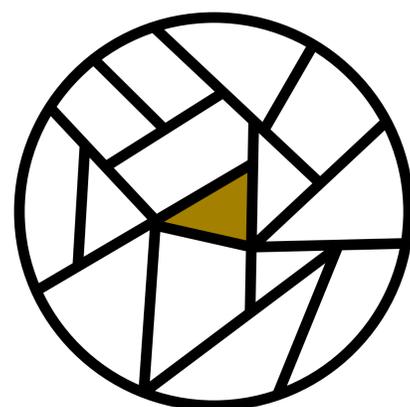




VILLANOV
PIÙ VITE, DAL 1499

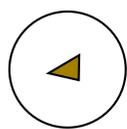


VILLANOVA

PIÙ VITE, DAL 1499



DOVE SIAMO /



L'AZIENDA /



LA RINASCITA /



TOP WINES /



LINEA COLLIO /



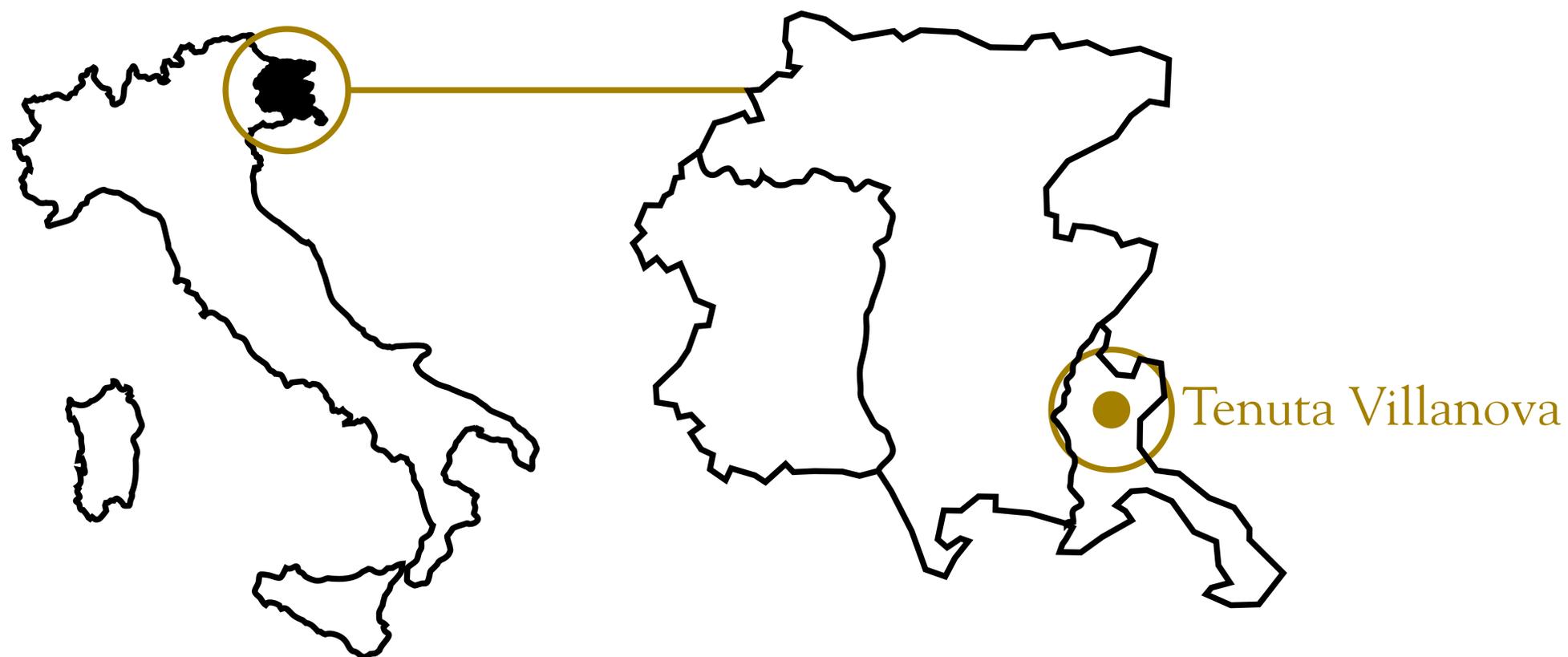
LINEA ISONZO

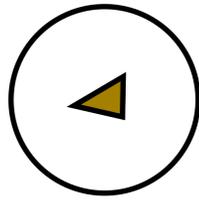


VILLANOVA

PIÙ VITE, DAL 1499

LA NOSTRA TERRA, LE NOSTRE VITE

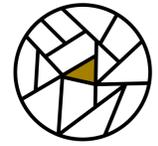




L'AZIENDA

Fondata nel 1499, la Tenuta Villanova è oggi la realtà vitivinicola più longeva del Friuli Venezia Giulia. La proprietà si estende per circa **200 ettari**, dalle alte rive dell'Isonzo fino ai rilievi del Collio, producendo eccellenze sia nel settore enologico che nella distillazione.

Nel 1932 l'azienda viene acquisita da Arnaldo Bennati ed oggi è amministrata dalla moglie, Giuseppina Grossi, coniugando sapientemente il rispetto della tradizione all'entusiasmo per il futuro enologico.



VILLANOVA

PIÙ VITE, DAL 1499

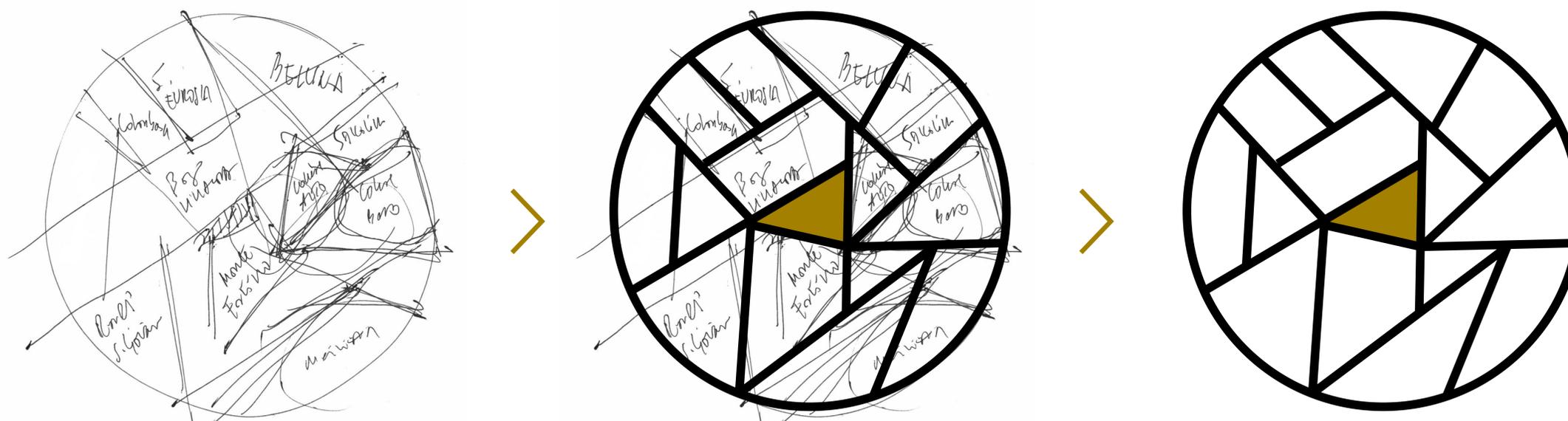




VILLANOVA

PIÙ VITE, DAL 1499

UN LOGO, UN MONDO: IL NOSTRO.



Dal ridisegno della vecchia mappa della Tenuta,
è nato il nostro nuovo mondo, un logo unico ed iconico
che racchiude l'amore e il rispetto per tutti **i nostri vigneti**,
che sono i nostri gioielli più preziosi, da sempre.

Al centro di tutto, come nella realtà, è posizionato
il nostro cuore pulsante: la nostra azienda.

TOP WINES
VILLANOVA

MALVASIA



1499



VILLANOVA
PIÙ VITE, DAL 1499

FRAIA





VILLANOVA

PIÙ VITE, DAL 1499

TOP WINES VILLANOVA

Valore nel tempo.

Tre vini iconici, custodi della preziosità di Tenuta Villanova. In “**Fraia**” (“Festa”, nel nostro dialetto) esplose la potenza dei frutti di bosco grazie al carattere del Refosco dal Peduncolo Rosso;

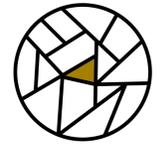
“**1499**” esprime il carattere della “Ponca” di origine eocenica, la marna che regala a questo uvaggio bianco eleganza e mineralità uniche.

Malvasia macerata è puro terroir: elegante, di grande lunghezza e struttura, bianco da invecchiamento, evoluzione del monovitigno nel tempo.





TOP WINES VILLANOVA



VILLANOVA

PIÙ VITE, DAL 1499

1499



Fraia



Malvasia





1499

BIANCO DOC COLLIO 2018



Terreno

Dall'era eocenica, è composto da Flysch di natura marnoso-arenaria che in ere successive si è trasformato nella "ponca", il tradizionale substrato roccioso della zona del Collio.

Uva

Dalle migliori selezioni delle nostre uve del Collio.

Sistema di allevamento

Guyot

Prima annata prodotta

2018

Alcool

12,5% vol

Acidità totale

5,00 g/l

Vendemmia

Manuale

Affinamento

Il vino viene vinificato ed effettuata la fermentazione malolattica in acciaio, per poi essere assemblato in vasche di cemento con bâtonnages per 12 mesi.

Shelf life

Da 6 a 8 anni in funzione delle condizioni di conservazione.

Tappo

Sughero naturale monopezzo.

Note degustative

Il colore è giallo dorato carico. Profumo delicato che esprime l'aromaticità dei vini che lo compongono. Il sapore è morbido, vivace e fresco.

Accostamenti gastronomici

Ottimo con antipasti, piatti e risotti a base di gamberi con verdure ed erbe aromatiche, zuppe di crostacei o pesce.

Temperatura consigliata di servizio 12°C.



FRAIA

ROSSO VENEZIA GIULIA IGT 2016

Terreno

Suolo ciottoloso alluvionale dall'elevato drenaggio. L'origine geologica sono depositi dell'era Quaternaria succedute poi dalle alluvioni antiche (Pleistocene) e quelle più recenti (Olocene) dell'Isonzo.

Uva

Dalle migliori selezioni delle nostre uve rosse, a base primaria Refosco dal peduncolo rosso.

Sistema di allevamento

Guyot

Prima annata prodotta

1995

Alcool

13% vol

Acidità totale

5,60 g/l

Vendemmia

Manuale

Affinamento

Macerazione delle uve per circa 3 settimane. Dopo la svinatura il vino nuovo inizia la fermentazione malolattica, quindi matura in botti grandi da 25 Hl e in vasca di cemento.

Shelf life

Da 10 a 15 anni in funzione delle condizioni di conservazione.

Tappo

Sughero naturale monopezzo.

Note degustative

Il vino ha un colore rosso rubino con lievi riflessi violacei dovuti al Refosco. Il profumo di marasca e frutti di bosco, con sfumature speziate e balsamiche, promette grandi sensazioni, che il gusto conferma e amplifica.

Accostamenti gastronomici

Dal sapore molto persistente, si abbina a piatti succulenti di carne, selvaggina e formaggi invecchiati. Si consiglia di servirlo in calici di adeguata ampiezza ad una temperatura di 18° C.





MALVASIA (MACERATA)

DOC FRIULI ISONZO 2020



Terreno

Suolo ciottoloso alluvionale dall'elevato drenaggio. L'origine geologica sono depositi dell'era Quaternaria succedute poi dalle alluvioni antiche (Pleistocene) e quelle più recenti (Olocene) dell'Isonzo.

Uva

100% Malvasia

Sistema di allevamento

Guyot bilaterale

Prima annata prodotta

2020

Alcool

12.5% vol

Acidità totale

5,30 g/l

Vendemmia

Manuale

Vinificazione

Macerazione prefermentativa per 5 giorni a 5°C e macerazione fermentativa a 15°C per 7 giorni. Dopo la svinatura la fine fermentazione si effettua in vasche di cemento.

Affinamento

In vasche di cemento con permanenza del vino per 12 mesi sui propri lieviti.

Shelf life

Da 8 a 12 anni in funzione delle condizioni di conservazione.

Tappo

Sughero naturale monopezzo.

Note degustative

Il colore è giallo carico con riflessi arancio. Profumi che ricordano note balsamiche di sambuco, fiori d'arancio e lavanda. Vino con una struttura importante e ricca, molto sapido e di grande lunghezza.

Accostamenti gastronomici

È ottimo abbinato a primi piatti e zuppe a base di crostacei. Va servito a 12°C.

LINEA
COLLIO

PINOT GRIGIO

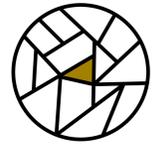


ANNOVA
DAL 1499

MERLOT



VILLANOVA
PIÙ VITE, DAL 1499



VILLANOVA

PIÙ VITE, DAL 1499

LINEA COLLIO

Ricamatori di vigne.

Tenuta Villanova esprime l'arte del vino a un passo da **Gorizia**, città in cui prese forma l'antichissima arte del “**merletto goriziano**”.

Le nuove etichette riprendono il prezioso stile del merletto a fuselli, una forma d'arte molto apprezzata e richiesta dai collezionisti di Ginevra, Berlino e New York.

È un visual che esprime **preziosità**, combinando le storie di due forme d'arte che hanno radici nello stesso territorio.



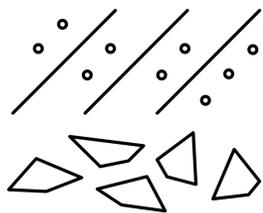


LINEA COLLIO

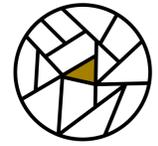
Ricamatori di vigne.

I declivi del Collio Goriziano completano e arricchiscono l'odierna impostazione aziendale. Le viti della **DOC Collio** sono ubicate in una porzione di terra di rara bellezza, temprata dai **venti alpini** e dalle **brezze adriatiche**.

Questo **microclima naturale** dà origine a vini pieni e vellutati, che permettono al consumatore di individuare nei loro bouquet la tipicità del vitigno d'origine.



marne - argille calcaree
ricche di minerali



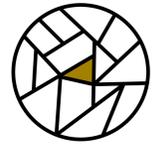
VILLANOVA

PIÙ VITE, DAL 1499





LINEA COLLIO



VILLANOVA

PIÙ VITE, DAL 1499

Friulano



Ribolla gialla



Pinot grigio



Sauvignon



Merlot





FRIULANO

COLLIO

Terreno

Dall'era eocenica, è composto da Flysch di natura marnoso-arenaria che in ere successive si è trasformato nella "ponca", il tradizionale substrato roccioso della zona del Collio.

Uva

100% Friulano

Sistema di allevamento

Guyot

Prima annata prodotta

1964

Alcool

13% vol

Acidità totale

5,30 g/l

Vendemmia

Manuale

Affinamento

Il 90% in acciaio con permanenza sui lieviti con frequenti batonnage per 6 mesi; il rimanente 10% in tonneaux di rovere sempre con batonnage settimanale.

Shelf life

Da 4 a 6 anni in funzione delle condizioni di conservazione.

Tappo

Sughero naturale monopezzo.

Note degustative

Ha un colore giallo carico ed un aroma molto tipico di fiori di campo con note burrose. Al gusto è intenso, vellutato, con retrogusto lieve di mandorla.

Accostamenti gastronomici

Accostamento elegante con formaggi freschi e prosciutto crudo di San Daniele. Da provare con frittate di campo, aragosta e crostacei. Da servire a 12°C.





RIBOLLA GIALLA



COLLIO

Terreno

Dall'era eocenica, è composto da Flysch di natura marnoso-arenaria che in ere successive si è trasformato nella "ponca", il tradizionale substrato roccioso della zona del Collio.

Uva

100% Ribolla gialla

Sistema di allevamento

Guyot

Prima annata prodotta

1964

Alcool

13% vol

Acidità totale

5,70 g/l

Vendemmia

Manuale

Affinamento

In acciaio con maturazione sui lieviti 4 mesi con frequenti batonnage.

Shelf life

Da 4 a 6 anni in funzione delle condizioni di conservazione.

Tappo

Sughero naturale monopezzo.

Note degustative

Vino autoctono con origini antiche nel Collio, di colore giallo paglierino con lievi riflessi verdolini. Profumo lieve e floreale con note di mela verde. Sapore asciutto e fragrante.

Accostamenti gastronomici

Eccellente come aperitivo con crudité di pesce e sushi. Da provare con le sarde, la frittura di pesce e uova di pesce. Va servito a 12°C.



PINOT GRIGIO

COLLIO

Terreno

Dall'era eocenica, è composto da Flysch di natura marnoso-arenaria che in ere successive si è trasformato nella "ponca", il tradizionale substrato roccioso della zona del Collio.

Uva

100% Pinot grigio

Sistema di allevamento

Guyot

Prima annata prodotta

1964

Alcool

13% vol

Acidità totale

5,20 g/l

Vendemmia

Manuale

Affinamento

In acciaio con permanenza sui lieviti per 6 mesi con frequenti batonage.

Shelf life

Da 4 a 6 anni in funzione delle condizioni di conservazione.

Tappo

Sughero naturale monopezzo.

Note degustative

Vino bianco dai riflessi leggermente ramati, con un bouquet tipico di fiori di acacia. Al gusto è pieno e vellutato.

Accostamenti gastronomici

Si presta ad accostamenti con vari salumi affettati, primi piatti alle verdure, risotti marinari e carni bianche delicate. Si serve a 12°C.





SAUVIGNON

COLLIO

Terreno

Dall'era eocenica, è composto da Flysch di natura marnoso-arenaria che in ere successive si è trasformato nella "ponca", il tradizionale substrato roccioso della zona del Collio.

Uva

100% Sauvignon

Sistema di allevamento

Guyot

Prima annata prodotta

1964

Alcool

12,5% vol

Acidità totale

5,60 g/l

Vendemmia

Manuale

Affinamento

90% in acciaio ed il 10% in tonneaux di rovere per 6 mesi con batonnage.

Shelf life

Da 4 a 6 anni in funzione delle condizioni di conservazione.

Tappo

Sughero naturale monopezzo.

Note degustative

E' un vino bianco complesso. Il suo colore è giallo con riflessi verdi appena pronunciati. I profumi sono un continuo evolvere di mille essenze floreali e vegetali, tutte ben amalgamate tra di loro, con sentori di mentuccia, fino ad arrivare al sambuco. E' un vino pieno, ma fragrante e sapido.

Accostamenti gastronomici

Vincente con gli asparagi, le vellutate di verdura ed i risotti. Con un bel pesce arrosto, esalta la sua fragranza. Si può anche azzardare l'accostamento con piatti delicatamente speziati e leggermente piccanti. Va servito a 14°C.





MERLOT

COLLIO

Terreno

Dall'era eocenica, è composto da Flysch di natura marnoso-arenaria che in ere successive si è trasformato nella "ponca", il tradizionale substrato roccioso della zona del Collio.

Uva

100% Merlot

Sistema di allevamento

Guyot

Prima annata prodotta

1964

Alcool

13% vol

Acidità totale

5,00 g/l

Vendemmia

Manuale

Affinamento

In botti da 25 hl ed in tonneau da 500 litri per 24 mesi. Poi riposa 9 mesi in bottiglia.

Shelf life

Da 6 a 10 anni in funzione delle condizioni di conservazione.

Tappo

Sughero naturale monopezzo.

Note degustative

Colore rosso rubino intenso. Aroma pieno e fragrante che ricorda l'amarena, il lampone, la mora e il mirtillo. Con l'evoluzione, il bouquet si arricchisce di note speziate. Gusto caldo, pieno e sapido.

Accostamenti gastronomici

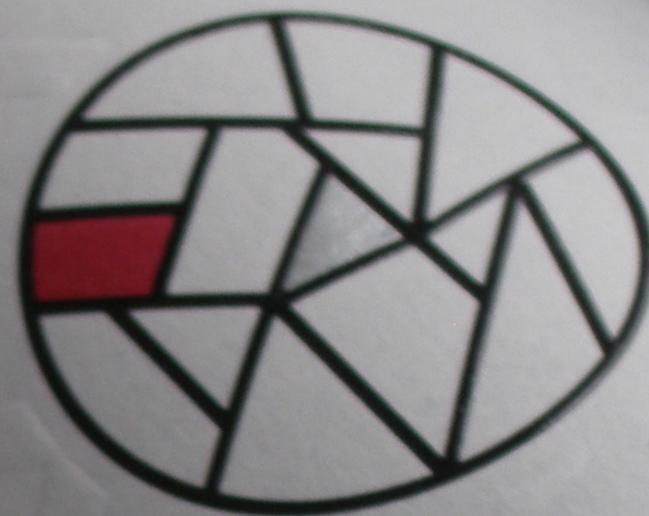
Vino indicato per piatti di carne rossa, arrostiti, brasato al forno e formaggi ben stagionati. Servire a 18°C.



LINEA
ISONZO

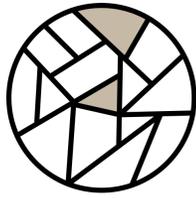


VILLANOVA
PIÙ VITE, DAL 1499



VILLANOVA
PIÙ VITE, DAL 1499

Merlot

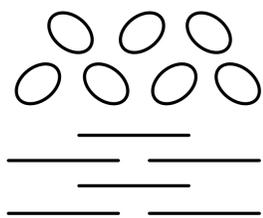


LINEA ISONZO

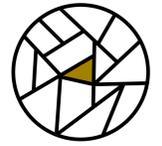
Un mondo di “tesori”:
i vini, le vigne, la terra,
le persone, il sapere.

L'area coltivata a vite nella **DOC Friuli Isonzo**,
rappresenta oggi una fondamentale risorsa della
produzione aziendale.

La pianura alluvionale dell'Isonzo, composta da **strati
di arenaria** (sabbie calcificate) e ghiaie, dà origine
ad uve dotate di una naturale freschezza e mineralità
che esprimono al meglio gli aromi varietali.



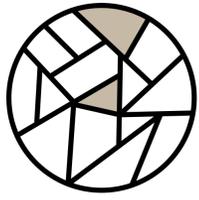
pianura alluvionale
arenaria e ghiaia



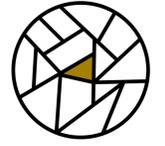
VILLANOVA

PIÙ VITE, DAL 1499





LINEA ISONZO



VILLANOVA

PIÙ VITE, DAL 1499

Malvasia

Friulano

Pinot grigio

Chardonnay

Sauvignon

Traminer aromatico

Merlot

Cabernet franc

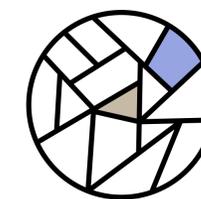
Refosco d.p.r.





MALVASIA

DOC FRIULI ISONZO



Terreno

Suolo ciottoloso alluvionale dall'elevato drenaggio. L'origine geologica sono depositi dell'era Quaternaria succedute poi dalle alluvioni antiche (Pleistocene) e quelle più recenti (Olocene) dell'Isonzo.

Uva

100% Malvasia

Sistema di allevamento

Guyot bilaterale

Prima annata prodotta

1975

Alcool

12,50% vol

Acidità totale

5,30 g/l

Vendemmia

Manuale

Affinamento

In acciaio con permanenza del vino per 6 mesi sui lieviti.

Shelf life

Da 4 a 6 anni in funzione delle condizioni di conservazione.

Tappo

Tecnico biologico, ricavato dalla canna da zucchero, 100% riciclabile.

Note degustative

Il colore giallo scarico con riflessi verdognoli. Profumi che ricordano note balsamiche di sambuco, fiori d'arancio e lavanda. Vino con una struttura ricca e molto sapido.

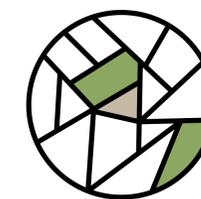
Accostamenti gastronomici

Vino da aperitivo o abbinato a primi piatti e zuppe a base di crostacei. Va servito a 12°C.



FRIULANO

DOC FRIULI ISONZO



Terreno

Suolo ciottoloso alluvionale dall'elevato drenaggio. L'origine geologica sono depositi dell'era Quaternaria succedute poi dalle alluvioni antiche (Pleistocene) e quelle più recenti (Olocene) dell'Isonzo.

Uva

100% Friulano

Sistema di allevamento

Guyot

Prima annata prodotta

1975

Alcool

12,50% vol

Acidità totale

5,20 g/l

Vendemmia

Manuale

Affinamento

In acciaio con permanenza per 5 mesi sui lieviti.

Shelf life

Da 4 a 6 anni in funzione delle condizioni di conservazione.

Tappo

Tecnico biologico, ricavato dalla canna da zucchero, 100% riciclabile.

Note degustative

Vino color giallo paglierino tendente al verdognolo. Aroma floreale e fruttato con una nota tipica che ricorda il profumo della mandorla. Al gusto deciso, intenso, vellutato, generalmente con aromi floreali.

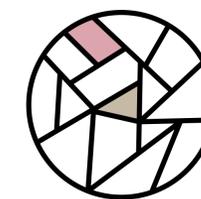
Accostamenti gastronomici

Eccellente come aperitivo o abbinato a salumi, primi piatti leggeri e carpaccio di manzo. Da servire a 10°C.



PINOT GRIGIO

DOC FRIULI ISONZO



Terreno

Suolo ciottoloso alluvionale dall'elevato drenaggio. L'origine geologica sono depositi dell'era Quaternaria succedute poi dalle alluvioni antiche (Pleistocene) e quelle più recenti (Olocene) dell'Isonzo.

Uva

100% Pinot grigio

Sistema di allevamento

Guyot

Prima annata prodotta

1975

Alcool

12,50% vol

Acidità totale

5,30 g/l

Vendemmia

Manuale

Affinamento

In acciaio con sosta di 4 mesi e batonnage sui lieviti.

Shelf life

Da 2 a 4 anni in funzione delle condizioni di conservazione.

Tappo

Tecnico biologico, ricavato dalla canna da zucchero, 100% riciclabile.

Note degustative

Bianco dal colore giallo paglierino, intenso con bouquet che ricorda i fiori bianchi e gialli. Gusto morbido, pieno e fragrante.

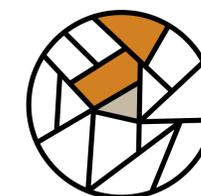
Accostamenti gastronomici

Si presta ad accostamenti con affettati, formaggi dolci e primi piatti delicati. Ottimo con crostini di baccalà mantecato. Si serve a 12°C.



CHARDONNAY

DOC FRIULI ISONZO



Terreno

Suolo ciottoloso alluvionale dall'elevato drenaggio. L'origine geologica sono depositi dell'era Quaternaria succedute poi dalle alluvioni antiche (Pleistocene) e quelle più recenti (Olocene) dell'Isonzo.

Uva

100% Chardonnay

Sistema di allevamento

Guyot e cordone speronato

Prima annata prodotta

1975

Alcool

12,50% vol

Acidità totale

5,30 g/l

Vendemmia

Manuale

Affinamento

In acciaio con permanenza sui lieviti per 4 mesi.

Shelf life

Da 2 a 4 anni in funzione delle condizioni di conservazione.

Tappo

Tecnico biologico, ricavato dalla canna da zucchero, 100% riciclabile.

Note degustative

Vino di buona struttura, equilibrato.

Fine ed elegante con profumi che ricordano la mela gialla e i fiori della ginestra.

Con il tempo si evolve in bouquet piacevolissimo in cui si riscontra l'artemisia.

Accostamenti gastronomici

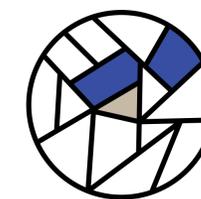
Vino versatile adatto ad aperitivi e piatti eleganti. Da provare con frutta, anche esotica.

Ottimo con molluschi, carpaccio o tartare di tonno e di pesce spada. Va servito a 12°C.



SAUVIGNON

DOC FRIULI ISONZO



Terreno

Suolo ciottoloso alluvionale dall'elevato drenaggio. L'origine geologica sono depositi dell'era Quaternaria succedute poi dalle alluvioni antiche (Pleistocene) e quelle più recenti (Olocene) dell'Isonzo.

Uva

100% Sauvignon

Sistema di allevamento

Guyot

Prima annata prodotta

1975

Alcool

12,50% vol

Acidità totale

5,90 g/l

Vendemmia

Manuale

Affinamento

In acciaio con permanenza del vino per 4 mesi sui lieviti.

Shelf life

Da 2 a 4 anni in funzione delle condizioni di conservazione.

Tappo

Tecnico biologico, ricavato dalla canna da zucchero, 100% riciclabile.

Note degustative

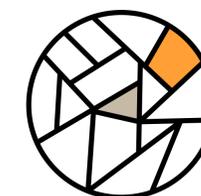
Vino bianco di colore giallo con riflessi verdognoli. Fine ed elegante con profumi che ricordano la salvia, foglia di pomodoro con una base di pesca nettarina. Vino fresco e sapido.

Accostamenti gastronomici

Vino da aperitivo e da abbinare a primi piatti a base di pomodorini e asparagi, ricotta e formaggi freschi di capra. Va servito a 12°C.



TRAMINER AROMATICO



DOC FRIULI ISONZO

Terreno

Suolo ciottoloso alluvionale dall'elevato drenaggio. L'origine geologica sono depositi dell'era Quaternaria succedute poi dalle alluvioni antiche (Pleistocene) e quelle più recenti (Olocene) dell'Isonzo.

Uva

100% Traminer aromatico

Sistema di allevamento

Guyot

Prima annata prodotta

1975

Alcool

12,50% vol

Acidità totale

5,10 g/l

Vendemmia

Manuale

Affinamento

In acciaio con permanenza del vino per 4 mesi sui lieviti con batonnage.

Shelf life

Da 2 a 4 anni in funzione delle condizioni di conservazione.

Tappo

Tecnico biologico, ricavato dalla canna da zucchero, 100% riciclabile.

Note degustative

Vino dai profumi varietali estremamente aromatici, molto caratteristici. Il colore è giallo intenso con sfumature ramate. Il suo bouquet ricorda la vaniglia, i fiori di tiglio, la mandorla e la frutta esotica. In bocca è fragrante con un retrogusto secco.

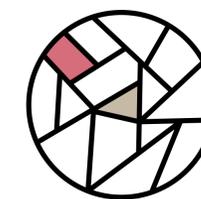
Accostamenti gastronomici

Vino da abbinare ad antipasti elaborati, caldi e freddi, con pesce in salsa o formaggi saporiti. Speciale l'abbinamento con varie tipologie di patè. Da servire a 12°C.



MERLOT

DOC FRIULI ISONZO



Terreno

Suolo ciottoloso alluvionale dall'elevato drenaggio. L'origine geologica sono depositi dell'era Quaternaria succedute poi dalle alluvioni antiche (Pleistocene) e quelle più recenti (Olocene) dell'Isonzo.

Uva

100% Merlot

Sistema di allevamento

Guyot

Prima annata prodotta

1975

Alcool

12,50% vol

Acidità totale

5,00 g/l

Vendemmia

Manuale

Affinamento

Malolattica in acciaio. Affinamento per 12 mesi in vasche di acciaio. Riposa sei mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Shelf life

Da 4 a 8 anni in funzione delle condizioni di conservazione.

Tappo

Tecnico biologico, ricavato dalla canna da zucchero, 100% riciclabile.

Note degustative

Vino dal colore rosso rubino, ha un aroma molto intenso, caldo, che ricorda l'amarena, la mora e il mirtillo. Il sapore è caldo e avvolgente con tannini morbidi.

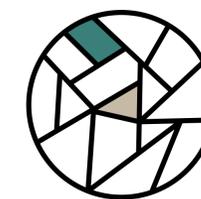
Accostamenti gastronomici

Il vino è indicato con piatti di carne dal sapore delicato e formaggi di media stagionatura. Da servire a 18°C.



CABERNET FRANC

DOC FRIULI ISONZO



Terreno

Suolo ciottoloso alluvionale dall'elevato drenaggio. L'origine geologica sono depositi dell'era Quaternaria succedute poi dalle alluvioni antiche (Pleistocene) e quelle più recenti (Olocene) dell'Isonzo.

Uva

100% Cabernet franc

Sistema di allevamento

Guyot

Prima annata prodotta

1975

Alcool

12,50% vol

Acidità totale

5,00 g/l

Vendemmia

Manuale

Affinamento

Malolattica in acciaio. Affinamento per 12 mesi in vasche di acciaio.

Il vino riposa sei mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Shelf life

Da 4 a 8 anni in funzione delle condizioni di conservazione.

Tappo

Tecnico biologico, ricavato dalla canna da zucchero, 100% riciclabile.

Note degustative

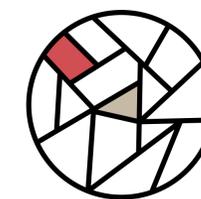
Vino rosso dai profumi molto complessi e fruttati che ricordano i piccoli frutti rossi e la viola. Le pirazine emergono rimarcando la tipicità della varietà d'uva. E' abbastanza corposo ma fragrante.

Accostamenti gastronomici

Vino indicato per arrostiti, hamburger di manzo e per formaggi di media stagionatura. Accostamento eccellente con il tartufo. Servire a 18°C.



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO



DOC FRIULI ISONZO

Terreno

Suolo ciottoloso alluvionale dall'elevato drenaggio. L'origine geologica sono depositi dell'era Quaternaria succedute poi dalle alluvioni antiche (Pleistocene) e quelle più recenti (Olocene) dell'Isonzo.

Uva

100% Refosco dal peduncolo rosso

Sistema di allevamento

Guyot

Prima annata prodotta

1975

Alcool

13% vol

Acidità totale

5,20 g/l

Vendemmia

Manuale

Affinamento

Malolattica in acciaio; 12 mesi in acciaio per il 70% ed il 30% in botti di rovere da 25 hl; assemblato per 6 mesi in bottiglia.

Shelf life

Da 4 a 8 anni in funzione delle condizioni di conservazione.

Tappo

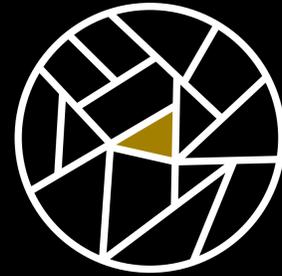
Tecnico biologico, ricavato dalla canna da zucchero, 100% riciclabile.

Note degustative

Colore rosso rubino intenso con lievi riflessi granati. Profumo tipico leggermente speziato con note di pepe nero, caffè e cioccolata. Al palato è leggermente tannico e di gran struttura.

Accostamenti gastronomici

Il vino è indicato con piatti dal gusto deciso, ottimo con spezzatino di cinghiale e selvaggina. Da provare con salami ben stagionati. Da servire a 18°C.



VILLANOVA

PIÙ VITE, DAL 1499



+39
0481 889311



Farra d'Isonzo
Gorizia



info@
tenutavillanova.com

WWW.TENUTAVILLANOVA.COM