



Entrotterra®
DENTRO AI SAPORI

I VINI





LE NOSTRE
CANTINE

IN ESCLUSIVA



VILLA CORNIOLE

VAL DI CEMBRA
TRENTINO

SAGUM PINOT NERO
VILLA CORNIOLE



MIGLIORI PINOT
NERO D'ITALIA
2024

Denominazione: Trentino Doc Superiore Valle di Cembra

Uve: Pinot Nero

Zona: vigneti di montagna in Trentino, Valle di Cembra.

Terreno: franco marnoso, ricco in calcare e substrato, originato da rocce sedimentarie.

Sistema di allevamento: guyot. Viti di oltre trent'anni.

Vinificazione: raccolta manuale delle uve a fine settembre, macerazione a freddo prefermentativa per una settimana e successiva fermentazione alcolica spontanea, seguita da ulteriore periodo di macerazione e follature manuali giornaliere. Malolattica in barrique e tonneaux, dove poi affina per circa 18 mesi. Segue lungo affinamento in bottiglia.

Esame visivo: color rubino con leggere sfumature tendenti al granato.

Esame olfattivo: al naso sentori di frutta sotto spirito, more, liquirizia, lampone, ribes, ciliegia. A seguire note tostate, leggero sentore balsamico e di spezie (pepe nero, chiodo di garofano).

Esame gustativo in bocca secco, con giusta acidità e sapidità, tannino setoso e vellutato con ritorno piacevole del frutto; spezie ben rappresentate, leggera nota balsamica e chinata nel finale. Fine ed elegante.

Alcool: 13,5% vol

Temperatura di servizio: 16-18° C

Abbinamenti: adatto con antipasti di salumi. Ottimo anche con primi piatti con ragù di carne, risotti al tartufo, zuppe di pesce.

LAGREIN
VILLA CORNIOLE



Denominazione: Trentino Doc

Uve: Lagrein

Zona: vigneti di montagna in Trentino, Piana Rotaliana
Terreno Alluvionale, con grande fertilità superficiale e ottimo drenaggio sottostante.

Vinificazione: le uve vengono raccolte manualmente, selettivamente e vinificate in rosso. La fermentazione avviene con macerazione sulle bucce per 8-15 giorni, a temperatura controllata di 26/28 ° C. Successivamente il vino matura in acciaio e una piccola parte in barrique. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

Esame visivo: colore rosso rubino carico, con riflessi violacei.

Esame olfattivo: al naso è intenso, con sentori di frutti di bosco, violetta e cioccolato fondente, leggera nota speziata.

Esame gustativo: il sapore è asciutto, con i giusti tannini e sapidità. Morbido e vellutato, con sensazioni gustative molto persistenti.

Alcool: 13% vol

Temperatura di servizio: 18-20 ° C

Abbinamenti: vino strutturato e pieno. Si abbina a salumi, primi piatti tipici trentini (lasagne, pasta ragù, risotti), agnello, cacciagione/selvaggina delicata (cervo, camoscio), manzo, salumi, arrostiti e formaggi stagionati.

TEROLDEGO
VILLA CORNIOLE



Denominazione: Teroldego Rotaliano Doc

Uve: Teroldego

Zona: vigneti di montagna in Trentino, Piana Rotaliana

Terreno: alluvionale, con grande fertilità superficiale e ottimo drenaggio sottostante.

Vinificazione: le uve vengono raccolte manualmente, selettivamente e vinificate in rosso. La fermentazione avviene con macerazione sulle bucce per 8-15 giorni, a temperatura controllata di 26/28 ° C. Successivamente il vino matura in acciaio e una piccola parte in barrique. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

Esame visivo: colore rosso rubino carico.

Esame olfattivo: al naso è intenso, fruttato, con sentori di lamponi e ribes, ampio e fine.

Esame gustativo: il sapore è asciutto, deciso, fruttato e con un morbido tannino.

Alcool: 13% vol

Temperatura di servizio: 18-20 ° C

Abbinamenti: è un vino ideale per accompagnare i piatti tipici trentini ricchi e saporiti, nonché primi piatti corposi (lasagne, pasta ragù, risotti), agnello, cacciagione (cervo, camoscio), manzo, salumi, formaggi a pasta media o stagionati.

CIMBRO ROSSO
VILLA CORNIOLE



Denominazione: Dolomiti Igt

Uve: Lagrein - Teroldego

Zona: vigneti di montagna in Trentino, Piana Rotaliana

Terreno: alluvionale, con grande fertilità superficiale e ottimo drenaggio sottostante.

Vinificazione: le uve vengono raccolte manualmente, selettivamente e vinificate separatamente in rosso. La fermentazione avviene con macerazione sulle bucce per 8-15 giorni, a temperatura controllata di 26/28 ° C. Successivamente il vino matura esclusivamente in acciaio. Segue il blend dei due vini ed un ultimo affinamento in bottiglia per qualche mese. Esame visivo Colore rosso rubino carico, con riflessi violacei.

Esame olfattivo: al naso è fresco e molto fruttato, con leggere note speziate.

Esame gustativo: il gusto è fresco, ricco, morbido, minerale con grande persistenza.

Alcool: 13% vol

Temperatura di servizio: 16-20 ° C

Abbinamenti: cimbro è una cuvée ideale a tutto pasto, ma anche con salumi, con succosi primi piatti o zuppe delicate, con carni rosse ma anche bianche e, data la sua freschezza, interessante talvolta anche come aperitivo.

TRENTO DOC BRUT

VILLA CORNIOLE



THE
WINEHUNTER
AWARD 2024
WINE HUNTER
ROSSO

Denominazione: Trento Doc

Tipologia: Brut Metodo Classico Millesimato

Zona: vigneti terrazzati di montagna in Trentino, Valle di Cembra
Terreno Calcareo Uve Chardonnay, raccolte con vendemmia esclusivamente manuale verso la prima metà di settembre.

Sistema di impianto: pergola trentina e guyot, resa circa 60 hl/ha

Vinificazione: dopo un'attenta selezione manuale delle uve, pressatura soffice dell'uva intera, con solo mosto fiore. Fermentazione e affinamento in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Seconda fermentazione in bottiglia secondo il metodo classico e successivo lungo affinamento sui lieviti per circa 3 anni in cantina sotterranea.

Esame visivo: colore giallo paglierino; schiuma abbondante e persistente; perlage finissimo e persistente.

Esame olfattivo: profumo elegante e intenso, fragrante e complesso, con note floreali e frutta gialla matura tipica dello Chardonnay, ma anche note delicate e sottili di nocciola e pane leggermente tostato, per via del lungo invecchiamento sui lieviti.

Esame gustativo: sapore deciso, sapido, minerale e fresco.

Alcool: 12,5% vol

Temperatura di servizio: 8-10° C

Abbinamenti: ottimo come aperitivo. E' perfetto con antipasti di pesce, secondi di pesce e carni bianche.

TRENTO DOC ZERO

VILLA CORNIOLE



Denominazione: Trento Doc

Tipologia: Brut Metodo Classico Millesimato

Zona Vigneti: terrazzati di montagna in Trentino, Valle di Cembra

Sistema di impianto: pergola trentina e guyot, resa circa 60 hl/ha

Vinificazione: dopo un'attenta selezione manuale delle uve, segue una pressatura soffice dell'uva intera, con mosto fiore. Fermentazione e affinamento per circa l'85 / 90% in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata e la parte restante in tonneaux. Seconda fermentazione in bottiglia secondo il metodo classico e successivo lungo affinamento sui lieviti per oltre 40 mesi in cantina sotterranea a temperatura costante. Alla sboccatura non viene aggiunto dosaggio.

Esame visivo: colore giallo paglierino; schiuma abbondante e persistente; perlage finissimo e persistente

Esame olfattivo profumo elegante e intenso, fragrante e complesso, con note floreali e frutta gialla matura tipica dello Chardonnay, ma anche note sottili di nocciola e pane leggermente tostato, per via del lungo invecchiamento sui lieviti.

Alcool: 12% vol

Temperatura di servizio: 8-10° C

Esame gustativo: vino decisamente secco. Sapido, minerale e fresco

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, piatti di pesce e crostacei.

TRENTO DOC EXTRA BRUT ROSE'

VILLA CORNIOLE



THE
WINEHUNTER
AWARD 2024
WINE HUNTER
GOLD

Denominazione: Trento Doc Tipologia Rosé Extra Brut Metodo Classico Millesimato

Zona Vigneti: terrazzati di montagna in Trentino, Valle di Cembra

Sistema di impianto: pergola trentina per Chardonnay e guyot per Pinot Nero, resa circa 60 hl/ha

Vinificazione: raccolta manuale nella prima decade di settembre. Selezione del mosto fiore da una soffice pressatura delle uve. Fermentazione a basse temperature e breve sosta in serbatoi di acciaio. Presa di spuma e maturazione sui lieviti fino al remuage e successiva sboccatura.

Esame visivo colore rosa antico brillante; schiuma abbondante e persistente; perlage finissimo e persistente.

Esame olfattivo profumi di piccoli frutti di bosco, ribes, lamponi e fragoline e delicati richiami di mandorla.

Esame gustativo al palato fine ed elegante. Gusto deciso, sapido, minerale e fresco, di montagna.

Alcool: 12,5% vol

Temperatura di servizio: 8-10° C

Abbinamenti: ottimo come aperitivo. Si sposa perfettamente anche con molti antipasti, come una tartare di trota affumicata, primi e secondi a base di pesce e carni bianche. Ottimo anche con formaggi di media stagionatura.

MULLER THURGAU

VILLA CORNIOLE



THE
WINEHUNTER
AWARD 2024
WINE HUNTER
ROSSO

Denominazione: Trentino Doc Superiore Valle di Cembra

Uve: Müller Thurgau

Zona: vigneti terrazzati di montagna in Trentino, Valle di Cembra

Terreno: porfirico e calcareo

Vinificazione: le uve vengono raccolte manualmente e selettivamente verso la prima metà di settembre. La fermentazione a temperatura controllata e l'invecchiamento per alcuni mesi, avvengono in serbatoi di acciaio inossidabile. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

Esame visivo: colore giallo paglierino con riflessi verdolini.

Esame olfattivo: al naso è fine e intenso, con sentori di erbe aromatiche, sambuco, frutta tropicale e agrumi.

Esame gustativo: sapido, minerale, con piacevole acidità, caratteristiche tipiche dei vini di montagna. Secco e persistente.

Alcool: 12,5% vol

Temperatura di servizio: 10-12° C

Abbinamenti: ideale come aperitivo e con stuzzichini a base di pesce crudo e salumi. Si accompagna bene anche a primi piatti con sughi di pesce, asparagi, uova, funghi. Eccellente abbinamento con pesce d'acqua dolce, come ad esempio la trota trentina.

GEWÜRZTRAMINER

VILLA CORNIOLE



Denominazione: Trentino Doc

Uve: Gewürztraminer

Zona: vigneti terrazzati di montagna in Trentino, Valle di Cembra
Terreno Porfirico e calcareo

Vinificazione: le uve vengono raccolte manualmente e selettivamente verso la seconda metà di settembre. La fermentazione a temperatura controllata e l'invecchiamento per alcuni mesi, avvengono in serbatoi di acciaio inossidabile. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

Esame visivo: colore giallo paglierino dorato.

Esame olfattivo: al naso presenta intensi sentori floreali e fruttati di grande complessità ed eleganza.

Esame gustativo: il gusto è molto equilibrato, non particolarmente dolce ma asciutto in quanto rappresentativo della zona di produzione, morbido e molto persistente.

Alcool: 14% vol

Temperatura di servizio: 10-12° C

Abbinamenti: ideale come aperitivo, in abbinamento a vari antipasti o tartine, ripieni di gustosi formaggi. Si abbina anche a patè di fegato d'oca o pesce crudo. Ideale con crostacei, asparagi e primi piatti piccanti.

PINOT GRIGIO

VILLA CORNIOLE



Denominazione: Vigneti delle Dolomiti Igt

Uve: Pinot Grigio

Zona: vigneti di montagna in Trentino, Piana Rotaliana
Terreno Alluvionale, con grande fertilità superficiale e ottimo drenaggio sottostante.

Vinificazione: le uve vengono raccolte manualmente e selettivamente. La fermentazione a temperatura controllata e l'invecchiamento per alcuni mesi avvengono in serbatoi di acciaio inox e una piccola parte in barrique.

Esame visivo: colore giallo paglierino.

Esame olfattivo: al naso è fruttato con note minerali, delicato e intenso.

Esame gustativo: il gusto è molto equilibrato, Al palato è secco, morbido, ricco di sensazioni fruttate e persistenti.

Alcool: 13% vol

Temperatura di servizio: 10-12° C

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, si presta bene ad essere abbinato a primi piatti gratinati al forno o tagliatelle ai funghi porcini, nonché secondi piatti di carne bianca o pesce. Ottimo anche con frutti di mare e piatti vegetariani.

PINOT GRIGIO RAMATO

VILLA CORNIOLE



BEST ITALIAN
ROSÈ 2024

Denominazione: Vigneti delle Dolomiti Igt

Uve: Pinot Grigio

Zona: vigneti di montagna in Trentino, Piana Rotaliana
Terreno Alluvionale, con grande fertilità superficiale e ottimo drenaggio sottostante.

Vinificazione: le uve vengono raccolte manualmente e selettivamente, dopodiché vengono diraspate. Segue la macerazione a freddo nella pressa per alcune ore e la successiva pressatura. La fermentazione avviene in parte in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata e in parte in barrique, dove matura per circa un anno. Segue ulteriore affinamento in bottiglia.

Esame visivo: colore ramato, con leggeri riflessi color buccia di cipolla.

Esame olfattivo: al naso ha dolci sentori fruttati e una leggera nota di vaniglia.

Esame gustativo: il gusto è ricco, pieno, strutturato e morbido.

Alcool: 13% vol

Temperatura di servizio: 10-14° C

Abbinamenti: ottimo come aperitivo ma non solo. Il vino esalta anche primi piatti strutturati e secondi a base di carni bianche, crostacei, molluschi, frutti di mare e pesce crudo, o in combinazione con formaggi freschi o a pasta media.

CHARDONNAY

VILLA CORNIOLE



Denominazione: Trentino Doc

Uve: Chardonnay

Zona: vigneti terrazzati di montagna in Trentino, Valle di Cembra
Terreno Porfirico

Vinificazione: le uve vengono raccolte manualmente e selettivamente. La fermentazione a temperatura controllata e l'invecchiamento avvengono in serbatoi di acciaio inossidabile e una piccola parte in barrique. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

Esame visivo: Colore giallo paglierino con riflessi verdolini.

Esame olfattivo: al naso è fresco e fruttato, con leggere note tropicali e di vaniglia.

Esame gustativo: il gusto è ricco, minerale, pieno e persistente.

Alcool: 13,5% vol

Temperatura di servizio: 10-12° C

Abbinamenti: è un vino molto versatile, ottimo come aperitivo, si abbina anche con antipasti di carne e pesce e anche con piatti a base di verdure e zuppe. Formaggi a pasta media, pesce magro, salumi.

KROZ
VILLA CORNIOLE



THE
WINEHUNTER
AWARD 2024
WINE HUNTER
GOLD

Denominazione: Dolomiti Igt

Uve: Chardonnay - Müller Thurgau

Zona: vigneti di montagna in Trentino, Valle di Cembra

Terreno: calcareo situato tra 500 e 800 m slm

Vinificazione: le uve vengono raccolte manualmente a fine settembre. Il Müller Thurgau e metà dello Chardonnay fermentano e affinano in serbatoi di acciaio inossidabile a temperatura controllata, mentre la parte restante dello Chardonnay in legno.

Esame visivo: Colore giallo paglierino.

Esame olfattivo: al naso è fine e intenso, complesso, con sentori di frutta tropicale e agrumi che si integrano con note speziate.

Esame gustativo: sapido, minerale, con piacevole acidità, caratteristiche tipiche dei vini di montagna. Secco e persistente. Nota vanigliata leggera e buona struttura

Alcool: 13,5% vol

Temperatura di servizio: 10-12 ° C

Abbinamenti: ideale per vari primi piatti, pesce in genere e carni bianche. Formaggi di media stagionatura.



FRANCIACORTA
LOMBARDIA

FRANCIACORTA BRUT FACCHETTI



Denominazione: Metodo classico VSQ

Uve: Chardonnay

Struttura del terreno: ad impasto leggero di origine morenica

Affinamento: almeno 18 mesi

Esame gustativo: fresco, minerale con gradevole vena acidula

Esame visivo: paglierino con sfumature verdognole

Esame olfattivo: ben delineato con note vegetali di fieno

Perlage: sottile e abbondante

Acidità: 7,9 g/l

Alcool: 12,5 % vol

Temperatura di servizio: 8°C

Abbinamenti: da aperitivo a tutto pasto, ottimo con pesce sia crudo che poco elaborato

FRANCIACORTA BRUT NATURE FACCHETTI



Denominazione: Metodo classico VSQ

Uve: Chardonnay

Struttura del terreno: ad impasto leggero di origine morenica

Affinamento: almeno 18 mesi

Esame gustativo: sapido, fresco, minerale, acidulo con note agrumate

Esame visivo: paglierino scarico con riflessi verdolini

Esame olfattivo: delicato sentore di crosta di pane

Perlage: minuto e persistente

Acidità: 6,9 g/l

Alcool: 12,5 % vol

Temperatura di servizio: 8°C

Abbinamenti: da aperitivo a tutto pasto, ottimo con pesce sia crudo che poco elaborato

FRANCIACORTA SATEN
FACCHETTI



Denominazione: Metodo classico VSQ

Uve: Chardonnay

Struttura del terreno: ad impasto leggero di origine morenica

Affinamento: almeno 36 mesi

Esame gustativo: setoso, morbido, ricorda la farina di mandorla

Esame visivo: giallo paglierino

Esame olfattivo: al naso dolce con nota leggera di panificazione

Perlage: fine, con spuma cremosa

Acidità: 5,9 g/l

Alcool: 12,5 % vol

Temperatura di servizio: 8°C

Abbinamenti: da aperitivo a tutto pasto, ottimo con pesce sia crudo che poco elaborato

FRANCIACORTA
PIETRO E VITTORIA MILLESIMATO
FACCHETTI



Denominazione: Metodo classico VSQ

Uve: Chardonnay - Pinot nero

Struttura del terreno: ad impasto leggero di origine morenica

Affinamento: almeno 24 mesi

Esame gustativo: setoso, morbido, ricorda la farina di mandorla

Esame visivo: giallo paglierino

Esame olfattivo: al naso dolce con nota leggera di panificazione

Perlage: fine, con spuma cremosa

Acidità: 5,9 g/l

Alcool: 12,5 % vol

Temperatura di servizio: 8°C

Abbinamenti: tutto pasto, pesce o carni bianche elaborate

RICCHI

COLLI MANTOVANI
LOMBARDIA

CARPINO
DOC GARDA
CANTINA RICCHI



CONCOURS
MONDIAL DE
BRUXELLES, 2024
MEDAGLIA D'ORO

Struttura del terreno: di origine glaciale: morenico ghiaioso con presenza di calcare e argilla con substrato arieggiato e permeabile

Uve: Merlot 100%

Vinificazione: il talento di un vino che nasce dal rispetto e dall'accuratezza di un procedimento. Le uve poste direttamente in piccole cassette vengono lasciate riposare brevemente prima della vinificazione. Dopo la pigiadiraspatura il mosto viene lasciato in macerazione per l'estrazione del colore e delle sostanze polifenoliche

Affinamento: dopo i travasi il vino viene lasciato in tonneau a cui segue un periodo in bottiglia, fondamentale per la maturazione

Esame visivo: bel colore rubino scuro, che con l'invecchiamento tende a diventare granato lungo il bordo

Esame gustativo: al palato è ampio e profondo, succoso e grondante di more, ciliegie e marmellata di prugne. In bocca i tannini sono corposi, ma vellutati e i sapori fruttati intensi creano una struttura a strati inframezzata da una piacevolezza che non dimenticherete tanto facilmente

Esame olfattivo: l'ampio bouquet evoca sensazioni di confettura, prugna e gradevoli note balsamiche

Alcool: 15,5% vol

Temperatura di servizio: 18°C

Abbinamenti: ideale a piatti saporiti, carni di lunga cottura, filetto, polenta con selvaggina formaggi stagionati formaggi stagionati

RIBO'
DOC GARDA
CANTINA RICCHI



Denominazione: Garda Cabernet Franc

Struttura del terreno: di origine glaciale: morenico ghiaioso con presenza di calcare e argilla con substrato arieggiato e permeabile

Uve: Cabernet Sauvignon 25% - Cabernet Franc 75%

Vinificazione: le uve, dopo la pigiadiraspatura, vengono vinificate in rosso e lasciate in macerazione per un periodo abbastanza lungo, con frequenti rimontaggi, per l'estrazione del colore e dei profumi caratteristici varietali.

Affinamento: dopo i travasi il vino viene lasciato in tonneau a cui segue un periodo in bottiglia, fondamentale per la maturazione

Esame visivo: rosso rubino intenso

Esame gustativo: ha un equilibrio che incoraggia alla beva. Corposo, armonico ed elegante, ampio, dotato di una freschezza vivace e soprattutto mai troppo pesante

Esame olfattivo: vino franco è quel vino dotato di profumo pulito e inconfondibile, che richiama la tipologia del vitigno e lo rende immediatamente riconoscibile. peperone, pepe, tracce fumé e humus (foglie) si mescolano ad un frutto scuro dove troviamo mirtilli, ribes, lamponi per cedere il passo poi a note erbacee e speziate

Alcool: 14% vol

Temperatura di servizio: 18°C

Abbinamenti: i suoi tannini e le note erbacee ed affumicate si sposano a meraviglia con carne alla griglia, hamburger, paste al ragù di selvaggina, bolliti, formaggi stagionati

I CIOTTOLI
GARDA D.O.C. CABERNET
CANTINA RICCHI



Denominazione: Garda

Struttura del terreno: di origine glaciale: morenico ghiaioso con presenza di calcare e argilla con substrato arieggiato e permeabile

Uve: Cabernet Franc e Sauvignon

Vinificazione: le uve vengono raccolte solitamente tra l'ultima settimana di settembre e la prima di ottobre, dopo la pigiadiraspatura vengono lasciate in macerazione per un periodo piuttosto lungo con frequentirimontaggi per l'estrazione del colore e dei profumi caratteristici varietali. Effettuata la svinatura viene completata la fermentazione seguita dai vari travasi. Il vino viene lasciato maturare per qualche mese in botti d'acciaio prima di essere imbottigliato

Affinamento: dopo la vinificazione rimane qualche mese in acciaio

Esame visivo: rosso rubino vivace e profondo

Esame gustativo: Tipico varietale con tannino presente ma raffinato armonico ed elegante

Esame olfattivo: Impatto olfattivo intenso che evoca i profumi dell'erba appena falciata, evolvendo in note di peperone verde e aromi speziati

Alcool: 14% vol

Temperatura di servizio: 18 - 19°C

Abbinamenti: si rivela ottimo abbinato a carni di maiale, bolliti e formaggi a pasta dura

ESPRESSIONE 8 CANTINA RICCHI



THE
WINEHUNTER
AWARD, 2024
AWARD ROSSO

Denominazione: Metodo classico VSQ

Struttura del terreno: di origine glaciale: morenico ghiaioso con presenza di calcare

Vinificazione: le uve vengono raccolte anticipatamente rispetto alla normale maturazione. Rigorosamente prodotto in metodo classico rispettando tutte le fasi di produzione. La base Spumante viene generalmente imbottigliata entro giugno dell'anno successivo alla vendemmia, e segue la rifermentazione e la maturazione sugli lieviti in bottiglia. Le bottiglie vengono accatastate in appositi locali a temperatura controllata e in assenza di luce. Dopo il lungo periodo di fermentazione si procede all'eliminazione delle fecce con successiva aggiunta dello sciroppo di dosaggio prima della tappatura finale

Affinamento: indicativamente 40 mesi dalla vendemmia

Esame gustativo: spuma bianca e perlage persistente, con bollicine molto fini indice di un lungo periodo in affinamento

Esame visivo: giallo paglierino brillante

Esame olfattivo: intenso e fragrante con note biscottate e in finale lievi sentori di nocciola

Sapore: suadente di ottima complessità

Alcool: 13% vol

Temperatura di servizio: 4 - 6°C

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, accompagna crudo di pesce, ottimo con salumi

ESSENZA 0
CANTINA RICCHI



Denominazione: Metodo classico VSQ

Struttura del terreno: di origine glaciale: morenico ghiaioso con presenza di calcare

Vinificazione: le uve vengono raccolte anticipatamente rispetto alla normale maturazione. Rigorosamente prodotto in metodo classico rispettando tutte le fasi di produzione. La base Spumante viene generalmente imbottigliata entro giugno dell'anno successivo alla vendemmia, e segue la rifermentazione e la maturazione sugli lieviti in bottiglia. Le bottiglie vengono accatastate in appositi locali a temperatura controllata e in assenza di luce. Dopo il lungo periodo di fermentazione si procede all'eliminazione delle fecce con successiva aggiunta dello sciroppo di dosaggio prima della tappatura finale

Affinamento: indicativamente 50 mesi dalla vendemmia

Esame gustativo: bollicine estremamente fini catenelle e spuma leggera.

Esame visivo : giallo paglierino con riflessi dorati

Esame olfattivo: intenso e ampio con sentori di pera matura e finale agrumato e frutta secca

Sapore: ottima complessità estremamente elegante e sapido con interessante agrumata freschezza finale

Alcool: 13% vol

Temperatura di servizio: 4 - 6°C

Abbinamenti: particolarmente indicato con piatti di pesce crudi ma anche pesci grassi al forno

LUGANA

CANTINA RICCHI



Denominazione: Lugana DOC

Struttura del terreno: terreno cretaceo e argilloso, nella zona sud del Lago di Garda, a Desenzano d/G.

Uve: turbiana

Vinificazione: pressatura soffice e rispettosa delle uve in atmosfera inerte. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: dopo la vinificazione rimane qualche mese in acciaio.

Esame visivo: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Esame gustativo: al naso presenta note minerali, di frutto giallo, note delicate di albicocca e di erbe aromatiche

Esame olfattivo : grande piacevolezza al bere, buona sapidità e persistenza, in finale vengono esaltate le note di frutta a pasta bianca e minerali

Alcool: 13% vol

Temperatura di servizio: 8°C

Abbinamenti: ideale con carpacci di mare, baccalà, risotto ai frutti di mare

MANDORLO
ALTO MINCIO I.G.T. BIANCO
CANTINA RICCHI



Denominazione: Alto Mincio 100% Tocai

Struttura del terreno: di origine glaciale: morenico ghiaioso con presenza di calcare e argilla con substrato arieggiato e permeabile

Uve: a bacca bianca tipica del territorio

Vinificazione: È ottenuto dalla vinificazione in bianco con un rigoroso controllo della temperatura. Dopo la fermentazione si procede ai travasi, avendo cura di conservare il vino in modo tale da evitare la fermentazione malolattica

Affinamento: dopo qualche mese in botti di cemento il vino viene imbottigliato

Esame visivo: Si presenta con colore giallo paglierino con riflessi verdognoli

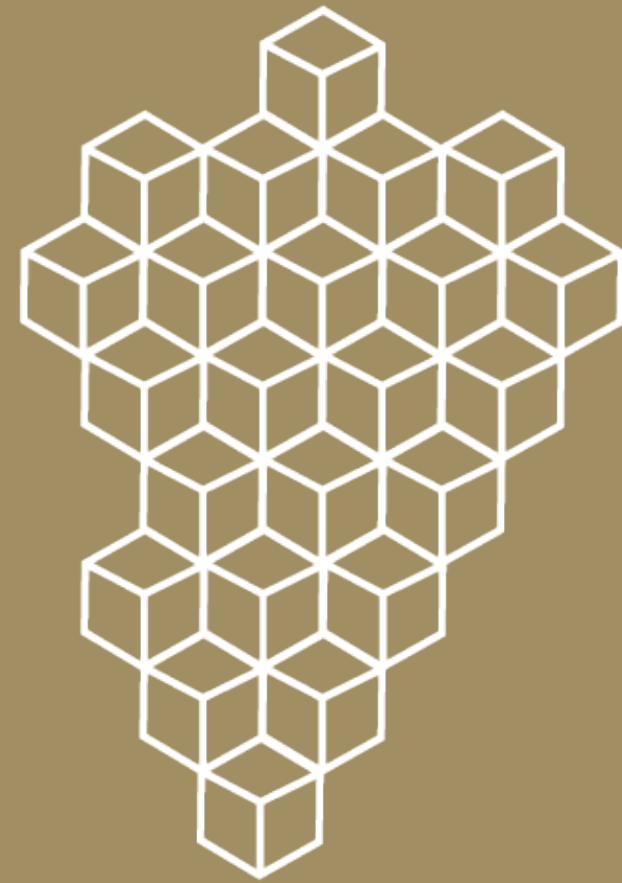
Esame gustativo: La maggiore qualità di questo vino sta nel perfetto equilibrio. Al gusto è pieno con buona freschezza ed emerge anche al palato la nota con tendenza amarognola della mandorla che ne fa una particolarità

Esame olfattivo : Al profumo esprime marcate note che ricordano la mandorla ed una sfumatura di fiori di campo

Alcool: 13% vol

Temperatura di servizio: 8 - 9°C

Abbinamenti: Perfetto con primi piatti, pietanze a base di carni bianche, pesci grassi



**COLLINE
GUIZZETTE**

VALDOBBIADENE
VENETO

CARTIZZE VALDOBBIADENE DOCG

COLLINE GUIZZETTE



Cartizze è il toponimo che identifica un'area di 106 ettari nel comune di Valdobbiadene. L'ipotesi più diffusa sull'origine del nome è quella che fa derivare

il nome da "gardizze", termine del dialetto locale che indica i graticci usati per la sovraturazione delle uve.

Distribuito nelle frazioni di Saccol, San Pietro e Santo Stefano, il Cartizze ha un profumo giovane, fruttato e un gusto delicato.

Alcool: 11,5 % vol

Temperatura di servizio: 6° - 8° C

Abbinamenti: crostate, torte a base di frutta fresca

ROBERTO VALDOBBIADENE DOCG
SUI LIEVITI BRUT NATURE
COLLINE GUIZZETTE



Roberto è un vino prodotto in edizione limitata di bottiglie numerate provenienti da tre vigneti, i migliori per le seguenti caratteristiche uniche nel panorama del Valdobbadiene l'esposizione solare, il suolo e la presenza di viti molto vecchie.

Il suolo, di origine marina formato da arenarie calcaree e la presenza di fossili, garantiscono alle uve una struttura eccellente e una spiccata sapidità.

Il Sui Lieviti, è l'espressione unica del Valdobbadiene. La presa di spuma avviene in bottiglia, come nel metodo classico, ma senza sboccatura lasciando quindi i suoi lieviti che rimangono sul fondo della bottiglia, proteggendo il vino.

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli contraddistinto da una velatura dovuta alla presenza dei lieviti sul fondo della bottiglia.

Perlage delicato ed elegante, raro per un sui lieviti ma dato dall'origine nobile delle uve usate per il Roberto.

Profilo aromatico molto complesso e diversificato dalle note floreali di tarassaco e fiori di campo primaverili fino a quelle date dal lievito.

Al palato si presenta armonico, completo e morbido dovuto anche dalla totale assenza di zuccheri e al retro gusto molto asciutto, sapido e minerale.

Alcool: 11,5 % vol

Temperatura di servizio: 6° - 8° C

Abbinamenti: salumi, formaggio stagionato risotti e pesce

VALDOBBIADENE SUPERIORE
EXTRA BRUT NATURE DOCG
COLLINE GUIZZETTE



Un vino di struttura importante, armonico, in cui risaltano le note minerali offerte dall'elevato componente argillosa e calcarea del terreno su cui sono piantati i vigneti.

Si fa apprezzare per il suo sapore delicato, dinamico e piacevolmente secco, vista la quasi (3 g/l) assenza di zuccheri residui che contraddistinguono questa specifica categoria di spumanti.

È un vino che rappresenta l'eccellenza del territorio: è la novità e l'evoluzione più moderna del Superiore, un vino che è il risultato di un grande lavoro per mantenere tutte le caratteristiche di aromaticità, morbidezza, leggiadria e di sapore fruttati tipiche dell'area Conegliano Valdobbiadene, ma che ha anche peculiarità proprie, in grado di soddisfare i palati più fini.

Acidità: 3 g/l

Alcool: 11,5 % vol

Temperatura di servizio: 6° - 8° C

Abbinamenti: pesce crudo e scampi o frutti di mare

VALDOBBIADENE SUPERIORE
BRUT DOCG
COLLINE GUIZZETTE



Il nostro Brut è Valdobbiadene DOCG che nasce dall'unione di uve provenienti dal cuore della zona storica di produzione del Valdobbiadene DOCG. Notevole è la diversità nella conformazione dei terreni, degli strati e della varietà dei minerali in essi contenuti: passiamo infatti da marne calcaree, arenarie e conglomerati rocciosi.

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli, accompagnato dalla spuma fitta e cremosa con un perlage fine e persistente. Il profumo è ampio e fruttato ricorda la mela verde, la pesca, il glicine.

Ha un grande equilibrio e delicatezza uniti a note aromatiche di grande freschezza.

Dal palato piacevolmente sapido e fresco, energico e fruttato mantenendo la pienezza, rotondità e lunghezza. La corrispondenza tra profumo e gusto denota armonia di tutte le componenti.

Acidità: 8 g/l

Alcool: 11,5 % vol

Temperatura di servizio: 6° - 8° C

Abbinamenti: aperitivo, pietanze a base di pesce, di carni bianche o pasteggiando con dei risotti

VALDOBBIADENE SUPERIORE
EXTRA DRY DOCG
COLLINE GUIZZETTE



È uno spumante di grande piacevolezza e tipicità, interprete perfetto del Valdobbiadene DOCG.

Prodotto da sole uve Glera, questo Valdobbiadene si presenta nel calice di colore giallo paglierino, rivelando al naso note dolci di mela e pera e glicine, seguite da sensazioni fresche.

Al gusto la morbidezza legata al residuo zuccherino viene bilanciata in maniera ottimale da una spiccata sapidità.

Acidità: 13 g/l

Alcool: 11,5 % vol

Temperatura di servizio: 6° - 8° C

Abbinamenti: pesce Crudo e panettone

PROSECCO BRUT MILLESIMATO
DOC
COLLINE GUIZZETTE



Brut Millesimato, questo Prosecco DOC esprime in maniera versatile l'equilibrio tra gusto asciutto e gentile fragranza gustativa (8 g/l). Millesimato vuol dire che è un vino rigorosamente di annata e che quindi consumando questo prodotto si sentono i sapori e i profumi tipici di quell'anno. Le uve più adatte per dare vita alla tipologia brut vengono selezionate essenzialmente nei terreni limitrofi alla nostra cantina.

Acidità: 5,3 g/l

Alcool: 11,5 % vol

Temperatura di servizio: 6° - 8° C

Abbinamenti: pasta, risotti e pesce

PROSECCO EXTRA DRY
DOC
COLLINE GUIZZETTE



Extra Dry è un Prosecco DOC del quale si percepisce da subito la dolcezza dovuta al residuo zuccherino pari a (18 g/l), amabile e piacevole a qualsiasi palato.

Un vino dal carattere fresco ed elegante, morbido ed allo stesso tempo asciutto, dal colore paglierino brillante si differenzia per il suo profumo fruttato che sfuma nel floreale.

Acidità: 5,4 g/l

Alcool: 11,5 % vol

Temperatura di servizio: 6° - 8° C

Abbinamenti: pandoro, panettone e pesce

SPUMANTE CUVEE BRUT COLLINE GUIZZETTE



Spumante prodotto da una serie di blend di uve selezionate da diverse colline in una delimitata parte del vigneto, di solito rivolta verso la luce del sole, la quale insieme alle correnti di aria fresca della montagna garantiscono l'appagante sensazione di freschezza e gradevole leggerezza al palato. Riconoscibile per il finale asciutto e il profumo giovane, residuo zuccherino (12 g/l).

Acidità: 6 g/l

Alcool: 11,5 % vol

Temperatura di servizio: 6° - 8° C

Abbinamenti: pesce, verdure

PROSECCO COL FONDO COLLINE GUIZZETTE



Testimonianza della tradizione viticola ed enologica di questa zona; è un vino Col Fondo che gli permette di compiere la presa di spuma in bottiglia in maniera spontanea durante la stagione primaverile. Appartiene alla tipologia frizzante e proviene da uve coltivate solo all'interno del Valdobbiadene DOCG.

La presenza di lieviti naturali funge da conservante naturale, conferendo particolare digeribilità grazie anche al residuo zuccherino nullo (0 g/l) e una presenza davvero esigua di solfiti.

Alcool: 11,5 % vol

Temperatura di servizio: 6° - 8° C

Abbinamenti: aperitivo, Pizza, Carne, Pesce

SPUMANTE ROSE' COLLINE GUIZZETTE



Spumante Rosè Ottenuto da un taglio di vini di Raboso e Glera. Ha un seducente colore rosa brillante ed un perlage fine e persistente. Al naso si presenta con buona intensità con sentori di piccoli frutti rossi accompagnato da note floreali di rosa, crosta di pane e lievito. Al palato si presenta fresco con acidità presente, sapido e di ottima bevibilità con finale asciutto e persistente.

Acidità: 10 g/l

Alcool: 11,5 % vol

Temperatura di servizio: 6° - 8° C

Abbinamenti: aperitivo, Pesce, Risotto e Carni bianche

MASSERIA  CARDILLO

MATERA
BASILICATA

BARUCH-MATERA PRIMITIVO

MASSERIA CARDILLO



Denominazione: DOC Matera Primitivo

Vitigni: Primitivo 100%

Zona di Produzione: Colline di Matera

Tipologia del Terreno: medio impasto e mediamente calcareo

Vendemmia: solo a mano, settembre

Vinificazione: in piccoli fermentini per circa 10 gg.

Affinamento: in piccole botti di rovere francese e americano per 12 mesi e almeno 4 mesi di bottiglia. Esame visivo: rosso rubino profondo con riflessi purpurei

Esame olfattivo: elegante, con sentori di ciliegia, intenso e persistente, con sentori di confettura, dati dal leggero appassimento delle uve, speziato, con sentori di caffè, cacao, cannella e sfondo balsamico.

Esame gustativo: sontuoso, caldo, di gran corpo, intenso, appena tannico, con ampie risonanze di china e liquirizia

Alcool: 15 % vol

Temperatura di servizio ideale: 18° C

Abbinamenti: si abbina a piatti come carne alla brace e formaggi stagionati.

RUBRA
AGLIANICO DEL VULTURE
MASSERIA CARDILLO



Denominazione: Aglianico del Vulture - DOC

Vitigni: aglianico

Zona di Produzione: territorio Nord Orientale della Regione Basilicata, delimitata dal disciplinare di produzione

Tipologia del Terreno: medio impasto di origine vulcanica

Vendemmia: solo a mano, ottobre

Vinificazione: uva pigiata e diraspata con macerazione pellicolare a 26 - 28°C per 10 giorni circa, fermentazione alcolica e malolattica in serbatoi di acciaio inox

Affinamento: circa 12 mesi in barriques di rovere francese e almeno 4 mesi in bottiglia

Esame visivo: rosso rubino carico di riflessi granata

Esame olfattivo: vinoso con profumi delicati di frutti rossi maturi e note spezie

Esame gustativo: asciutto, sapido e consistente, minerale, gradevolmente tannico e vellutato

Alcool: 14 % vol

Temperatura di servizio: 18° C

Abbinamenti: classico vino da invecchiamento indicato con arrostiti, piatti forti, cacciagione e formaggi stagionati.

MALANDRINA-MATERA DOC
MASSERIA CARDILLO



Denominazione: Matera Moro - DOC

Vitigni: Primitivo, Cabernet, Merlot

Tipologia del terreno: medio impasto e mediamente calcareo

Vendemmia: solo a mano, settembre

Vinificazione: in piccoli fermentini per circa 10 gg.

Affinamento: in piccole botti di rovere francese almeno 12 mesi e almeno 4 mesi di bottiglia.

Esame visivo: rosso rubino profondo con lieviflessi granati

Esame olfattivo: intenso e persistente, con sentori di confettura, dati dal leggero appassimento delle uve, speziato

Esame gustativo: caldo, di gran corpo, appena tannico, dovuto per lo più al vitigno "Primitivo", ma vellutato e speziato

Alcool: 14,5 % vol

Temperatura di servizio: 18°C

Abbinamenti: si abbina a primi piatti rossi, selvaggina, carne alla brace e formaggi stagionati.

PAS DOSE'-METODO CLASSICO
MASSERIA CARDILLO



Vitigni: Fiano

Zona di Produzione: Colline di Matera

Tipologia del Terreno: medio impasto e mediamente calcareo

Vendemmia: solo a mano, settembre

Vinificazione: uva pigiata e diraspata. Fermentazione del mosto a temperatura controllata.

Affinamento: in bottiglia, sboccatura dopo 36 mesi.

Esame visivo: paglierino brillante con riflessi leggermente dorati, perlage delicato, fine e persistente.

Esame olfattivo: intenso, complesso e di qualità fine. Al naso presenta un ricco bouquet di fiori bianchi, scorze di agrumi e frutta secca appena tostata. Gli aromi finali offerti, iniziano a rivelare note speziate e leggermente legnose.

Esame gustativo: caldo e morbido, con una freschezza che ben si integra con il suo carattere minimalista ma allo stesso tempo vigoroso. Le sue bollicine fini e vivaci denotano una elegante persistenza. D'apprima si percepiscono frutti a polpa bianca, proseguendo frutta secca (nocciole) e per concludere una piacevole nota lievemente mielata.

Alcool: 12,5 % vol

Temperatura di servizio: 8/10° C

Abbinamenti: aperitivi a base di formaggi stagionati, ostriche, scampi, eccellente anche in abbinamento a primi piatti che presentano delle note speziate e secondi di pesce.

OVO DI ELENA-FIANO

MASSERIA CARDILLO



Denominazione: bianco Basilicata IGT

Vitigni: Fiano

Zona di Produzione: Bernalda (MT)

Tipologia del Terreno: medio impasto e mediamente calcareo

Vendemmia: solo a mano, settembre

Vinificazione: uva pigiata e diraspata. Fermentazione del mosto a temperatura controllata da 14 a 18° C

Affinamento: in acciaio inox

Epoca di imbottigliamento: Marzo

Esame visivo: di aspetto luminoso, cristallino, dal bel colore giallo paglierino con nuances verdoline

Esame olfattivo: si presenta abbastanza intenso, ha un bell'impatto vegetale di sambuco e regala profumi improntati ai toni dolci della frutta a polpa bianca

Esame gustativo: secco, abbastanza caldo, abbastanza morbido e ben sostenuto da una buona acidità, apprezzabile è la sapidità. Al palato si espande con una tranquilla progressione che mette in mostra la sua struttura.

Alcool: 13% vol

Temperatura di servizio: da servire a 10-12° C in calici a tulipano per vini bianchi

Abbinamenti: si abbina a piatti sia a base di pesce che di carni bianche, ottimo anche come aperitivo (servito ad una temperatura di 5-6°C).

BACCHE ROSA-PRIMITIVO

MASSERIA CARDILLO



Denominazione: "Bacche Rosa" Basilicata IGT - Rosato

Vitigno: primitivo

Età dei vigneti: 10 - 20 anni

Produzione per Ha: 7 - 9 ton

Altitudine dei vigneti: 200 - 400 metri

Zona di Produzione: parte sud della Regione Basilicata

Epoca di vendemmia: 10 - 25 Settembre

Metodo di vendemmia: raccolta a mano delle uve al mattino e trasporto delle stesse in cantina

Vinificazione: pigiatura e diraspatura delle uve, sgrondo e separazione dopo circa 12 - 14 ore del mosto fiore, decantazione e fermentazione con inoculo di lieviti selezionati a temperatura controllata da 15° a 18° C in serbatoi inox

Affinamento: In serbatoi in acciaio inox ed in bottiglia per almeno un mese

Esame visivo: colore rosa cerasuolo

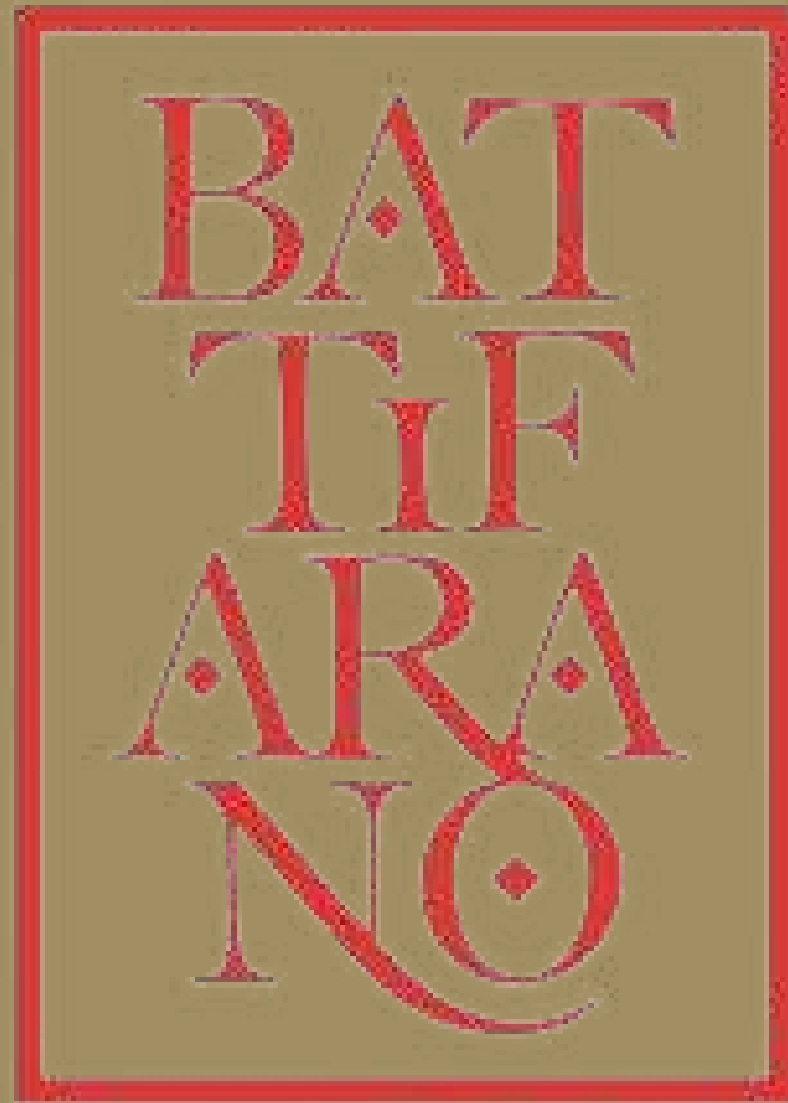
Esame olfattivo: bouquet fruttato e intenso

Esame gustativo: fresco, morbido con sentori di ciliegia e lampone.

Alcool: 15% vol

Temperatura di servizio: 10 - 12° C

Abbinamenti: vino da tutto pasto, è suggerito con antipasti, minestre, risotti, formaggi freschi, carni bianche.



Vini • Cultura • Agricoltura

MATERA
BASILICATA

TOCCACULO-PETIT VERDOT
IGT ROSSO BASILICATA
BATTIFARANO



Questo vino prende il nome del torrente che attraversa la Masseria Battifarano, detto nelle antiche mappe **“Toccaculo”**. Per attraversarlo a piedi, le donne si alzavano la gonna...

Uve: Petit Verdot

Zona di produzione: Matera

Altitudine: 70 m s.l.m

Raccolta: manuale

Vinificazione: diraspa-pigiatura, macerazione e fermentazione in rosso per 10-15 giorni a 22°C, 2-3 montaggi al giorno e 3 délestage, pressatura soffice

Affinamento: in acciaio per 12 mesi, in rovere per 12 mesi, bottiglia per 12 mesi

Imbottigliamento: bottiglia bordolese conica scura e turacciolo sughero

Esame visivo: rosso rubino intenso

Esame olfattivo: fruttato, speziato e persistente

Esame gustativo: ampio, caldo, strutturato e morbido

Alcool: 14 % vol

Temperatura di servizio: 19-20°C

Abbinamento: secondi e carni rosse alla brace

LE PAGLIE-MATERA GRECO DOC BATTIFARANO



Uve: Greco bianco

Zona di produzione: Matera

Altitudine: 70 m s.l.m

Raccolta: manuale

Vinificazione: pressatura soffice, decantazione statica a freddo, fermentazione in bianco per 25 giorni circa a 13°C

Affinamento: in acciaio per 6 mesi

Imbottigliamento: bottiglia bordolese europea vetro-quercia e turacciolo sughero

Esame visivo: giallo paglierino brillante con riflessi dorati

Esame olfattivo: grande finezza aromatica con note fruttate e floreali

Esame gustativo : ampio, minerale e persistente

Alcool: 13 % vol

Temp. di servizio: 10-11°C

Abbinamento: pesce, crostacei, molluschi e crudi di mare



MATERA
BASILICATA

MARGHERI'-MATERA GRECO DOC CANTINE MASTRANGELO



BEST WINE
STARS
BEST WHITE
WINE 2024

Il Margheri è un Vino Bianco **Biologico** di altissima qualità Intenso, complesso, di qualità fine. Sentori di frutta fresca a polpa bianca, erbacei, note minerali. Secco, caldo, morbido, fresco, sapido. Di corpo, intenso, persistente equilibrato e armonico. Un vino dal carattere secolare.

uve: Greco Matera DOC in purezza.

Esame visivo: colore giallo paglierino con riflessi dorati.

Esame olfattivo: intense e complesse le note aromatiche floreali e fruttate.

Esame gustativo: ricco ed equilibrato al palato evoca piacevoli e armoniche sensazioni di sapidità e freschezza.

Alcool: 13,5 % vol

Temperatura di servizio: 7° - 10° C

Abbinamenti: antipasti leggeri, piatti a base di pesce e crostacei

CANTINE  CROCCO

  Il Canto dei Calanchi

MATERA
BASILICATA

MATINONE
CANTINE CROCCO



Uve: Primitivo

Zona di produzione: Matera

Altitudine: 300 m. s.l.m.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspatura, fermentazione a temperatura costante per 30 giorni

Affinamento: barrique per 8/9 mesi

Esame visivo: rosso rubino consistente

Esame olfattivo: intenso, fruttato - frutti di bosco maturi , speziato

Esame gustativo: caldo, secco, morbido, persistente, fine

Alcool: 14,5% vol

Temperatura di servizio: 18 - 20 C°

Abbinamento: piatti di selvaggina, arrostiti, formaggi stagionati

IL BRIGANTE
CANTINE CROCCO



Uve: Merlot

Zona di produzione: Matera

Altitudine: 300 m. s.l.m.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspatura, fermentazione a temperatura controllata per 14 giorni

Affinamento: barrique per 8/9 mesi

Esame visivo: rosso rubino consistente

Esame olfattivo: intenso, fruttato - ciliegie e amarene

Esame gustativo: armonico, ben strutturato, persistente e fine

Alcool: 14% vol

Temperatura di servizio: 18 - 20 C°

Abbinamento: carni rosse, come rost beef, bolliti, arrosti, formaggi stagionati, pollame e coniglio in umido

SULCO
CANTINE CROCCO



Uve: Aglianico

Zona di produzione: Matera

Altitudine: 300 m. s.l.m.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspatura, fermentazione a temperatura controllata per 14 giorni

Affinamento: affinamento in barrique per 9/10 mesi

Esame visivo: rosso rubino consistente

Esame olfattivo: rosso rubino con note granata, limpido, consistente

Esame gustativo: armonico, ben strutturato, persistente e fine

Alcool: 13,5% vol

Temperatura di servizio: 18 - 20 C°

Abbinamento: primi piatti con carni rosse, brasati, arrostiti, formaggi

VENTOMARE
CANTINE CROCCO



Uve: Chardonnay

Zona di produzione: Matera

Altitudine: 300 m. s.l.m.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspatura, pressatura soffice; fermentazione in acciaio a temperatura controllata; durata della fermentazione

Affinamento: affinamento in acciaio

Esame visivo: giallo paglierino

Esame olfattivo: acido, secco, morbido, grande freschezza

Esame gustativo: armonico, ben strutturato, persistente e fine

Alcool: 13% vol

Temperatura di servizio: 8 - 10 C°

Abbinamento: come aperitivo, su tutti i prodotti di mare e carni bianche





**ENTRO
Terra**

DENTRO AI SAPORI

Entrotterra srls
Via Grande 39/d
31030 Castello di Godego
Treviso

P.IVA 05271150269

commerciale@entrotterraitalia.it

www.entrotterraitalia.it

+39 3890699897

