



ANNO DOMINI
VINEYARDS

WINE BOOK

IT

L'INNOVAZIONE AL SERVIZIO DELLA TRADIZIONE

47 Anno Domini: un'azienda agricola moderna, basata su un concetto nuovo di qualità, che è diventato il fiore all'occhiello di un'attività vitivinicola attiva ormai dal 1919 e gestita da tre generazioni.

47 Anno Domini sorge nella provincia di Treviso, un territorio che dà quotidianamente i natali a prestigiosi vini IGT e DOC. Proprio il fatto di crescere in questa terra infonde di una forza speciale i nostri vigneti.

Una terra che beneficia anche di un microclima unico, garantito da un vento di libeccio imprevedibile e caparbio come il Garbin che rubando con puntuale costanza i profumi della laguna di Venezia diventa il miglior alleato dei nostri vini.

La nostra azienda può contare su un team di specialisti e agronomi che monitora continuamente i parametri chimici microbiologici e sensoriali del prodotto: professionisti esperti coadiuvati dai più moderni sistemi di coltivazione e vinificazione.

Il nostro impianto, altamente innovativo, si occupa di effettuare meccanicamente la vendemmia, la potatura e le varie fasi della lavorazione viticola.

Le tecniche moderne, che rappresentano un nostro valore aggiunto, poggiano le basi sulla nostra grande attenzione alla salvaguardia dell'ambiente: ci avvaliamo da molti anni di metodi di trattamento non invasivi e grazie a strategie sostenibili e tecniche di lavorazione in vigna che ben si adattano al terreno e

alla variabilità climatica; gli oltre 30 ettari di vigneti che la circondano hanno infatti portato a termine il lungo e delicato processo da convenzionale a biologico, grazie al quale oggi possiamo fregiarci della certificazione biologica, inoltre l'esecuzione dei protocolli previsti dalla vegan society ci autorizza a fregiarci della certificazione vegan.



RICONOSCIMENTI

2018

Dama D'Oro Enoconegliano

DAMA D'ORO

Chardonnay D.O.C. Piave "Sottovoce" 2015

DIPLOMA DI MERITO

Raboso D.O.C. Piave 2015

International Organic Wine Award

SILVER MEDAL

Prosecco D.O.C. Spumante Extra Dry Bio Vegan

2019

International Wine Challenge

BRONZE MEDAL

Le Argille Cabernet di Cabernet 2014

Prosecco D.O.C. Spumante Extra Dry Millesimato 2018

Concours Mundus Vini Biofach

GOLD MEDAL

Prosecco D.O.C. Spumante Extra Dry Millesimato 2018

Concours Mundus Vini Meininger

SILVER MEDAL

Le Argille Cabernet di Cabernet 2014

Prosecco D.O.C. Spumante Extra Dry Millesimato 2018

Sommelier Wine Awards

BRONZE MEDAL

Le Argille Cabernet di Cabernet 2014

Decanter World Wine Award

COMMENDED

Le Argille Cabernet di Cabernet 2014

Prosecco D.O.C. Spumante Extra Dry Millesimato 2018

International Wine & Spirit Competition

BRONZE MEDAL

Le Argille Cabernet di Cabernet 2015

Garbin Vino Rosso 2013

International Organic Wine Award

SILVER MEDAL

Merlot Venezia D.O.C. Bio Vegan "Sottovoce" 2017

Prosecco D.O.C. Spumante Extra Dry Bio Vegan 2018

Prosecco D.O.C. Spumante Extra Dry Millesimato 2018

RICONOSCIMENTI

Berliner Wein Trophy

GOLD MEDAL

Prosecco D.O.C. Spumante Extra Dry Bio Vegan 2018

Dama D'oro Enoconegliano

DAMA D'ORO

Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G. 2018

Chardonnay D.O.C. Piave "Sottovoce" 2017

Cabernet Sauvignon D.O.C. Venezia 2018

Batista Cabernet-Merlot I.G.T. Veneto 2016

2020

International Wine Challenge

COMMENDED

Le Argille Cabernet di Cabernet 2015

Pinot Nero I.G.T. Veneto "Sottovoce" 2015

Sommelier Choice Awards

SILVER MEDAL

Prosecco D.O.C. Spumante Extra Dry Bio Vegan 2019

Best Wine Awards

GOLD MEDAL

Pinot Nero I.G.T. Veneto "Sottovoce" 2015

Mundus Vini Biofach

GOLD MEDAL

Merlot Venezia D.O.C. Bio Vegan "Sottovoce" 2017

2021

International Wine Challenge

BRONZE MEDAL

Sauvignon I.G.T. TreVenezie "Sottovoce" 2019

Prosecco D.O.C. Spumante Extra Dry Bio Vegan 2020

Prosecco D.O.C. Rosé Spumante Bio Vegan 2020

Le Argille Cabernet di Cabernet 2018

Luca Maroni

Raboso D.O.C. Piave 88pt

Pinot Grigio D.O.C. Delle Venezie 94pt

Prosecco D.O.C. Spumante Extra Dry Bio Vegan 92pt

Prosecco D.O.C. Rosé Spumante Bio Vegan 93pt

Pinot Nero I.G.T. Veneto "Sottovoce" 88pt

Merlot Venezia D.O.C. Bio Vegan "Sottovoce" 90pt

Sauvignon I.G.T. TreVenezie "Sottovoce" 94pt

Chardonnay D.O.C. Piave "Sottovoce" 93pt

Le Argille Cabernet di Cabernet 95pt

RICONOSCIMENTI

Decanter World Wine Award

BRONZE MEDAL

Prosecco D.O.C. Rosé Spumante Bio Vegan 2020

COMMENDED

Prosecco D.O.C. Spumante Extra Dry Bio Vegan 2020

China Wine Competition

SILVER MEDAL

Prosecco D.O.C. Spumante Extra Dry Bio Vegan 2020

Prosecco D.O.C. Rosé Spumante Bio Vegan 2020

Le Argille Cabernet di Cabernet 2018

Berliner Wein Trophy

GOLD MEDAL

Prosecco D.O.C. Rosé Spumante Bio Vegan 2020

2022

5 Star Wine Vinality

Le Argille Cabernet di Cabernet 90p

Prosecco D.O.C. Rosé Spumante Bio Vegan 92pt

Honk Kong International Wine & Spirit Competition

BRONZE MEDAL

Prosecco D.O.C. Spumante Extra Dry Bio Vegan 2021

Prosecco D.O.C. Rosé Spumante Bio Vegan 2021

International Wine Challenge

COMMENDED

Prosecco D.O.C. Spumante Extra Dry Bio Vegan 2021

Prosecco D.O.C. Rosé Spumante Bio Vegan 2021

BRONZE MEDAL

Le Argille Cabernet di Cabernet 2018

Raboso D.O.C. Piave 2019

Luca Maroni

Raboso D.O.C. Piave 2019 92pt

Prosecco D.O.C. Spumante Extra Dry Bio Vegan 92pt

Prosecco D.O.C. Rosé Spumante Bio Vegan 2021 93pt

Merlot Venezia D.O.C. Bio Vegan 2021 93pt

Concours Mondial de Bruxelles

SILVER MEDAL

Le Argille Cabernet di Cabernet 2018

Decanter World Wine Award

BRONZE MEDAL

Le Argille Cabernet di Cabernet 2018

RICONOSCIMENTI

2023

Decanter World Wine Award

BRONZE MEDAL

Prosecco D.O.C. Spumante Extra Brut Bio Vegan 88pt

RAboso D.O.C. Piave 2019 87pt

Berliner Wein Trophy SILVER MEDAL

GOLD MEDAL

Le Argille Cabernet di Cabernet 2018

IV CATEGORIA

Prosecco D.O.C. Spumante Extra Brut Bio Vegan 2022

5 Star Wines - Wine Without Walls

Prosecco D.O.C. Spumante Extra Brut Bio Vegan 92pt

Travel Retail Go For Gold Awards

GOLD MEDAL

Prosecco D.O.C. Spumante Extra Brut Bio Vegan

SILVER MEDAL

Le Argille Cabernet di Cabernet 2019

2024

Luca Maroni

Pinot Grigio D.O.C. Delle Venezie 2023 94pt

Merlot Venezia D.O.C. Bio Vegan 2029 93pt

Mundus Vini

Prosecco D.O.C. Spumante Extra Brut Bio Vegan 86pt

Le Argille Cabernet di Cabernet 85pt





Cabernet Sauvignon D.O.C. Venezia
Bio Vegan



equilibrato con note di pepe verde che contrastano il retrogusto di caffè e cioccolato, in un'inebrante collisione di sentori diversi che vanno a comporre un'esperienza gustativa che migliorerà ulteriormente con l'invecchiamento

Denominazione

Cabernet Sauvignon D.O.C. Venezia Bio Vegan

Vitigno

100% Cabernet Sauvignon

Provenienza

Cabernet Sauvignon, coltivato nelle Province di Treviso e Venezia. Il vitigno Cabernet Sauvignon ha origine bordolese ed è uno dei vitigni più diffusi al mondo, nell'area del Nord-Est dell'Italia esprime vini di grande eleganza e piacevolezza.

Vinificazione

al raggiungimento del perfetto equilibrio di maturazione tra la parte zuccherina ed il patrimonio polifenolico può iniziare la vendemmia. L'uva arriva in cantina, viene pigiata e posta a fermentare in vinificatori di acciaio inox. La fermentazione avviene a temperatura controllata e non supera i 24-25°C, vengono eseguiti dei rimontaggi quotidiani in modo automatico secondo tempi di lavoro e di sosta decisi dagli Enologi in funzione dell'annata, viene effettuato un "delestage" tra il quarto ed il sesto giorno di fermentazione. Al termine della fermentazione alcolica e della fase di estrazione si passa alla svinatura ed alla pressatura delle bucce e vengono create le condizioni per favorire la fermentazione malo-lattica, terminata anche questa fermentazione si eseguono i travasi necessari per poter decidere il miglior momento in cui il Cabernet Sauvignon DOC Venezia Bio-Vegan potrà essere imbottigliato. Dopo l'imbottigliamento affina il proprio carattere per almeno 2 mesi in bottiglia prima di essere presentato ai clienti.

Conservazione e invecchiamento

deve essere conservato in un luogo fresco e preferibilmente al buio.

Colore

alla vista presenta un bel colore intenso, profondo, rosso con gradevoli riflessi violacei.

Profumo

all'olfatto risulta netto, intenso, elegante con marcate note di vegetale fresco che ricordano in pepe verde, cui seguono note di frutti rossi in particolare il mirtillo, la mora e la prugna.

Sapore

in bocca si presenta potente, caldo, intenso, con una elegante fusione di struttura, acidità e leggera sensazione astringente. Risulta pieno, sapido, di ottima persistenza.

Gradazione alcolica 13,5% vol.

Temperatura di servizio ottimale 16-18°C

Affinità gastronomiche

si accompagna ottimamente a piatti a base di carne, quali brasati ed arrostiti, perfetto con la cacciagione.

Confezione

bottiglie bordolesi reali da 75 cl. scatole da 6.





Raboso I.G.T. Veneto
Bio Vegan



Denominazione

Raboso I.G.T. Veneto Bio Vegan

Vitigno

100% Raboso

Provenienza

vigneti nella campagna trevigiana, circondati dal Fiume Sile e Piave.

Vinificazione

uve sane e selezionate. Macerazione di 15 giorni in tini d'acciaio. Dopo la fermentazione alcolica, il vino viene travasato in botti di rovere da 1000 litri o tini di acciaio dove completa la fermentazione malolattica (dopo una prima fase di travaso. Il vino viene poi filtrato e travasato prima di essere imbottigliato.

Conservazione e invecchiamento

in cantina, a umidità controllata alla temperatura di 10-12°C.

Colore

rosso rubino intenso con riflessi violacei e lucenti.

Profumo

intenso, caratteristico, delicato ed evoluto, con una leggera sfumatura di frutti di bosco.

Sapore

equilibrato, secco, sapido, pieno e armonico, con sfumature di lampone, giustamente tannico, buona acidità e alcol, buon sapore persistente, da bersi giovane.

Gradazione alcolica

11,5% vol.

Temperatura di servizio ottimale 16-18°C

Affinità gastronomiche

ottimo con piatti di carne, arrostiti e grigliati, selvaggina bollita, pollame, oca in umido, maiale. Ottimo con l'anguilla in umido.

Confezione

bottiglie bordolesi reali da 75 cl. scatole da 6.

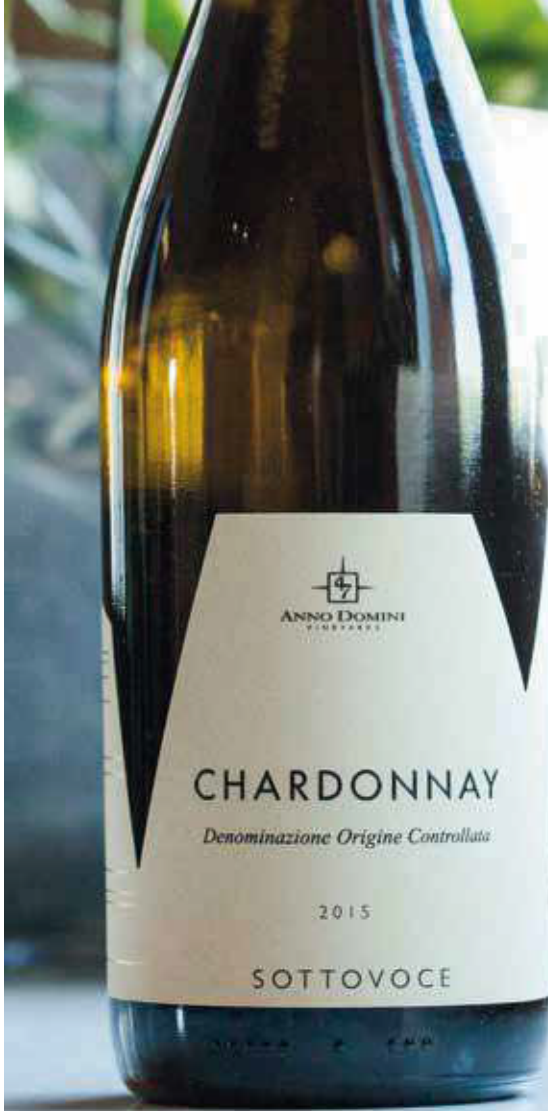




ANNO DOMINI
VINEYARDS



Chardonnay D.O.C. Venezia
Linea Sottovoce



*equilibrato e ricco in ogni
aspetto: la linearità in
bocca è accompagnata
da note di frutta matura
che sfumano in gradevoli
nuances di nocciola
tostata, vaniglia e miele*

Denominazione

Chardonnay D.O.C. Venezia Bio Vegan "Linea sottovoce"

Vitigno 100% Chardonnay

Provenienza

il vitigno Chardonnay è un vitigno a bacca bianca proveniente dall'area viticola della Borgogna in Francia. È un vitigno molto adattabile al territorio dove viene allevato e da cui trae quanto necessario per differenziarsi da area ad area.

Vinificazione

al raggiungimento perfetta maturazione delle uve si dà inizio alla vendemmia. I grappoli arrivano in cantina per essere diraspati e pigiati ed immessi nella pressa a polmone dove viene operata una sosta con le bucce per circa 4-8 ore, poi viene avviato il ciclo di pressatura. Il mosto ottenuto viene raffreddato e fatto decantare. Sul mosto limpido viene avviata la fermentazione alcolica ed al termine di quest'ultima la temperatura viene abbassata a circa 8-10°C. Nel mese di gennaio i 2/3 dello Chardonnay DOC Piave vengono posti in piccoli carati di legno di secondo e terzo passaggio dove inizia una lenta maturazione in legno, per un periodo variabile tra i 6 ed i 12 mesi. Quando i nostri Enologi ritengono raggiunto un perfetto equilibrio tra olfatto e gusto, definiscono l'assemblaggio con la terza parte dello Chardonnay DOC Piave che stava maturando in acciaio, il vino ottenuto viene lasciato riposare per almeno 3-4 mesi prima di essere posto in bottiglia per un ulteriore affinamento di 3 mesi prima di essere proposto alla nostra clientela.

Conservazione e invecchiamento

in un luogo fresco e preferibilmente al buio per garantirne la massima integrità e longevità.

Colore

alla vista si presenta brillante, vivo con gradevoli tonalità giallo-oro che ben rispondono ad un vino bianco affinato in legno.

Profumo

l'impatto olfattivo è elegante e complesso, inizialmente prevalgono le note di frutta matura che poi sfumano in gradevoli nuances che ricordano la nocciola tostata, la vaniglia e leggere sensazioni di miele.

Sapore

ottima la sensazione acida iniziale, risulta poi lungo, profondo, sapido, persistente, suggestiva la linearità in bocca.

Gradazione alcolica 13% vol.

Temperatura di servizio ottimale 10-14°C

Affinità gastronomiche

ben si accompagna con pesci cotti in umido ed ai formaggi freschi a latte ovino o se di latte vaccino moderatamente stagionati.

Confezione bottiglie borgognotta da 75 cl. scatole da 6.



ANNO DOMINI
VINEYARDS

AWARDS



2021
Luca Maroni
93 pt





Pinot Nero I.G.T. Veneto
Linea Sottovoce



*un profumo che sussurra
una storia, un delicato
equilibrio tra frutti rossi
e legno di barrique per
un calice rosso rubino
dal sapore elegante e
complesso*



Denominazione

Pinot Nero I.G.T. Veneto "Linea sottovoce"

Vitigno 100% Pinot Nero

Provenienza Il vitigno Pinot Nero è un vitigno a bacca rossa proveniente dall'area viticola della Borgogna in Francia, ma ben si è adattato anche in Italia, in particolar modo nel Nord Est.

Vinificazione al raggiungimento della perfetta maturazione delle uve, si dà inizio alla vendemmia. Dopo la diraspatura e pigiatura dei grappoli, ha inizio la fermentazione alcolica nei vinificatori: questa avviene ad una temperatura controllata di 25°C, i rimontaggi sono programmati e ogni 3 giorni viene eseguito un delestage. Dopo 10 giorni si esegue la svinatura e la pressatura delle vinacce.

Il vino ottenuto viene posto in serbatoi di acciaio inox dove vengono create le condizioni per favorire la fermentazione malolattica.

Vengono fatti i travasi di rito allo scopo di illimpidire il vino prima di porlo in barrique da 225 litri.

Il nostro Pinot Nero IGT Veneto Sottovoce matura per un periodo variabile fra i 6 e gli 8 mesi. Il vino ottenuto viene poi messo in bottiglia, dove affina prima di essere proposto alla nostra clientela.

Conservazione e invecchiamento In un luogo fresco e preferibilmente al buio per garantirne la massima integrità e longevità.

Colore Alla vista si presenta vivo, con una gradevole tonalità rubina.

Profumo L'impatto olfattivo è elegante e complesso, il Pinot Nero Sottovoce è il perfetto connubio tra le sensazioni di frutta rossa

ciliegia, more, ribes) e grazie al leggero passaggio in legno di rovere si ha un incremento dei profumi terziari, come il pepe bianco, vaniglia, e cannella.

Sapore Ottimo l'attacco, pieno, leggermente acido, equilibrato, persistente, con una leggera sensazione tannica che contribuisce a mantenere pulita la bocca.

Gradazione alcolica 13% vol.

Temperatura di servizio ottimale 16-18°C

Affinità gastronomiche Si abbina alla perfezione alla cacciagione e all'anatra arrosto, ma trova il massimo della coesione con i formaggi stagionati. Trova eleganza e soddisfazione anche con i primi piatti al ragù e tagliatelle ai salumi.

Confezione Bottiglie borgognotta da 75 cl. scatole da 6.



ANNO DOMINI
VINEYARDS



Sauvignon I.G.T. TreVenezie
Linea Sottovoce



vino rigoroso asciutto e quasi austero con il suo piacevole impatto acido e un profumo tipicamente ricco che fa mostra di sé con sicurezza quando bevuto ancora giovane

Denominazione

Sauvignon I.G.T. Tre Venezie "Linea sottovoce"

Vitigno

100% Sauvignon

Provenienza

vigneti nella campagna trevigiana

Vinificazione

uve selezionate e sane, vinificazione in bianco in vasche d'acciaio, dopo la fermentazione alcolica viene conservato ancora in recipienti di acciaio prima di provvedere alle lavorazioni che ne precedono l'imbottigliamento.

Conservazione e invecchiamento

in cantina, a umidità controllata e con una temperatura di 10-12°C. Si consiglia di berlo giovane.

Colore

giallo paglierino con riflessi dalle sfumature verdognole.

Profumo

intense note speziate di peperoni, salvia, sambuco, pesca e foglia di pomodoro tipiche delle caratteristiche del vitigno.

Sapore

asciutto e quasi austero di piacevole impatto acido.

Gradazione alcolica 12% vol.

Temperatura di servizio ottimale 10-12°C

Affinità gastronomiche

adatto a tutti i primi piatti anche in forma di zuppa come con i fagioli. Sostiene bene tutte le carni bianche anche con l'accompagnamento di salse leggere. Ottimo con il pesce anche di natura grassa e preparato al forno.

Confezione

bottiglie borgognotta da 75 cl. scatole da 6.

Gli appunti dell'enologo...

"Il vitigno Sauvignon è caratterialmente difficile e normalmente le uve si presentano verdi e forti costringendo l'enologo a vinificazioni a bassa temperatura controllate e a una piccola permanenza del mosto sulle vinacce per garantire al futuro vino le caratteristiche organolettiche varietali e tipiche."





ANNO DOMINI
VINEYARDS



Merlot D.O.C.G. Venezia
Linea Sottovoce



*dal rosso intenso e cupo, un vino
profondo che profuma di frutti rossi e
vaniglia e nasce nelle nostre terre*

Denominazione

Merlot D.O.C. Venezia Bio Vegan "Linea sottovoce"

Vitigno

100% Merlot

Provenienza

province di Treviso e Venezia

Vinificazione

l'uva dopo la vendemmia viene pigiata e posta a fermentare in vinificatori di acciaio inox. La fermentazione avviene a temperatura controllata e non supera i 28°C, vengono eseguiti dei rimontaggi quotidiani in modo automatico secondo tempi di lavoro e di sosta decisi dall'enologo, inoltre al quarto ed al settimo giorno di fermentazione viene effettuato un "delestage". Al termine della fermentazione alcolica e della fase di estrazione si passa alla svinatura ed alla pressatura delle bucce e vengono create le condizioni per favorire la fermentazione malo-lattica, terminata anche questa fermentazione si eseguono i travasi necessari per poter decidere il miglior momento in cui il Merlot Sottovoce entrerà in barrique per l'affinamento. La fase di affinamento dura circa 10-18 mesi in cui vengono effettuati controlli analitici ed analisi sensoriali da parte del nostro Enologo.

Conservazione e invecchiamento

si consiglia la conservazione in locali freschi e asciutti, l'invecchiamento per questo importante vino può superare i 4-6 anni.

Colore

rosso intenso, cupo, profondo, con eleganti note granate.

Profumo

pulito, caldo, piacevoli sentori di piccoli frutti rossi a cui segue una marcata nota di vaniglia e di legno tostato, nel finale percepiamo delle nuances di pepe verde.

Sapore

ottima l'entrata in bocca, piacevole la sensazione di leggero tannino diffuso sulla lingua e la percezione di calore e dolcezza data dalla alcolicità, buona la lunghezza e la persistenza che lasciano una piacevole bocca asciutta che invita ad un altro assaggio.

Gradazione alcolica 13,5% vol.

Temperatura di servizio ottimale 18°C

Confezione

bottiglie borgognotta da 75 cl. scatole da 6.



AWARDS



2019
International Organic
Wine Award
SILVER MEDAL



Pinot Nero Rosato I.G.T. Veneto
Linea Sottovoce



*Il fascino di un rosato,
la classe di un Pinot Nero.*

Denominazione

Pinot Nero Rosato I.G.T. Veneto "Linea sottovoce"

Vitigno 100% Pinot Nero

Provenienza Regione Veneto

Vinificazione

Al raggiungimento del perfetto equilibrio di maturazione tra la parte zuccherina e il patrimonio acido, si inizia la vendemmia. I grappoli arrivano in cantina dove vengono diraspatis e pigiati, entrano nella pressa a polmone dove, dopo una breve macerazione di 2-6 ore, avviene la separazione del mosto dalle bucce. Il mosto viene raffreddato e fatto decantare; successivamente sul mosto illimpidito viene avviata la fermentazione alcolica con l'utilizzo di lieviti selezionati. Al termine di quest'ultima viene abbassata la temperatura a circa 8-10°C per la conservazione della parte aromatica e l'affinamento del vino. Una volta terminato l'affinamento in serbatoi di acciaio, il vino è pronto per essere messo in commercio.

Conservazione e invecchiamento

Il Pinot Nero Rosato dev'essere conservato in locali freschi e asciutti preferibilmente al buio, nell'anno successivo la nota aromatica evolve in una maturità olfattiva che privilegia la complessità del frutto.

Colore

Rosa tenue, brillante invitante.

Profumo

All'olfatto presenta eleganti note floreali seguite da sensazioni di piccoli frutti rossi e ciliegia.

Sapore

In bocca si presenta con un elegante connubio di acidità, sapidità e morbidezza seguito da una interessante persistenza e pienezza.

Gradazione alcolica

12% vol.

Temperatura di servizio ottimale

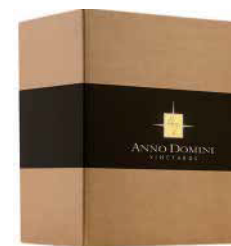
8-12°C

Affinità gastronomiche

Ottimo da aperitivo, si accompagna egregiamente ad antipasti di pesce marinato, grigliato e crostacei, ben si accompagna anche con carni bianche e formaggi freschi.

Confezione

Cartone da 6 bottiglie da 750 ml





Pinot Grigio D.O.C. delle Venezie
Linea Sottovoce



*nella sua versione bio vegan
regala sentori di frutta esotica e
delicati fiori bianchi, un vino dal
sapore elegante e persistente*

Denominazione

Pinot Grigio D.O.C. delle Venezie Bio Vegan "Linea sottovoce"

Vitigno

100% Pinot Grigio, coltivato nelle Province di Treviso e Venezia.

Provenienza

è un vitigno che trae origine in un'area compresa tra l'Alsazia (pinot gris) e Germania (Rulander), ma in Italia è particolarmente coltivato nelle provincie di Treviso e Venezia dove ha raggiunto una grande diffusione viticola ed un nuovo stile di presentazione che lo ha reso conosciuto nel mondo.

Vinificazione

le uve al raggiungimento del perfetto equilibrio di maturazione vengono vendemmiate. I grappoli arrivano in cantina dove vengono diraspati e pigiati, entrano nella pressa a polmone dove avviene la separazione del mosto dalle bucce. Il mosto raffreddato viene fatto decantare e trascorse 24-36 ore, sul mosto illimpidito viene avviata la fermentazione ad una temperatura di 16-18°C, terminata la fermentazione alcolica la temperatura viene abbassata a circa 8-10°C per la conservazione della parte aromatica.

Conservazione e invecchiamento

deve essere conservato in un luogo fresco e preferibilmente al buio, nell'anno successivo la nota aromatica evolve in una maturità olfattiva che privilegia la complessità al frutto.

Colore

alla vista presenta un bel colore giallo paglierino con piacevoli riflessi verdognoli.

Profumo

al naso riconosciamo una elegante nota di frutta esotica, mela, e delicati sentori che ricordano i ori bianchi.

Sapore

in bocca si presenta con una elegante acidità seguita da una piacevole sapidità e persistenza, al retrofatto dopo la deglutizione ottima la rispendenza con quanto percepito al naso.

Gradazione alcolica 12,5% vol.

Temperatura di servizio ottimale 8-12°C

Affinità gastronomiche

si accompagna egregiamente ad antipasti di pesce, al prosciutto crudo e allo speck ed ai primi piatti con sughi a base di verdure stagionali.

Confezione

bottiglie borgognotta da 75 cl. scatole da 6.





ANNO DOMINI
VINEYARDS



Prosecco D.O.C. Frizzante
Bio Vegan



*il classico aperitivo veneto si presenta nella
sua nuova versione bio-vegan: con il suo
profumo leggero, un vino che unisce un sapore
piacevolmente dolce ad un aroma fruttato*

Denominazione

Prosecco D.O.C. Frizzante Bio Vegan

Vitigno

Glera dall'85% al 100%, inoltre possono concorrere, come previsto dal disciplinare fino ad un massimo del 15% i seguenti vitigni Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio.

Provenienza

le Province di Treviso, Padova, Belluno, Venezia, Vicenza per la Regione Veneto e le Province di Gorizia, Pordenone, Trieste ed Udine per la Regione Friuli Venezia Giulia.

Vinificazione

da una attenta vendemmia le uve Bio-Vegan di Glera entrano in cantina dove vengono ammostate, nel mosto così ottenuto avviene la prima fermentazione a cui seguono i travasi per rendere limpido in vino che in seguito diverrà spumante (effervescente) con la fase di presa di spuma.

Presa di spuma

al vino definito "base", vengono aggiunti gli zuccheri necessari alla presa di spuma viene posto in autoclave dove avviene la seconda fermentazione per raggiungere la sovrappressione di 2,00-2,50 atmosfere, da questo momento nasce il Prosecco D.O.C. Frizzante Bio-Vegan della 47 Anno Domini.

Conservazione e invecchiamento

deve essere conservato in un luogo fresco e preferibilmente al buio, la massima freschezza aromatica viene espressa nel primo anno di imbottigliamento.

Colore

giallo paglierino carico, con una piacevole presenza di spuma al momento del riempimento del calice seguita da una piacevole presenza di bollicine.

Profumo

fine, con piacevoli note fruttate che ricordano la mela golden, cui seguono interessanti sensazione floreali in particolare la rosa.

Sapore

piacevoli sensazioni dolci/acidie ben supportate da una sapidità finale, al retrofatto ben si percepiscono le sensazioni riconosciute al profumo.

Gradazione alcolica 11% vol.

Temperatura di servizio ottimale 8-12°C

Affinità gastronomiche

ottimo da solo come aperitivo con stuzzichini vari.

Indicato per accompagnare tutti i patti di pesce ad esclusione di quelli in rosso/umido.

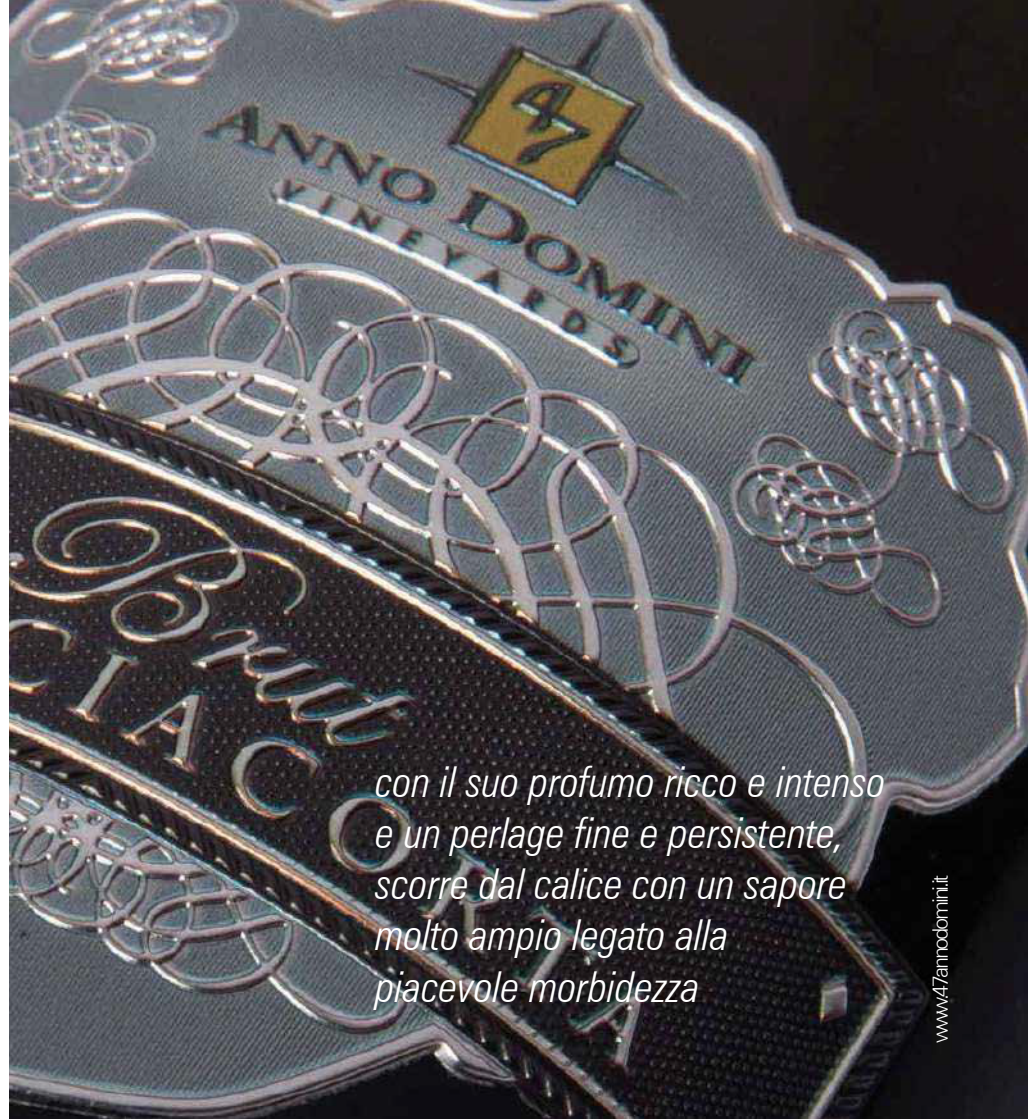
Confezione

bottiglie tappo raso da 75 cl. scatole da 6.





Franciacorta D.O.C.G.
Brut



*con il suo profumo ricco e intenso
e un perlage fine e persistente,
scorre dal calice con un sapore
molto ampio legato alla
piacevole morbidezza*

Denominazione

Franciacorta D.O.C.G. Brut

Il vino

classico Franciacorta fresco e fruttato, ottenuto da uve Chardonnay dopo una permanenza sui lieviti superiore ai 24 mesi.

Vitigno

100% Chardonnay

Vinificazione

le uve selezionate con grado e acidità, vengono pressate in modo soffice e fatte fermentare in tini d'acciaio a temperatura controllata fra i 15°C e i 18°C.

Conservazione e invecchiamento

la conservazione ottimale in luoghi scuri ed asciutti ad una temperatura di 10-14°C. La struttura e l'eleganza di questo vino può garantire un invecchiamento di 10 anni.

Colore

giallo tenue con riflessi verdognoli.

Profumo

molto ampio legato ad una piacevole morbidezza.

Perlage

fine e persistente.

Sapore

secco e vellutato.

Gradazione alcolica 12,5% vol.

Temperatura di servizio ottimale 6-8°C

Affinità gastronomiche

ideale con piatti delicati a base di pesce e carni bianche.

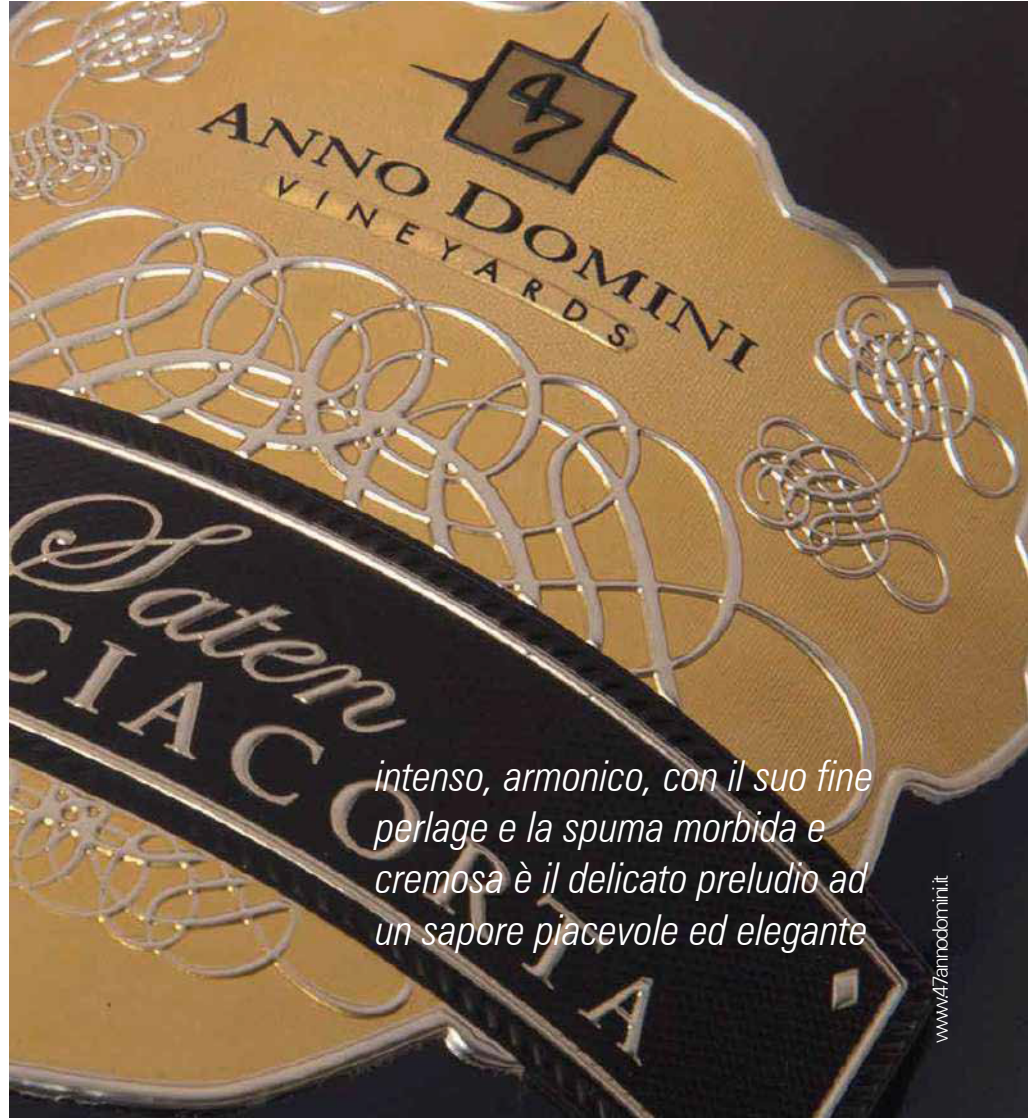
Confezione

bottiglie champagnotta da 75 cl. scatole da 6.





Franciacorta D.O.C.G. Satèn
Brut



*intenso, armonico, con il suo fine
perlage e la spuma morbida e
cremosa è il delicato preludio ad
un sapore piacevole ed elegante*

Denominazione

Franciacorta D.O.C.G. Satèn Brut

Il vino

il Franciacorta d'eccezione, elegante e delicato al palato, un vino ottenuto da un'accurata selezione di uve Chardonnay. Riposa sui lieviti per ben 30 mesi.

Vitigno

100% Chardonnay

Vinificazione

le uve sul fine agosto raggiungono la corretta maturazione, ma conservano ancora una notevole acidità e freschezza, a quel punto vengono raccolte manualmente in cassette e successivamente la pressatura in modo soffice e fatte fermentare in tini d'acciaio a temperatura controllata fra i 15°C e i 18°C.

Conservazione e invecchiamento

la conservazione ottimale in luoghi scuri ed asciutti ad una temperatura di 10-14°C. La struttura e l'eleganza di questo vino può garantire un invecchiamento di 10 anni.

Colore

giallo tenue con riflessi verdognoli.

Profumo

intenso e armonico, con note di frutta e agrumi freschi.

Sapore

piacevole ed elegante.

Perlage

fine e persistente, spuma morbida e cremosa.

Gradazione alcolica 12,5% vol.

Temperatura di servizio ottimale 6-8°C

Affinità gastronomiche

aperitivo di gran classe ma allo stesso tempo ottimo con delicati piatti di pesce.

Confezione

bottiglie champagnotta da 75 cl. scatole da 6.



Franciacorta D.O.C.G.
Pas Dosè



*Franciacorta dai profumi intensi,
espressione di un elegante
Vino Dosaggio Zero*

Denominazione

Franciacorta D.O.C.G.
Pas Dosè

Il vino

Classico Franciacorta fresco e fruttato, ottenuto da uve Chardonnay dopo una permanenza sui lieviti superiore ai 18 mesi.

Vitigno

100% Chardonnay

Vinificazione

le uve selezionate con grado e acidità, vengono pressate in modo soffice e fatte fermentare in tini d'acciaio a temperatura controllata fra i 15 e i 18°C.

Conservazione e invecchiamento

la conservazione ottimale in luoghi scuri ed asciutti ad una temperatura di 10-14° C.

Colore

giallo tenue con riflessi verdognoli.

Profumo

ricco e intenso.

Sapore

molto ampio legato a una piacevole morbidezza.

Perlage

fine e persistente.

Gradazione alcolica 12,5% vol.

Temperatura di servizio ottimale 6-8°C

Affinità gastronomiche

aperitivo di gran classe ma allo stesso tempo ottimo con delicati piatti di pesce.

Confezione

bottiglie champagnotta da 75 cl. scatole da 6.



Cuvée Bianco Spumante



un perlage fine ed elegante si trasforma in una piacevole spuma, regala all'olfatto note fruttate che proseguono all'assaggio. Un calice fresco, fruttato armonico e persistente

Denominazione

Cuvée Bianco Spumante

Vitigno

cuvée di vini bianchi provenienti da vitigni ubicati nel Nord-Est

Provenienza

Veneto

Vinificazione

spremitura soffice, separazione dalle bucce e vinificazione in bianco, fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata, il vino base spumante così ottenuto viene conservato, in recipienti di acciaio inox, ad una temperatura di 8-10°C. La base spumante viene filtrata e posta in autoclave dolcificata e aggiunta di lieviti selezionati per la presa di spuma con il metodo charmat. Una volta raggiunta la sovrapressione desiderata il nostro glera spumante viene refrigerato e mantenuto a -4°C per la stabilizzazione a freddo per 15 giorni, viene poi filtrato e imbottigliato isobaricamente per mantenere le preziose bollicine.

Conservazione e invecchiamento

deve essere conservato in un luogo fresco e preferibilmente al buio, la massima freschezza aromatica viene espressa nel primo anno di imbottigliamento.

Colore

giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, con una piacevole presenza di spuma al momento del riempimento del calice seguita da un fine e persistente perlage.

Profumo

fine, elegante, buona presenza iniziale di note fruttate, in particolare di mela verde e mela golden, seguita da note floreali che ricordano il glicine e la rosa canina.

Sapore

vellutato, fresco, fruttato e brioso, leggero e scorrevole, con un perlage fine, di corpo, armonico, ottima acidità e piacevole persistenza gustativa, da bere soprattutto giovane.

Gradazione alcolica 11% vol.

Temperatura di servizio ottimale 4-6°C

Affinità gastronomiche

ottimo da solo come aperitivo con stuzzichini vari. Indicato per accompagnare tutti i patti di pesce, gli affettati in genere, le paste ed i risotti in genere, ben si accompagna anche alle carni bianche.

Confezione

bottiglie Piave da 75 cl. scatole da 6.



Prosecco D.O.C.G. Spumante
Brut



*un profumo leggero e delicato, ma persistente con
le sue caratteristiche note di mela golden e agrumi,
un vino armonico e bilanciato, perfetto per aperitivi e
piatti di pesce*

Denominazione

Prosecco D.O.C. Spumante Brut

Vitigno Glera dall'85% al 100%, inoltre possono concorrere, come previsto dal disciplinare fino ad un massimo del 15% i seguenti vitigni Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero vinificato in bianco, Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera e Glera lunga qualora coltivati in ambito aziendale.

Provenienza

le province di Treviso, Padova, Belluno, Venezia, Vicenza per la regione Veneto, e le province di Gorizia, Pordenone, Trieste ed Udine per la regione Friuli Venezia Giulia.

Vinificazione quando le uve stanno raggiungendo la giusta maturazione vengono vendemmiate in modo da ottenere un patrimonio acido ed una conseguente superiore freschezza gustativa e poi portate alla cantina di vinificazione dove, dopo aver subito la diraspatura e la pigiatura, vengono poste in una pressa soffice ed il mosto viene immediatamente separato dalle bucce, raffreddato ed illimpidito mediante flottazione. Al mosto limpido vengono aggiunti i lieviti per avviare la fermentazione alcolica alla temperatura controllata di 16-18°C. Terminata quest'ultima, al vino nuovo viene abbassata la temperatura a 8-12°C e dopo 8 giorni si opera il primo travaso. Abbiamo così ottenuto il vino base spumante Prosecco atto a divenire D.O.C..

Presa di spuma il vino base spumante viene filtrato sterilmente, viene aggiunto degli zuccheri necessari alla presa di spuma e di lieviti selezionati adatti alla produzione di vini effervescenti e posto in una autoclave per rifermentare e poter raggiungere la sovrappressione desiderata.

Conservazione e invecchiamento

in cantina, a umidità controllata e con una temperatura di 10-12°C. Si consiglia di berlo giovane.

Colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, con una piacevole presenza di spuma al momento del riempimento del calice seguita da un fine e persistente perlage.

Profumo piacevole la prolungata sensazione tattile della anidride carbonica, seguita da una delicata percezione dolce ben sposata con la marcata acidità, ottima la lunghezza e persistenza, un Prosecco Spumante armonico e bilanciato. Interessante la rispondenza retrofattiva con quanto percepito al profumo.

Sapore vellutato, fresco, fruttato e brioso, leggero e scorrevole, con un perlage fine, di corpo, armonico, ottima acidità e alcool, ottima la persistenza gustativa, da bere soprattutto giovane.

Gradazione alcolica 11% vol.

Temperatura di servizio ottimale 4-6°C

Affinità gastronomiche

ottimo da solo come aperitivo con stuzzichini vari. Indicato per accompagnare tutti i patti di pesce, gli affettati in genere, le paste ed i risotti in genere, ben si accompagna anche alle carni bianche.

Confezione

bottiglie Piave da 75 cl. scatole da 6.

Nel periodo di maturazione delle uve Glera della vendemmia appena trascorsa, queste sono state favorite dalla buona differenza di escursione termica tra giorno e notte, infatti abbiamo ottenuto dei vini dotati di un'ottima freschezza acida e nel contempo un bouquet con piacevoli note di mela matura.



Gli appunti dell'enologo...

"Cammino attraverso i lari dei vigneti del Prosecco, per monitorare il proseguimento della maturazione. Utilizzo inoltre la degustazione (analisi gustativa) delle bacche per valutarne l'aromaticità della buccia, la croccantezza, l'astringenza del vinacciolo, mi sono reso conto che l'andamento climatico della seconda decade di settembre aveva un vinacciolo ben maturo, un patrimonio acido sostenuto ed una buccia con una presenza aromatica interessante, nonché la totale assenza di note vegetali. Queste caratteristiche riscontrate sulle uve, mi hanno indotto ad iniziare la vendemmia in quei giorni per ottenere un vino adatto sia alla produzione di un vino tranquillo che a costituire un'ottima base per i futuri vini frizzanti e spumanti della 47 Anno Domini".

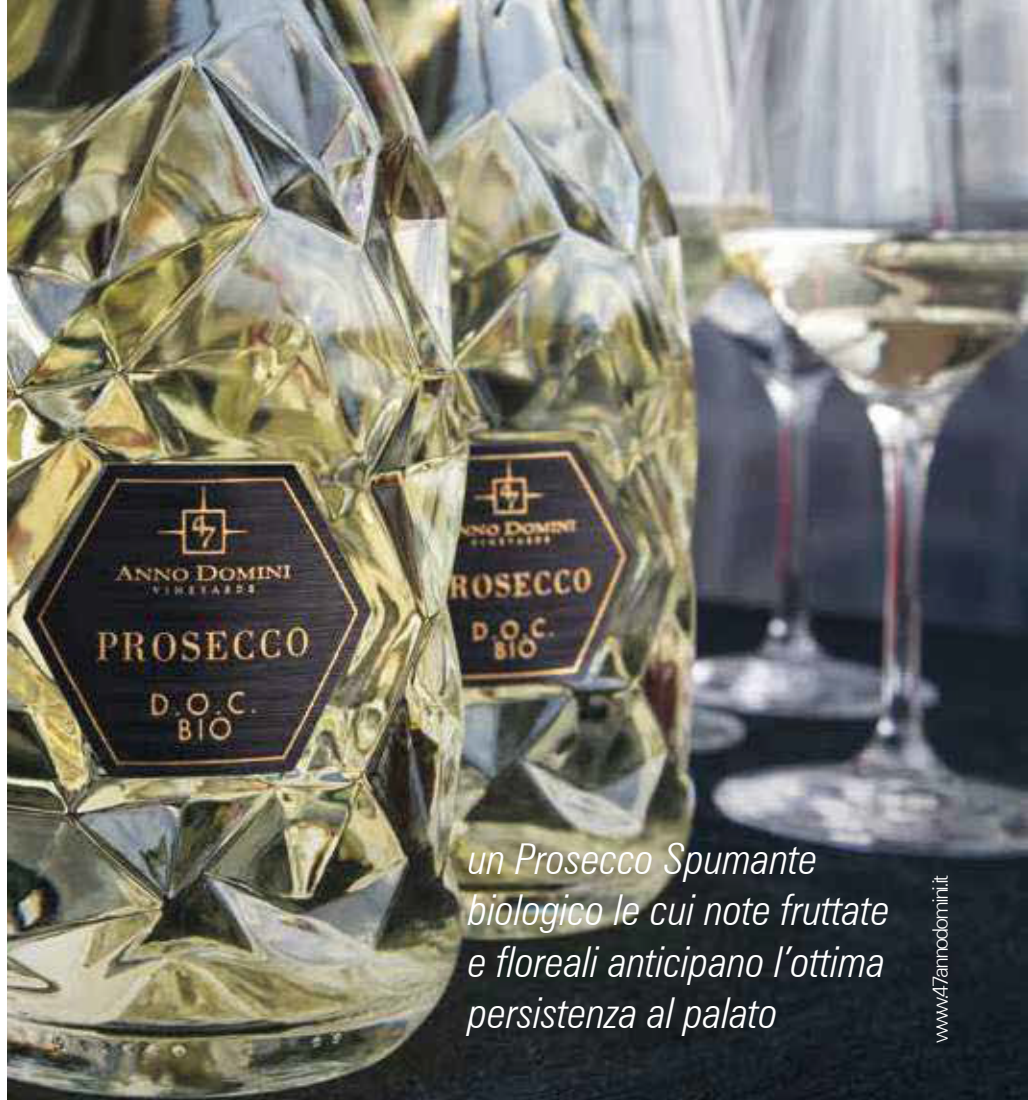




ANNO DOMINI
VINEYARDS



Prosecco D.O.C. Spumante
Extra Dry Bio Vegan



*un Prosecco Spumante
biologico le cui note fruttate
e floreali anticipano l'ottima
persistenza al palato*

Denominazione

Prosecco D.O.C. Spumante Extra Dry Bio Vegan Millesimato

Vitigno

Glera dall'85% al 100%, inoltre possono concorrere, come previsto dal disciplinare sino ad un massimo del 15% i seguenti vitigni Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio.

Provenienza

le Provincie di Treviso, Padova, Belluno, Venezia, Vicenza per la Regione Veneto e le Provincie di Gorizia, Pordenone, Trieste e Udine per la Regione Friuli Venezia Giulia.

Vinificazione

da una attenta vendemmia le uve Bio-Vegan di Glera entrano in cantina dove vengono ammostate, nel mosto così ottenuto avviene la prima fermentazione a cui seguono i travasi per rendere limpido in vino che in seguito diverrà spumante (effervescente) con la fase di presa di spuma.

Presa di spuma

al vino definito "base", vengono aggiunti gli zuccheri necessari alla presa di spuma viene posto in autoclave dove avviene la seconda fermentazione per raggiungere la sovrappressione desiderata, da questo momento nasce il Prosecco D.O.C. Spumante Bio-Vegan della 47 Anno Domini.

Conservazione e invecchiamento

deve essere conservato in un luogo fresco e preferibilmente al buio, la massima freschezza aromatica viene espressa nel primo anno di imbottigliamento.

Colore

giallo paglierino, perlage fine e persistente.

Profumo

profumi schietti, netti, eleganti con una buona presenza di note fruttate e floreali.

Sapore

piacevole la prolungata sensazione tattile della anidride carbonica, a cui segue una piacevole armonia ben bilanciata con l'acidità e la parte zuccherina, ottima la lunghezza e la persistenza.

Gradazione alcolica 11% vol.

Temperatura di servizio ottimale 4-6°C

Affinità gastronomiche

ottimo da solo come aperitivo con piatti di pesce. Può accompagnare le paste e i risotti in particolare a base di verdure e le carni bianche.

Confezione

bottiglie personalizzate da 75 cl. scatole da 6.

AWARDS



2019
International Organic
Wine Award
SILVER MEDAL



2019
Berliner Wein
Trophy
GOLD MEDAL



2019
Concurs Mundus
Vini Meininger
SILVER MEDAL





ANNO DOMINI
VINEYARDS



Prosecco D.O.C. Spumante
Extra Brut Bio Vegan



un Prosecco Spumante biologico secco e dalla fresca acidità, le sue note fruttate e floreali sono l'ideale per accompagnare piatti di pesce.

Denominazione

Prosecco D.O.C. Spumante Extra Brut Bio Vegan

Vitigno

Glera dall'85% al 100%, inoltre possono concorrere, come previsto dal disciplinare sino ad un massimo del 15% i seguenti vitigni Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio.

Provenienza

le Province di Treviso, Padova, Belluno, Venezia, Vicenza per la Regione Veneto e le Province di Gorizia, Pordenone, Trieste e Udine per la Regione Friuli Venezia Giulia.

Vinificazione

da un'attenta vendemmia le uve Bio-Vegan di Glera entrano in cantina dove vengono ammostate. Nel mosto avviene la prima fermentazione a cui seguono le lavorazioni a temperatura controllata per mantenere intatti i profumi. Alla prima fermentazione seguono 3-4 travasi grazie ai quali rendiamo limpido il vino che passa poi alla fase di rifermentazione in autoclave. Durante la spumantizzazione raggiunge gli 11 gradi alcool. Il residuo zuccherino è tenuto intorno ai 2gr per ottenere un Prosecco DOC Spumante molto secco e dalla fresca acidità.

Conservazione e invecchiamento

deve essere conservato in un luogo fresco e preferibilmente al buio, la massima freschezza aromatica viene espressa nel primo anno di imbottigliamento.

Colore

giallo paglierino, perlage fine e persistente.

Profumo

profumi tipici delle uve Glera, spiccano note fruttate e floreali, immancabile la mela verde.

Sapore

al palato si percepisce una sensazione tattile prolungata, legata all'anidride carbonica. Ritroviamo nel vino freschezze importanti grazie al basso residuo zuccherino.

Gradazione alcolica 11% vol.

Temperatura di servizio ottimale 4-6°C

Affinità gastronomiche

ideale con antipasti di pesce crudo, perfetto con cibi succulenti, anche di pesce.

Confezione

bottiglie personalizzate da 75 cl. scatole da 6.





Prosecco Rosé D.O.C. Spumante
Extra Dry Bio Vegan



*un Prosecco Rosé Spumante biologico dalle
note fruttate e floreali, ideale per
accompagnare piatti affumicati*

Denominazione

Prosecco Rosé D.O.C. Spumante Extra Dry Bio Vegan Millesimato

Vitigno

Glera dall'85 al 90%, Pinot Nero vinificato in rosso dal 10 al 15%.

Provenienza

province di Treviso, Padova, Belluno, Venezia, Vicenza in Veneto, e province di Gorizia, Pordenone, Trieste ed Udine in Friuli Venezia Giulia.

Vinificazione

Quando le uve glera stanno raggiungendo la giusta maturazione vengono vendemmiate per ottenere un patrimonio acido ed una superiore freschezza gustativa e poi portate alla cantina di vinificazione dove, dopo aver subito la diraspatura e la pigiatura, vengono poste in una pressa soffice ed il mosto viene separato dalle bucce, raffreddato ed illimpidito mediante flottazione. Al mosto limpido vengono aggiunti i lieviti per avviare la fermentazione alcolica alla temperatura controllata di 16-18°C. Terminata quest'ultima, al vino nuovo viene abbassata la temperatura a 8-12°C e dopo 8 giorni si opera il primo travaso, ottenendo il vino base glera per il Prosecco rosato. Al raggiungimento della perfetta maturazione delle uve di Pinot Nero, si dà inizio alla vendemmia. I grappoli arrivano in cantina per essere diraspati e pigiati e posti a fermentare con le bucce nei vinificatori. La fermentazione alcolica avviene a una temperatura controllata di 25°C, i rimontaggi sono programmati e ogni 3 giorni viene eseguito un delestage, dopo 5-6 giorni si esegue la svinatura e la pressatura delle vinacce.

Così otteniamo il vino base Pinot Nero per il Prosecco rosato. La base di Pinot Nero viene poi assemblata con la base Glera. E si può procedere alla presa di spuma.

Presa di spuma

il vino base spumante viene filtrato sterilmente, aggiunto degli zuccheri necessari alla presa di spuma e di lieviti selezionati adatti alla produzione di vini spumanti e posto in una autoclave per rifermentare e poter raggiungere la sovrappressione desiderata. Una volta raggiunta la pressione desiderata, viene raffreddato a -2-0°C e fatto maturare con i lieviti eseguendo brevi batonage. Dopo 60 giorni è possibile filtrare il vino per imbottigliare.

Colore

Rosa tenue e brillante, piacevole presenza di spuma, perlage persistente.

Profumo

Fine ed elegante. Note fruttate e floreali tipiche delle uve di provenienza.

Sapore

Fresco e caratteristico, ottima la lunghezza e persistenza. Interessante la rispondenza olfattiva con quanto percepito al profumo.

Gradazione alcolica 11% vol.

Temperatura di servizio ottimale 4-6°C

Affinità gastronomiche

Ideale con piatti affumicati, in particolare con salmone, trota di fiume di acqua dolce e mozzarella.

Confezione

bottiglie personalizzate da 75 cl. scatole da 6.





ANNO DOMINI
VINEYARDS



Spumante Rosato
Extra Dry Bio Vegan



*un delizioso colore rosato arricchito da riflessi salmone,
un profumo floreale che si unisce al sapore fresco
sostenuto dalla bacca nera dell'uva vinificata in rosé*

Denominazione

Spumante Rosato Extra Dry Bio Vegan

Vitigno

cultivar adatte alla spumantizzazione.

Provenienza Italia.

Vinificazione

le uve selezionate per questo Spumante Rosato Extra Dry Biologico vengono vendemmiate e vinificate, fermentano in serbatoi di acciaio inox alla temperatura controllata di 16-18°C, ultimate le fermentazioni si operano i travasi e la temperatura di conservazione viene portata a 6-8°C. Agli inizi del mese di dicembre i nostri enologi definiscono la Cuvée che andrà poi posta in autoclave per la presa di spuma durante l'anno. Terminata la rifermentazione la temperatura del nostro Spumante Rosato Extra Dry Biologico viene portata a 0°C per inibire la fermentazione ed ottenere la stabilità tartarica. In questo periodo, i lieviti che si sono depositati sul fondo dell'autoclave vengono periodicamente messi in sospensione e dopo circa 1 mese dalla presa di spuma viene filtrato e preparato all'imbottigliamento isobarico.

Conservazione e invecchiamento

si consiglia la conservazione in locali freschi, asciutti e preferibilmente bui, per mantenere a lungo le note fruttate.

Colore

intriganti tonalità rosa con delicate sfumature salmone, perlage fine e prolungato sul calice.

Profumo

all'olfatto presenta eleganti note floreali seguite da sensazioni di piccoli frutti rossi.

Sapore

ottimo l'impatto iniziale, piacevole la sensazione data dalla presenza di anidride carbonica ben amalgamata all'acidità e agli zuccheri presenti, equilibrato e bilanciato fino al termine della presenza in bocca, interessante la persistenza

Gradazione alcolica 11% vol.

Temperatura di servizio ottimale 4-6°C

Affinità gastronomiche

ottimo da aperitivo, indicato con crudité, pesce marinato e crostacei, ben si accompagna anche con il prosciutto crudo.

Confezione

bottiglie collo personalizzate da 75 cl. scatole da 6.



Gilloria

Gilloria Bianco Spumante Biologico



Vitigno

cuvée di vini bianchi provenienti da vitigni ubicati nel Nord-Est.

Provenienza Veneto.

Vinificazione

spremitura soffice, separazione dalle bucce e vinificazione in bianco, fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata, il vino base spumante così ottenuto viene conservato, in recipienti di acciaio inox, ad una temperatura di 8-10°C. La base spumante viene filtrata e posta in autoclave, dolcificata e aggiunta di lieviti selezionati per la presa di spuma con il metodo charmat. Una volta raggiunta la sovrappressione desiderata il nostro glera spumante viene refrigerato e mantenuto a -4°C per la stabilizzazione a freddo per 15 giorni, viene poi filtrato e imbottigliato isobaricamente per mantenere le preziose bollicine.

Conservazione e invecchiamento

deve essere conservato in un luogo fresco e preferibilmente al buio, la massima freschezza aromatica viene espressa nel primo anno di imbottigliamento.

Colore

giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, con una piacevole presenza di spuma al momento del riempimento del calice seguita da un fine e persistente perlage.

Profumo

fine, elegante, buona presenza iniziale di note fruttate, in particolare di mela verde e mela golden, seguita da note floreali che ricordano il glicine e la rosa canina.

Sapore

vellutato, fresco, fruttato e brioso, leggero e scorrevole, con un perlage fine, di corpo, armonico, ottima acidità e piacevole persistenza gustativa, da bere soprattutto giovane.

Gradazione alcolica 12% vol.

Temperatura di servizio ottimale 4-6°C

Affinità gastronomiche

ottimo da solo come aperitivo con stuzzichini vari. Indicato per accompagnare tutti i patti di pesce, gli affettati in genere, le paste ed i risotti in genere, ben si accompagna anche alle carni bianche.

Confezione

bottiglie personalizzate da 75 cl. scatole da 6.

Raboso D.O.C.G. Piave



*un vino territoriale
che porta in dote
tutta la tradizione
veneta, color rubino
intenso con riflessi
granata, si presenta
all'assaggio con
un sapore asciutto
e austero, note di
frutta rossa matura
che vengono
sostenute da una
fresca acidità,
prezioso dono del
riposo in barrique*



Denominazione

Raboso D.O.C. Piave

Vitigno

100% Raboso Piave

Provenienza parte della provincia di Treviso e Venezia.

Vinificazione

partendo da uve sane e selezionate si è proceduto ad una macerazione a contatto delle bucce per 15 giorni a cui è seguita la svinatura ed i travasi di rito prima che il nostro Raboso del Piave D.O.C. in primavera sia travasato in barriques da 225 litri per completare l'affinamento.

Conservazione e invecchiamento

In cantina, a umidità controllata e con una temperatura di 10-12°C. Il mantenimento anche medio/lungo in bottiglia consente una maturazione e un affinamento che meglio ne garantisce l'elegante equilibrio.

Colore rosso rubino intenso con riflessi intensi e granati frutto della conservazione e affinamento in barriques.

Profumo l'invecchiamento ci induce a sentori di marasca, viola e prugna quasi al livello di confettura.

Sapore asciutto e austero. I sentori di frutta rossa matura sono ben sostenuti da una acidità ancora fresca che ne garantisce una perfetta tenuta nel tempo.

Gradazione alcolica 14% vol.

Temperatura di servizio ottimale 18-20°C

Affinità gastronomiche

in grado di accompagnare piatti dal gusto importante: il gulasch all'ungherese, spezzatini, arrosti di selvaggina speziati e altro molto aromatico nella cucina internazionale.

Confezione

bottiglie bordolesi elite da 75 cl. scatole da 6.

Disponibile formato Magnum.

Gli appunti dell'enologo...

“La preservazione dell'integrità organolettica di questo Raboso con la grande disponibilità alla durata nel tempo, ci induce a definirlo come un vino territoriale che preserva le caratteristiche del vitigno autoctono e tipico del Piave.”



AWARDS



2022
International Wine
Challenge
BRONZE MEDAL



2023
Decanter World
Wine Awards
BRONZE MEDAL



2024
Berliner Wein
Trophy
GOLD MEDAL





BATISTA Cabernet-Merlot I.G.T.

Veneto



*un vino unico, rosso rubino
con un sapore equilibrato con molteplici
sfumature: dalla confettura di ciliegie, al
retrogusto di caffè e cioccolato*



Denominazione

BATISTA Cabernet-Merlot I.G.T. Veneto

Vitigno 60% Cabernet, 40% Merlot

Provenienza parte della provincia di Treviso e Venezia.

Vinificazione uve vendemmiate e selezionate a mano; macerazione di 10 o 15 giorni in tini d'acciaio inossidabile, dopo la fermentazione alcolica si procede alla svinatura e pressatura delle bucce, il vino così ottenuto viene posto in vasche di acciaio alla temperatura di 20-22°C dove completa la fermentazione malolattica, il vino ora viene travasato in barriques di media tostatura. La fase finale di affinamento dura 16-24 mesi. Il Cabernet-Merlot Batista viene imbottigliato una volta compiuti i suoi 2 anni di vita e affina per ulteriori 8 mesi in bottiglia prima di essere proposto ai nostri clienti.

Conservazione e invecchiamento

in cantina, a umidità controllata e con una temperatura di 10-12°C. Invecchiamento da 4 a 6 anni. Nel tempo potrà migliorare notevolmente la morbidezza.

Colore rosso rubino intenso con riflessi granatino.

Profumo sentore di frutta cotta: prugne, lamponi, ciliegie marasche e caratteristiche vanigliate.

Sapore equilibrato, ricorda la confettura di ciliegie, con retrogusto di caffè e cioccolato, ha un buon apporto di tannini, acidità e alcool, di corpo e buona persistenza gustativa, quando è ancora giovane presenta un tannino consistente e abbastanza morbido, che migliorerà ulteriormente con l'invecchiamento.

Gradazione alcolica 14% vol.

Temperatura di servizio ottimale 18°C

Affinità gastronomiche

carni rosse, selvaggina, paste con sughi importanti a base di cacciagione, formaggi stagionati.

Confezione bottiglie arno da 75 cl. scatole da 6.

Disponibile formato Magnum.

In onore al nonno Batista, capostipite della famiglia, siamo orgogliosi di presentarvi questo vino, frutto di un'accurata selezione delle migliori uve di Merlot e Cabernet della nostra azienda. Quest'anno abbiamo inserito anche una piccola parte di Raboso per caratterizzare maggiormente il nostro prodotto. La raccolta viene volutamente ritardata, così da operare un leggero appassimento spontaneo sulla pianta. Ciò consente una concentrazione naturale delle componenti del vino, tale da permettere una permanenza per un periodo considerevole nelle barriques di rovere. La macerazione è prolungata in modo che tutto il contenuto zuccherino sia trasformato in alcol a contatto con le bucce, così da estrarre tutte le componenti aromatiche dell'uva.



ANNO DOMINI
VINEYARDS

Gli appunti dell'enologo...

“Per il Batista ci si è impegnati a presentare un vino capace di colpire per le sue caratteristiche uniche e peculiari. Infatti una parte importante del lavoro viene svolta in vigna, dove, attraverso le stesse modalità adottate per entrambi i vini, viene operato un diradamento e una selezione ottimale dei grappoli. Terminata la macerazione, dopo aver eseguito due travasi, il vino viene trasferito nelle barriques, dove permane per un periodo variabile. In seguito, si esegue una selezione delle migliori barriques, dopo di che il vino viene imbottigliato.”



Garbin
Vino Rosso



un caldo vento di libeccio, detto "Garbin", ha accarezzato le viti per tutto il tempo, imprevedibile e testardo, guardiano inarrestabile dell'unicità delle nostre uve, che sa rubare con puntuale costanza profumi e sapori alla laguna di Venezia, per trasferirli nel terreno, alla vite, all'uve e, infine ai nostri vini

Denominazione

Garbin Vino Rosso

Vitigno Cabernet Sauvignon, Merlot, Refosco, Cabernet Franc le percentuali variano in funzione dell'andamento stagionale dell'annata.

Provenienza comuni di Roncade (Tv), Silea (Tv), Paese (Tv).

Surmaturazione in pianta il racimolo è reso unico dalle caratteristiche da cui ha origine: dalle gemme latenti che portano a maturazione i loro frutti trenta giorni dopo la vendemmia. Questi grappoli sono accarezzati dal vento di Venezia, il Garbin, e vengono lasciati surmaturare sulla vite. I racimoli sono più piccoli dei grappoli, presentano una buccia più spessa e grazie alle caratteristiche climatiche raggiungono una maggiore concentrazione zuccherina.

Raccolta delle uve le uve sono attentamente cernite in vigneto e solo i grappoli perfettamente sani e maturi vengono raccolti e portati in cantina dove viene fatta la pigiatura.

Vinificazione effettuata la pigiatura le uve diraspate vengono poste in un particolare tino di fermentazione dove è possibile riscaldare il pigiato per poter gestire e controllare la fermentazione. Ultimata la fermentazione il vino completa il suo affinamento in barriques di rovere per 2 anni. Terminato l'affinamento si procede all'imbottigliamento, cui periodo di affinamento in vetro prima della commercializzazione.

Conservazione e invecchiamento la conservazione ottimale in luoghi scuri ed asciutti ad una temperatura di 10-14°C. La struttura, la alcolicità di questo vino legata all'eleganza del legno può garantire un invecchiamento di 5-10 anni.

Colore cupo, scuro, intenso con note leggermente granate.

Profumo intenso, caldo, alcolico, ben si percepisce la vaniglia ed il cioccolato amaro, la piccola frutta rossa, seguita dalla confettura di prugna. Intriganti le note finali di tabacco e caffè.

Sapore importante, ricco, potente, caldo, avvolgente, morbido, ma gradevolmente astringente, lungo, persistente.

Gradazione alcolica 15% vol.

Temperatura di servizio ottimale 18-20°C

Affinità gastronomiche straordinario l'abbinamento con formaggi di lunga stagionatura, un perfetto vino da meditazione e conversazione.

Confezione bottiglia bordolese baros da 75 cl, scatole da 1.



AWARDS



2019
International Wine
& Spirit Competition
BRONZE MEDAL



Le Argille Cabernet I.G.T.
Veneto



*forte, importante,
unico, affina in botti di
cemento per due anni,
immacolato e privo di
interferenze aromatiche da
botte, così da mantenere intatta
la sua unicità e il suo sapore caldo,
elegante e maturo*

Denominazione

Le Argille Cabernet I.G.T. Veneto

Vitigno 50% Cabernet Sauvignon e 50% Cabernet Franc

Provenienza Vigneti nella campagna trevigiana, contornata dal fiume Sile.

Raccolta delle uve questo grande vino è il risultato di una sapiente combinazione di vitigni cabernet. Viene ottenuto mediante la tecnica viticola della DMR (Doppia Maturazione Ragionata) operata in vigna. Prima della maturazione tecnica dei grappoli, su alcuni tralci viene effettuato un taglio netto, in modo tale che una parte di essi non venga più raggiunta dalla linfa e quindi inizi ad appassire mentre è ancora sulla vite. La DMR permette di poter così garantire uve adatte a dare una concentrazione zuccherina adeguata ed una struttura potente, ma elegante, a questo importante vino.

Vinificazione dopo aver effettuato i regolari controlli, i nostri enologi avviano le operazioni di raccolta, pigiatura e vinificazione. L'uva pigiata viene poi posta in piccoli tini a fermentare dove vengono eseguite le doverose follature per affogare la vinaccia del cappello, favorendo così l'estrazione di colore e tannini morbidi che contribuiranno all'ottenimento di un grande vino dalle sensazioni gustative armoniche, calde, persistenti. I vini seguono un periodo di affinamento in botti di cemento per due anni, al termine del quale viene effettuato l'assemblaggio e l'analisi sensoriale da parte del nostro Staff tecnico, che provvederà a decidere il miglior momento per l'imbottigliamento. Il vino viene successivamente fatto affinare per minimo 6 mesi in

bottiglia prima di essere messo in commercio.

Conservazione e invecchiamento

in cantina, a umidità controllata e con una temperatura di 10-14°C. Può garantire un invecchiamento di 5-10 anni.

Colore

rosso inteso, cupo, profondo, con eleganti riflessi granati.

Profumo al primo naso appare caldo, complesso, avvolgente, alcolico. Si percepiscono profumi di piccoli frutti del bosco molto maturi con note spiccate di mirtillo nero, mora e fragoline di bosco. A seguire scorgiamo delicate note di confettura di prugna, di amarene sotto spirito e vaniglia. Sul finale elegantemente conclude con lievi nuances di tabacco, cioccolato fondente e pepe verde.

Sapore ottima l'entrata in bocca, un vino maturo, elegante, caldo, spiritoso. Al palato si presenta complesso e importante. A seguito del lungo invecchiamento in botti di cemento acquisisce un sapore caldo, morbido e rotondo; ritroviamo le note di frutti del bosco molto maturi. Sul finale risulta gradevolmente tannico. Buona la lunghezza e la persistenza che lasciano una piacevole bocca asciutta.

AWARDS



2022
Decanter World
Wine Awards
BRONZE MEDAL



2024
London Wine
Competition
SILVER MEDAL



2024
Berliner Wein
Trophy
GOLD MEDAL



Gradazione alcolica 15% vol.

Temperatura di servizio ottimale 18-20°C

Affinità gastronomiche ideale come vino da meditazione ottimo in abbinamento a formaggi stagionati o erborinati ad esaltarne le note di confettura di frutta, o con piatti elaborati a base di selvaggina. Si apprezza anche con crostate di confettura e piccola pasticceria di pasta frolla.

Il nostro consiglio...

provalo in abbinamento col cioccolato fondente alla liquirizia.

Confezione bottiglia bordolese baros ricoperta in cemento da 75 cl, scatole da 1.



**Malanotte D.O.C.G.
Del Piave**



*Un vino sontuoso, importante,
caratteristico.*

*Racconta la storia di un
antico borgo medievale
e di un'interpretazione
nuova dell'uva Raboso.*



Denominazione

Malanotte D.O.C.G. Del Piave

Vitigno 100% Raboso Piave

Provenienza Provincia di Treviso.

Vinificazione e Affinamento

Le uve ben mature e sane, raccolte manualmente verso fine ottobre primi di novembre, vengono vinificate in rosso con macerazione di 15-20 giorni con delestage stabiliti dall'enologo in vinificatori di acciaio; il 15% delle uve viene messo in appassimento per un periodo di 90-100 giorni circa; nell'estate successiva il vino viene messo in affinamento in legno per 24 mesi. Si procede poi all'imbottigliamento e affinamento in bottiglia per 4 mesi prima dell'uscita in commercio del nostro Malanotte.

Conservazione e invecchiamento

da privilegiare locali poco illuminati e freschi. L'ottima struttura del vino Malanotte del Piave consente un medio lungo invecchiamento in cantina con conseguente affinamento.

Colore

rosso rubino intenso con riflessi granati.

Profumo

intenso, fragrante, con una tipica nota di marasca e prugna, con sfumatura sentori di confettura. Presente la nota di cacao, vaniglia e note balsamiche.

Sapore

pieno, avvolgente, acido, lungo e con tannini poderosi. Al retolfatto ben si percepiscono i sentori di frutta rossa e le note di vaniglia.

Gradazione alcolica 14,5% vol.

Temperatura di servizio ottimale 18-20°C

Affinità gastronomiche

elegante nell'accompagnamento di carni rosse importanti tipo selvaggina o in generale di carni grasse in quanto la sua struttura favorisce la pulizia del palato.

Confezione

bottiglia da 75 cl, scatole da 1.





Moscato I.G.T. Veneto
Vino Frizzante



*regala equilibratissime sensazioni di dolcezza,
acidità e salinità, precedute dal profumo delicato
ed elegante di pesca, albicocca, e rosa*

Denominazione

Moscato I.G.T. Veneto Vino Frizzante

Vitigno

100% Moscato

Provenienza

regione Veneto

Vinificazione al raggiungimento del perfetto equilibrio di maturazione si può iniziare la vendemmia. I grappoli arrivati in cantina vengono diraspatis e pigiati ed inviati alla pressa a polmone per separare il mosto dalle bucce. Il mosto raffreddato viene fatto decantare e così illimpido viene filtrato sterilmente e posto in conservazione a 0-2°C per poterlo mantenere a mosto.

Frizzantatura il mosto base viene posto in presa di spuma aggiunto di lieviti selezionati adatti alla produzione di vini effervescenti e posto in una autoclave per rifermentare e poter raggiungere la sovrappressione desiderata che è compresa tra le 2,00 e le 2,50 atm. A questo punto il Moscato vino frizzante I.G.T. Veneto viene raffreddato a no a -2°C per conservarne il residuo zuccherino e gli aromi, trascorsi minimo 10 giorni è pronto per essere filtrato isobaricamente per poter essere imbottigliato.

Conservazione e invecchiamento

in cantina, a umidità controllata e con una temperatura di 10-12°C. La massima freschezza aromatica viene espressa nel primo anno di imbottigliamento.

Colore alla vista presenta una buona presenza di anidride carbonica proveniente dalla presa di spuma, osserviamo un bel colore giallo con delicati riflessi verdi, brillante, vivace.

Profumo l'impatto è elegante, delicato, fragrante, suadenti le note arancio, albicocca, pesca e rosa. La complessità di questo spettro aromatico rende il Moscato I.G.T. Veneto frizzante 47 Anno Domini una perfetta interpretazione di questo vino.

Sapore ottimo l'attacco, piacevole la presenza di anidride carbonica meravigliosamente incorporata nel vino, equilibratissime le sensazioni di dolce, di acidità e di salinità. Perfetta la rispondenza retrofattiva con il profumo.

Gradazione alcolica 7,5% vol.

Temperatura di servizio ottimale 8-10°C

Affinità gastronomiche

ottimo con la pasticceria secca, le crostate di frutta ed i dolci di pasta sfoglia.

Confezione

bottiglie tappo raso da 75 cl. scatole da 6.



AWARDS



2011
Miami Wine and
Food Best in Glass
GOLD MEDAL



Raboso Passito Veneto I.G.T.



*Vino dalle sfumature ramate,
caratterizzato da note fruttate
con sentori di cacao e vaniglia,
dal profumo intenso.*

Denominazione

Raboso Passito Veneto I.G.T.

Vitigno 100% Raboso

Provenienza Veneto

Vinificazione

Le uve ben mature e sane, raccolte manualmente verso fine ottobre primi di novembre, vengono poste in fruttai per l'appassimento che dura mediamente 100-120 giorni; una volta raggiunta la concentrazione zuccherina desiderata, normalmente corrispondente a una perdita del peso iniziale tra il 45 ed il 65%, si procede alla pigiatura, macerazione e fermentazione con l'utilizzo di lieviti selezionati; quando viene raggiunta la gradazione voluta si operano le svinature ed il vino passito viene posto in carati di legno per l'affinamento.

Conservazione e invecchiamento

Da privilegiare locali poco illuminati e freschi. L'ottima struttura del vino passito consente un medio lungo invecchiamento in cantina con conseguente affinamento.

Colore

Rosso rubino intenso.

Profumo

Intenso, fragrante, con una tipica nota di marasca e prugna, con sfumatura sentori di frutta rossa appassita. Presente la nota di cacao e vaniglia.

Sapore

Pieno, avvolgente, mieloso, acido, lungo e con tannini poderosi. Al retrofatto ben si percepiscono i sentori di frutta rossa.

Gradazione alcolica 14% vol.

Temperatura di servizio ottimale 14-16°C

Affinità gastronomiche

Elegante nell'accompagnamento di formaggi erborinati e stagionati, pasticceria secca e dolci a base di cacao.

Confezione

Bottiglie da 50 cl. Scatole da 6.



*Vino dalle sfumature gialle,
con bollicine fini e persistenti*

Trento D.O.C.
Brut



Denominazione

Trento D.O.C. Brut

Vitigno 100% Chardonnay

Provenienza Trentino - Valle di Cembra

Vinificazione

Fermentazione in bottiglia sui lieviti per minimo 40 mesi.

Colore

Giallo paglierino con bollicine fini e persistenti.

Profumo

Profumo di bouquet floreale intenso.

Sapore

Armonioso al palato.

Gradazione alcolica 13.5% vol.

Temperatura di servizio ottimale 8-10°C

Affinità gastronomiche

Aperitivi, carni bianche, pesce ed anche a tutto pasto.

Confezione

Disponibile in cartoni da 6 x 750ml



Teroldego Rotaliano D.O.C.G.



*Vino dalle sfumature rosse intense e profonde,
caratterizzato da note fruttate
e importanti morbidezze.*

Denominazione

Teroldego Rotaliano D.O.C.

Vitigno 100% Teroldego Rotaliano

Provenienza Trentino - Piana Rotaliana

Vinificazione

Fermentazione in rosso, a contatto con le bucce, malolattica e affinamento prima in serbatoi di acciaio inox, poi in bottiglia per qualche mese.

Conservazione e invecchiamento

Si consiglia la conservazione in locali freschi e asciutti.

Colore

Rosso rubino intenso con riflessi porpora.

Profumo

Intenso, fruttato di more e mirtilli.

Sapore

Sapore pieno, caldo, con rotonda morbidezza, di corpo.

Gradazione alcolica 13.5% vol.

Temperatura di servizio ottimale 18-20°C

Affinità gastronomiche

Arrosti con carni rosse, grigliate, formaggi a pasta dura stagionati. Vino autoctono, è considerato il "Principe" dei vini trentini.

Confezione

Disponibile in cartoni da 6 x 750ml



Gran Cuvée Bianco Spumante



una cuvée fine ed elegante con note fruttate e leggere sfumature speziate e di mandorla, un calice che è notevolmente impreziosito dal perlage fine e persistente

Denominazione

Gran Cuvée Bianco Spumante

Vitigno

una cuvée costituita da Pinot Grigio e Verduzzo sapientemente vinificati per esprimere al massimo la loro attitudine alla spumantizzazione.

Provenienza

Italia

Vinificazione

le uve vengono vendemmiate appena raggiunto un perfetto rapporto tra patrimonio acido e concentrazione zuccherina, vengono diraspate e pigiate e sottoposte ad una pressatura soffice. Il mosto viene immediatamente separato dalle bucce, raffreddato ed illimpidito e viene avviata la fermentazione alcolica alla temperatura controllata di 18°C. Terminata quest'ultima, al vino nuovo viene abbassata la temperatura a 8-10°C e dopo 8 giorni si opera il primo travaso per ottenere il vino bianco base spumante.

Presa di spuma

il vino bianco base spumante viene filtrato sterilmente, viene aggiunto degli zuccheri necessari alla presa di spuma e di lieviti selezionati adatti alla produzione di vini effervescenti e posto in una vasca (autoclave) per rifermentare e poter raggiungere la sovrappressione desiderata che di solito è compresa tra le 5,00 e le 6,00 atm. A questo punto il Gran Cuvée 47 Anno Domini Brut Vino Spumante è pronto per essere filtrato isobaricamente e potrà essere così imbottigliato.

Conservazione e invecchiamento

deve essere conservato in un luogo fresco e preferibilmente al buio.

Colore

giallo paglierino carico, brillante, con una perlage fine e persistente.

Profumo

fine, elegante, ottima la presenza di note fruttate che ricordano la mela e l'albicocca, leggere sfumature speziate e di mandorla.

Sapore

ottima l'entrata in bocca, pieno, sapido, lungo, ben percepita l'acidità e la persistenza, uno spumante equilibrato.

Gradazione alcolica 12% vol.

Temperatura di servizio ottimale 4-6°C

Affinità gastronomiche

ottimo da solo come aperitivo, ben si accompagna ai primi piatti a base di pasta e con lo speck.

Confezione

bottiglie botte da 75 cl. scatole da 6.





ANNO DOMINI
VINEYARDS

GRAPPA E LIQUORI



Denominazione

Brandy - Distillato di Vino

Vino

blend di Cabernet Sauvignon, Glera ed Incrocio Manzoni

Sistema di distillazione

continuo a colonna. Gli impianti operano in ambienti sotto vuoto

Legni di affinamento

tino in quercia da 80 hl e barriques di legni autoctoni diversi. Rovere, Castagno, Ciliegio.

Tempo di invecchiamento

quercia 18 mesi e barrique sino ai cinque anni

Colore

bruno intenso con riflessi ambrati

Profumo

al naso si percepiscono note di uva passita miste a sensazioni di liquirizia, noce, cannella e vaniglia. Un "dolce" aroma di dattero maturo, creme-caramel, torrone e carruba, caratterizzano ulteriormente l'elegante bouquet. Non si avverte "pungenza" alcolica

Sapore

fine ed intenso, con sentori di zucchero filato, vaniglia, prugna matura e note agrumate. Un gusto complesso e vellutato

Retrogusto

toni di frutta essiccata e note speziate vengono morbidamente avvolte da una piacevole sensazione alcolica

Gradazione alcolica 42% vol.



ANNO DOMINI
VINEYARDS

Temperatura di servizio ottimale 18-22°C

Confezione

bottiglie da 50 cl. scatole da 6.

I nostri appunti...

il Brandy 47 Anno Domini è il risultato di una doppia distillazione eseguita separatamente, di varie qualità di vini dell'area Trevigiana, affinché ogni singolo vitigno possa conservare le proprie caratteristiche organolettiche, ma soprattutto per permettere un perfetto equilibrio nell'assemblaggio. La doppia distillazione usata, permette di ottenere un'acquavite di particolare eleganza e di una purezza tale da renderla unica e difficilmente imitabile. La fase successiva è l'invecchiamento. La durata dello stesso è stata calibrata in base alle cessioni di tannini e di lignina. Il distillato viene posto per i primi 18 mesi in tino da 80hl di quercia, per poi terminare l'invecchiamento in barrique di legni diversi. Questi particolari legni hanno conferito al brandy un colore ambrato intenso e hanno trasferito al prodotto aromi unici.



Denominazione

Liquore all'Uva di Raboso

Storia

Il liquore di Raboso dell'azienda agricola 47 Anno Domini viene oggi riproposto come la sua antica formula. Le materie prime, rigorosamente naturali, provenienti direttamente dalla propria azienda agricola, sono garanzia di assoluta genuinità e della qualità di questo nettare leggermente alcolico.

Produzione e Affinamento

Il ristretto di Raboso, gli zuccheri dell'uva, ma soprattutto la straordinaria infusione di Ciliegie Marasche e l'alcool di vino sono le materie prime che ne caratterizzano il risultato. Il riposo prima dell'imbottigliamento è in assoluto la miglior cura dopo la prima parte di lavorazione. Infatti, il prodotto matura in barriques esauste di rovere da 225 lt sino a raggiunta decantazione. Una delicata filtrazione con teli di puro lino sono il segreto di questa storica ricetta

Colore

rosso rubino tendente al granato con riflessi violacei, limpido, di ottima compattezza e consistenza

Profumo

ampio, gradevole, leggermente pungente, all'iniziale impatto fruttato ed etereo di marasca, mora selvatica. La deliziosa presenza di toni vinosi, sentore di fieno e vaniglia speziata ne caratterizzano l'olfatto

Sapore

dolce, armonico e asciutto, si esprime con grande vitalità, il bouquet ricorda la viola mammola mista ad amarene.

Retolfatto

al grande "calore" si affianca, suadente, un morbido e dolce fruttato cui, con grande lentezza, subentra un forte retrogusto di ciliegia.

Gradazione alcolica 20% vol.

Temperatura di servizio ottimale 20°C

Confezione

bottiglie da 50 cl. scatole da 6.





Denominazione

Grappa all'Uva di Raboso

Descrizione

la grappa all'uva di Raboso è ottenuta mediante l'inusuale mescolanza tra una grappa di solo vitigno e mosto d'uva Raboso. È un distillato che intende valorizzare il territorio esaltandone la tipicità e rappresentando al tempo stesso la più pura ed intima essenza che gli aromi dell'uva possano trasmettere. Il sapiente dosaggio delle diverse componenti, il breve affinamento delle infusioni ottenute e le complesse operazioni coinvolte, rendono la grappa all'uva di Raboso un prodotto davvero unico. Un'acquavite di vinaccia che, pur mantenendo l'anima della grappa, parla un linguaggio nuovo.

Suggerimenti per il servizio

si consiglia un bicchiere tipo Chardonnay degustazione. La grappa all'uva di Raboso necessita di una breve ossigenazione prima di essere degustata.

Colore cristallino.

Profumo

frizzante e fresco, con sentori di frutta e note vinose. Sapore asciutto, armonico e vellutato. Elegante ed intenso il sentore di pera e canditi.

Gradazione alcolica 40% vol.

Temperatura di servizio ottimale 12°C

Affinità gastronomiche

ideale se accompagnata a frutta fresca di stagione o miscelata come aperitivo in cocktails a base di frutta.

Confezione

bottiglie da 50 cl. scatole da 6.



Grappa all'Uva di Raboso Affinata in Barrique



Denominazione

Grappa all'Uva di Raboso
affinata in barrique

Descrizione

grappa intensa ed elegante che riposa in preziose barrique di rovere. Qui, coccolata nel tempo tra le braccia di piccole doghe, acquista il suo inconfondibile bouquet arricchendosi con i dolci e caratteristici aromi del legno.

Suggerimenti per il servizio

si consiglia la degustazione a temperatura ambiente in ampi calici Bordeaux degustazione dopo una breve ossigenazione.

Colore

dorato con riflessi ambrati.

Profumo

il corpo soffice e rotondo si esprime al naso con note di vaniglia ed un'inusuale fragranza di grano saraceno.

Sapore

il finale è persistente con sentori di nocciola e frutta secca.

Gradazione alcolica 39,5% vol.

Temperatura di servizio ottimale 20°C

Affinità gastronomiche

ideale l'accompagnamento con pasticceria, cioccolato e un buon sigaro

Confezione

bottiglie da 50 cl. scatole da 6.



ANNO DOMINI
cosmetics

Crema M
ANTI-
INVECCHIAMENTO
alle uve rosse



Scrub viso
EFFICACANTE



ANNO DOMINI
cosmetics

LA BELLEZZA DEL VINO

In 47 Anno Domini la bellezza del vino non viene espressa solo all'interno di un prezioso calice: i nostri cosmetici sfruttano tutte le proprietà benefiche delle uve rosse in prodotti 100% naturali.

Una linea unica nel suo genere che, realizzata in collaborazione con l'Università di Bologna, si declina in saponi, creme e olii che reinventano le nostre uve rosse al servizio di un settore inusuale come quello della cosmetica.

Sono proprio le uve rosse la fonte dell'azione benefica dei nostri prodotti, grazie alla ricca presenza di polifenoli

e antociani che proteggono la pelle dall'invecchiamento cutaneo causato dai radicali liberi e grazie agli zuccheri che, all'interno di varie formulazioni cosmetiche, diventano principi attivi idratanti e nutrienti.

La forza e la sicurezza di prodotti naturali. Tutta la nostra linea di cosmetici nasce qui: dalle vinacce provenienti dai nostri vigneti biologici. Gli enzimi vengono estratti tramite bioliquefazione, con l'acqua a fare da unico solvente e garantire quella caratteristica 100% naturale che è il valore aggiunto dei cosmetici firmati 47 Anno Domini.

ANTIOSSIDANTI

I polifenoli e gli antociani contenuti nelle uve sono altamente antiossidanti, in grado di prevenire l'invecchiamento cutaneo.

ANTIRADICALICHE

I polifenoli combattono l'insorgenza dei radicali liberi, principali responsabili dell'invecchiamento cutaneo.

IDRATANTI

Gli zuccheri, contenuti nelle uve in grandi quantità, vengono utilizzati all'interno di formulazioni cosmetiche come principi attivi idratanti e nutrienti.



sapone fluido alle uve rosse

Con la sua formula delicata, il sapone fluido è adatto alla detersione di tutti i tipi di pelle, anche le più delicate. Gli estratti di uve rosse, grazie alla presenza di polifenoli quali antociani e zuccheri arricchiscono la formulazione di proprietà idratanti e antiossidanti.

Confezione Flacone da 500ml



olio secco alle uve rosse

L'Olio Secco è caratterizzato da note agrumate un mix perfetto di oli vegetali dalle splendide proprietà. L'olio di vinaccioli è un potente antiossidante, l'olio di nocciola è utilizzato per le sue preziose proprietà tonificanti ed emollienti, mentre l'olio di noccioli di albicocca dona alla pelle idratazione ed elasticità rendendola morbida e liscia.

Confezione Flacone da 250ml con erogatore spray



crema mani alle uve rosse

Emulsione ricca e nutriente: protegge in profondità, combattendo i segni del tempo e riparando ai danni causati dal freddo e dalle ripetute aggressioni di agenti esterni come detersivi e detergenti. Formulazione non unta e di facile assorbimento, ricopre la pelle delle mani con un leggero strato protettivo che dona alla cute un immediato aspetto più morbido e idratato.

Confezione Flacone da 50ml / Flacone da 250ml



gommage corpo alle uve rosse

Texture burrosa ricca di granuli di zucchero di canna ideale per un'intensa esfoliazione di tutta la pelle del corpo. Grazie al mix di preziosi oli naturali scelti, permette di eliminare tossine e cellule morte, mentre idrata e nutre in profondità. Lascia la pelle morbida e setosa.

Confezione Vaso da 200ml



siero viso illuminante antiage alle uve rosse

Nutre e idrata la pelle in profondità rimpolpandola dall'interno grazie al contenuto di acido ialuronico e ricchi peptidi di ultima generazione ad effetto "botox-like". La pelle appare più liscia e luminosa e dall'incarnato più omogeneo. Contiene alte percentuali di estratti di uva rossa, che sono in grado di proteggere la nostra pelle dall'invecchiamento cutaneo causato dai radicali liberi.

Confezione Flacone da 50ml



crema tonificante corpo alle uve rosse

La crema corpo tonificante agli estratti di uve rosse, caratterizzata da note agrumate, rende la pelle più tonica giovane ed elastica. Gli oli e i burri vegetali selezionati, come l'Olio di Vinaccioli, il Burro di Karitè e l'Olio di Mandorla, grazie alle proprietà emollienti, donano alla pelle del corpo nutrimento e idratazione.

Confezione Vaso da 200ml



ANNO DOMINI
VINEYARDS

via Treviso Mare, 2 - 31056 - Roncade - Treviso
via Callalta Capoluogo, 52 - 31045 - Motta di Livenza - Treviso

47annodomini.it | info@47annodomini.it

Follow @47AnnoDomini on

