



# Emma



## LE UVE

100% di uve Rebo, nato da una sperimentazione di Rebo Ricotti nel 1948, frutto di un incrocio di due varietà tipiche del trentino, il Teroldego e il Merlot.

## IL VIGNETO

Le due vigne sono posizionate in una zona particolarmente vocata, nel comune di Montefiorino, alla produzione di questo vino. In località Porcilia, frazione di Gusciola si trovano i vigneti "frati della Pieve" così chiamati perchè antichi scritti ricordano che in questa località, nel XVI secolo, già si coltivava la vite per opera di una comunità monastica collegata alla Pieve di Rubbiano, che vi dimorava coltivandone i terreni. L'impianto si trova a 420 mt nell'appennino Tosco-Emiliano con esposizione est/ovest e nord/sud. Le viti sono allevate a Guyot con 6/7 gemme.

La cura del vigneto e la vinificazione è fatta secondo i metodi dell'agricoltura biologica, seguendo regole semplici ma applicate rigorosamente. La raccolta è manuale e la resa per pianta viene contenuta per produrre da un chilo e mezzo a due chili di uva.

## IL VINO



Colore rosso rubino con riflessi violacei, pulito e con un generoso corpo.



Al palato impregnato di frutti succosi, vinaccia fresca seguiti da sensazione di more e confettura di prugne il finale è durevole e di buona persistenza.



Al naso è fruttato con profumi di frutta rossa matura che si combinano a delicate note speziate.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con le costole di agnello insaporite dal rosmarino e pepe, carni rosse e selvaggina.



- alcol 13,5% vol.
- senza solfiti aggiunti
- Temperatura di servizio: 18°C

**Azienda Agricola TSG Tony Sirle Gabrielli & Figli**

Gusciola di Montefiorino (Mo) - Italia T +39 348 5143483 - tony.sirle@tiscali.it

**MIELE, VINO & MELE DI ANTICHE VARIETÀ PRODOTTI CON METODI BIOLOGICI**



# Bianca



## LE UVE

100% di uve Müller Thurgau, varietà nata nel 1882 ad opera di Hermann Müller originario del cantone svizzero di Thurgau, incrocio tra Riesling e Silvaner.

## IL VIGNETO

Le due vigne sono posizionate in una zona particolarmente vocata, nel comune di Montefiorino, alla produzione di questo vino. In località Porcilia, frazione di Gusciola si trovano i vigneti "frati della Pieve" così chiamati perchè antichi scritti ricordano che in questa località, nel XVI secolo, già si coltivava la vite per opera di una comunità monastica collegata alla Pieve di Rubbiano, che vi dimorava coltivandone i terreni. L'impianto si trova a 420 mt nell'appennino Tosco-Emiliano con esposizione est/ovest e nord/sud. Le viti sono allevate a Guyot con 7 gemme.

La cura del vigneto e la vinificazione è fatta secondo i metodi dell'agricoltura biologica, seguendo regole semplici ma applicate rigorosamente. La raccolta è manuale e la resa per pianta viene contenuta per produrre al massimo due chili di uva.

## IL VINO



Colore dal bianco al verdolino.



Al palato è secco e fresco, vivace, snello.



Al naso è pungente, con sentori erbacei e minerali, frutta bianca come mela, salvia, ginestra e mirto.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si raccomanda a primi piatti con verdure e pesce, ottimo come aperitivo.



- alcol 13% vol.
- senza solfiti aggiunti
- Temperatura di servizio: 8°-10°C

**Azienda Agricola TSG Tony Sirle Gabrielli & Figli**

Gusciola di Montefiorino (Mo) - Italia T +39 348 5143483 - tony.sirle@tiscali.it

**MIELE, VINO & MELE DI ANTICHE VARIETÀ PRODOTTI CON METODI BIOLOGICI**