



Le nostre proposte come sapete rappresentano già una selezione accurata del meglio che l'enografia nazionale ed internazionale sa proporre.

Oltre a questo, lo staff tecnico di Carboneria Gastronomica svolge un accurato studio su ogni bottiglia ed effettua un'ulteriore selezione.

Per aiutarvi nella scelta, segnaleremo  alcune bottiglie che a nostro giudizio sono classificate come "IMPERDIBILI".

Buon Divertimento



Unico **Pinot Grigio** riserva dell'Alto Adige, il suo vigneto gode di un microclima unico, grazie all'aereazione dell'Ora, che spira quotidianamente.

Fermentato in botti di rovere riceve poi un successivo invecchiamento di 12 mesi ed un successivo affinamento in botti di acciaio e infine in bottiglia.

Nasce così un grande Pinot Grigio, di colore giallo paglierino tendente al giallo oro, al naso parte con fragranze di pera e melone, una delicata sensazione di vaniglia. In bocca è equilibrato e sapido, di grande intensità e pieno in bocca.

93/100



Questo vino di carattere è il frutto del prezioso vitigno che cresce nella Vigna Crivelli in zona Punggl.

In questa dislocazione unica e straordinaria il vigneto viene impreziosito dalla presenza di viti impiantate ad alta densità con selezionati cloni di **Chardonnay**.

Il lungo invecchiamento conferisce a questo vino una intensità e ampiezza olfattiva impressionanti, con sentori di albicocca e frutta tropicale, note burrose e di cioccolato bianco.

90/100



Vino dal carattere deciso che proviene da zone selezionate in cui i vitigni a basso tralcio sono coltivati in impianti a Guyot.

Questo **Gewürztraminer** cresce nei migliori terreni coltivati a vite ed in condizioni ideali sulle colline intorno all'abitato di Cortaccia.

Unico vino nel suo genere, ha una eleganza olfattiva inaspettata in questo vitigno, con sentori floreali di garofano, petali di rosa, frutta di albicocca, mango, frutto della passione, ma anche note erbacee e di fiori essiccati.

In bocca è rotondo, aromatico, ricco ma con una freschezza che equilibra e non stanca mai.

94/100



Questo **Pinot Noir** cresce alla impressionante altitudine di 1030 metri sopra il livello del mare presso il Koflhof ad Aldino nelle pianure dell'Alto Adige. Il perfetto orientamento a sud del vigneto su porfido e dolomia, così come l'ideale irraggiamento solare e il vento "Ora", che spira ogni giorno da sud, garantiscono le condizioni ottimali di maturazione degli acini.

Il lungo invecchiamento ed affinamento conferiscono a questo vino note "borgogneggianti", con una intensità gustativa ed olfattiva che sapranno emozionarvi.

93/100



Il **Lagrein** riserva Furggl coltivato con rese molto basse viene macerato a freddo per esaltare al massimo il suo bouquet fruttato che contraddistingue il vitigno.

L'invecchiamento viene fatto dapprima 12 mesi in barrique e poi dopo l'assemblage 6 mesi in grandi botti di rovere prima di essere sottoposto ad un ulteriore invecchiamento di 6 mesi in bottiglia.

Nasce un vino di grande complessità e che può rimanere in cantina ben più di 10 anni per potervi donare sempre nuove sensazioni.