi e delicati.

Temperatura di servizio 10-12° C.




VISTORTA DI SACILE / FRIULI VENEZIA GIULIA

Conte Brandolini
D'ADDA

 ANNO DI FONDAZIONE | 1979

 ENOLOGO | ALEC ONGARO

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT GRIGIO, TRAMINER AROMATICO, SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET FRANC, REFOSCO, FRIULANO



Conte Brandolini d'Adda

PINOT GRIGIO RAMATO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Friuli

Zona produttiva Comune di Vistorta di Sacile

Vitigno 100% Pinot Grigio

Tipologia del terreno Suolo sabbioso-ghiaioso.

Vinificazione Uva totalmente pigiadiraspata, macerazione prefermentativa a 8° per circa 12 ore a seguire viene effettuata la pressatura soffice. Fermentazione alcolica in riduzione ad una temperatura di 16/17 gradi per una durata totale di 8 giorni. Affinamento in vasca di cemento con le proprie fecce fini con battonage settimanale per un periodo totale di 6 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

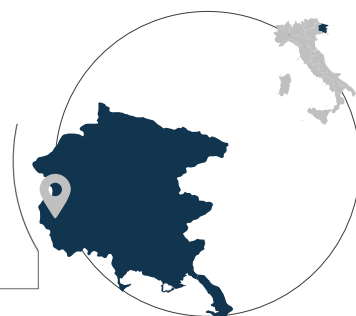
Colore Giallo dorato caratterizzato da riflessi ramati.

Profumo Al naso bel connubio tra i sentori di frutta fresca e le note calde di fragoline di bosco, continuando poi con sentori di mela e toni d'agrumi.

Sapore In bocca ha una consistenza piena, sapida e cremosa, con note di mela.

Abbinamenti Affascinante con preparazioni di pesce e carni bianche. Ideale aperitivo per leggeri pasti estivi e vegetali.

Temperatura di servizio 10-12° C.




VISTORTA DI SACILE / FRIULI VENEZIA GIULIA

Conte Brandolini
D'ADDA

 ANNO DI FONDAZIONE | 1979

 ENOLOGO | ALEC ONGARO

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT GRIGIO, TRAMINER AROMATICO, SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET FRANC, REFOSCO, FRIULANO



Conte Brandolini d'Adda

TRAMINER

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Friuli

Zona produttiva Comune di Vistorta di Sacile

Vitigno 100% Traminer Aromatico

Tipologia del terreno Suolo sabbioso-ghiaioso.

Vinificazione Uva totalmente pigia diraspata, il 100% dell'uva ha fatto 96 ore di criomacerazione, pressatura soffice, fermentazione alcolica in totale riduzione ad una temperatura di 15/17 gradi per 8 giorni, permanenza in vasche di cemento nelle fecce fini per sette mesi con battonage cadenza settimanale

NOTE ORGANOLETTICHE

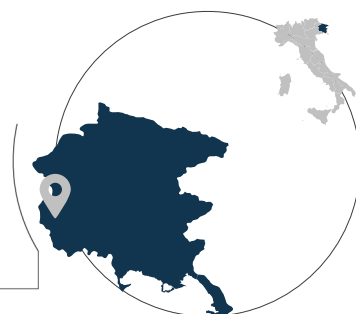
Colore Giallo paglierino.

Profumo Vellutate fragranze di litchi, pesca, glicine, rose gialle e ananas su toni di agrumi ed erbe aromatiche.

Sapore Bocca fresca, leggermente sapida con un'apprezzabile morbidezza. Chiude tra ricordi di glicine, spezie, ed erbe aromatiche.

Abbinamenti Un matrimonio perfetto con crostacei, molluschi, pescato, formaggi a pasta morbida, risotti e paste con verdure.

Temperatura di servizio 10-12° C.



VISTORTA DI SACILE / FRIULI VENEZIA GIULIA

Conte Brandolini
D'ADDA



ANNO DI FONDAZIONE | 1979



ENOLOGO | ALEC ONGARO



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT
GRIGIO, TRAMINER AROMATICO,
SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET
FRANC, REFOSCO, FRIULANO



Conte Brandolini d'Adda

RIBOLLA GIALLA

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Venezia Giulia

Zona produttiva Comune di Vistorta di Sacile

Vitigno 100% Ribolla Gialla

Tipologia del terreno Suolo sabbioso-ghiaioso.

Vinificazione Uva totalmente pigia diraspata, pressatura soffice e fermentazione alcolica in totale riduzione ad una temperatura media di 15/17 gradi per 10 giorni in vasca di cemento. A seguire permanenza in vasche di cemento nelle fecce fini con battonage cadenza settimanale.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino cristallino.

Profumo Profumi di fiori bianchi e frutta fresca.

Sapore Al palato si caratterizza da una spiccata freschezza e da una piacevole acidità. Vino secco, sapido, armonioso dalla buona beva.

Abbinamenti Perfetto insieme a piatti di pesce e carni bianche. Ottimo anche per l'aperitivo.

Temperatura di servizio 10-12° C.



VISTORTA DI SACILE / FRIULI VENEZIA GIULIA

Conte Brandolini
D'ADDA



ANNO DI FONDAZIONE | 1979



ENOLOGO | ALEC ONGARO



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT
GRIGIO, TRAMINER AROMATICO,
SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET
FRANC, REFOSCO, FRIULANO



Conte Brandolini d'Adda

STOMO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Friuli

Zona produttiva Comune di Vistorta di Sacile

Vitigno 100% Merlot

Tipologia del terreno Suolo argilloso-calcareo ben drenato.

Vinificazione Fermentazione alcolica in vasche di cemento ad una temperatura di 26-28 gradi per 8 giorni. Macerazione post-fermentativa per 5-8 giorni a una temperatura media di 22 °C. Svinatura e fermentazione malolattica a seguire in vasca di cemento, indotta naturalmente a temperatura controllata

Invecchiamento Affinamento, 50% del vino è rimasto sempre in vasca di cemento, 50% ha riposato per 7 mesi in barriques di rovere francese al terzo passaggio, a seguire assemblato e nuova permanenza in vasche di cemento fino al momento dell'imbottigliamento.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino.

Profumo Leggere note di frutta rossa con sfumature di confettura. Ricordi di ribes nero, marasca, prugne e coriandolo.

Sapore Bocca fresca dal tannino piacevole e terroso. Chiude tra sentori di frutta rossa e rose.

Abbinamenti Perfetto vino di apertura e compagno ideale per salumi, formaggi di media stagionatura, paste al forno, carne rossa.

Temperatura di servizio 16-18° C.




VISTORTA DI SACILE / FRIULI VENEZIA GIULIA



Conte Brandolini
D'ADDA

 ANNO DI FONDAZIONE | 1979

 ENOLOGO | ALEC ONGARO

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT GRIGIO, TRAMINER AROMATICO, SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET FRANC, REFOSCO, FRIULANO



Conte Brandolini d'Adda

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Friuli

Zona produttiva Comune di Vistorta di Sacile

Vitigno 100% Refosco dal Peduncolo Rosso

Tipologia del terreno Suolo argilloso-calcareo ben drenato.

Vinificazione Fermentazione alcolica ad una temperatura di 26-28 gradi per 8 giorni. Svinatura e fermentazione malolattica a seguire indotta naturalmente a temperatura controllata in vasche di cemento

Invecchiamento Affinamento in botte grande da 32hl di rovere per 12 mesi e in seguito permanenza nuovamente in vasche di cemento.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino.

Profumo Spiccano docili fragranze di more di rovo, di piccoli frutti di bosco e amarena. Conserva un accento selvatico intrigante.

Sapore Bocca scalpitante, ritmata e dalla chiara forza tannica.

Abbinamenti Assolutamente perfetto con salumi, formaggi a media stagionatura, paste al forno, carne rossa, cacciagione.

Temperatura di servizio 16-18° C.



VISTORTA DI SACILE / FRIULI VENEZIA GIULIA

Conte Brandolini
D'ADDA



ANNO DI FONDAZIONE | 1979



ENOLOGO | ALEC ONGARO



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT
GRIGIO, TRAMINER AROMATICO,
SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET
FRANC, REFOSCO, FRIULANO



Conte Brandolini d'Adda

CABERNET FRANC

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Friuli

Zona produttiva Comune di Vistorta di Sacile

Vitigno 100% Cabernet Franc

Tipologia del terreno Suolo argilloso-calcareo ben drenato.

Vinificazione Fermentazione alcolica separata ad una temperatura di 26-28 gradi per 8 giorni con rimontaggi e delestage giornalieri. Svinatura, assemblaggio e fermentazione malolattica a seguito indotta naturalmente a temperatura controllata in vasca cemento.

Invecchiamento Affinamento 9 mesi in barrique di terzo passaggio, a seguire permanenza in vasche di cemento.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino tendente al granato.

Profumo Delicate sfumature di frutta rossa fanno da eco ai toni erbacei tipici del vitigno. Ricordi di melograno, rose, more e ribes.

Sapore Bocca fresca e grintosa, dalla certa forza tannica. Chiude tra sentori di rose e resine balsamiche.

Abbinamenti Ottimo con salumi, formaggi media stagionatura vaccini e caprini, paste al forno, carne rossa.

Temperatura di servizio 16-18° C.



VISTORTA DI SACILE / FRIULI VENEZIA GIULIA

Conte Brandolini
D'ADDA



ANNO DI FONDAZIONE | 1979



ENOLOGO | ALEC ONGARO



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT
GRIGIO, TRAMINER AROMATICO,
SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET
FRANC, REFOSCO, FRIULANO

