

ITALY - VENETO

MUSELLA

MADDALENA PASQUA DI BISCEGLIE
S. MARTINO BUON ALBERGO



Produttore Vitigno, vigna Lavorazioni Caratteristiche vini

vigneron giardiniere humus bovini tradizionale galline biodinamica vitigni autoctoni argilla Garganega Corvina Rondonella Pinot Bianco Corvinone Oseleta lunghe fermentazioni cemento naturale botti grandi tonneau lunghi affinamenti appassimento marmo rosso di Verona longevità eleganza lunghissimo invecchiamento complessità tipicità potenza



● DRAGO BIANCO



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Tufo e argilla, molto calcareo
Vitigno: Garganega
Estensione del vigneto: 1.0 ha. Lavorato in biodinamica.
Tipo d'impianto: Guyot
Densità media ceppi per ha: 6000
Età media del vigneto: 11 anni
Produzione media per ettaro: 60.0 hl
Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Macerazione bucce-mosto per 8 ore, pressatura soffice e fermentazione spontanea tramite pied de cuve. Affinamento in contenitori di marmo rosso di Verona.
Solfososa totale (SO2): 60.0 mg/l
Bottiglie prodotte: ca. 6000

CARATTERISTICHE

Vino bianco fruttato e vegetale, fresco e di grande beva.

ABBINAMENTI

Crostini burro e acciughe, baccalà mantecato

LEGENDA

- Vino spumante ●
- Vino bianco ●
- Vino bianco macerato ●
- Vino rosato ●
- Vino rosso ●
- Vino dolce ●
- Lavorazione in anfora ●
- Senza solforosa aggiunta ●
- Vecchie vigne (oltre 50 anni) ●

● FIBIO PINOT BIANCO



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Tufo e argilla, molto calcareo
Vitigno: Pinot Bianco
Estensione del vigneto: 0.8 ha. Lavorato in biodinamica.
Tipo d'impianto: Guyot
Densità media ceppi per ha: 6000
Età media del vigneto: 5 anni
Produzione media per ettaro: 35.0 hl
Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Pressatura dolce, fermentazione spontanea tramite pied de cuve in vasche d'acciaio inox. Affinamento in uova di cemento.
Solfososa totale (SO2): 62.0 mg/l
Bottiglie prodotte: ca. 1500

CARATTERISTICHE

Vino bianco dal naso fruttato e iodato, dalla bocca morbida ed elegante e dal finale profondo e di buona lunghezza.

ABBINAMENTI

Risotto alle rane

● DRAGO ROSÉ



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Argilla rossa e tufo, calcareo
Vitigno: Corvina
Estensione del vigneto: 38.0 ha. Lavorato in biodinamica.
Tipo d'impianto: Guyot
Densità media ceppi per ha: 6000
Età media del vigneto: 20 anni
Produzione media per ettaro: 60.0 hl
Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Due giorni di macerazione a freddo sulle bucce. Svinatura dopo poche ore e separazione delle bucce. Proseguimento della fermentazione spontanea in vasche d'acciaio inox e affinamento negli stessi contenitori per 4 mesi sulle fecce fini.
Solfososa totale (SO2): 82.0 mg/l
Bottiglie prodotte: ca. 4800

CARATTERISTICHE

Vino rosato fruttato e floreale, di buon corpo, fresco e sapido.

ABBINAMENTI

Insalate di pesce, molluschi e frutti di mare.

● VALPOLICELLA SUPERIORE



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Argilla rossa e tufo, calcareo
Vitigno: Corvina, Corvinone, Rondonella, Barbera
Estensione del vigneto: 38.0 ha. Lavorato in biodinamica.
Tipo d'impianto: Guyot e Pergola veronese
Densità media ceppi per ha: 6000
Età media del vigneto: 20 anni
Produzione media per ettaro: 50.0 hl
Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce di 12-15 giorni in vasche d'acciaio inox con rimontaggi periodici. Il vino viene poi "ripassato" sulle bucce non completamente pressate dell'Amarone per altri 10-15 giorni. Svinatura e affinamento per 12 mesi in botti vecchie di rovere da 3,5 e 15 hl.
Solfososa totale (SO2): 58.0 mg/l
Bottiglie prodotte: ca. 110000

CARATTERISTICHE

Vino rosso, fresco e fruttato. In bocca energico, sapido e gourmand.

ABBINAMENTI

Gnocchi al pomodoro

● VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Argilla rossa e tufo, calcareo
Vitigno: Corvina, Corvinone, Rondonella, Barbera
Estensione del vigneto: 38.0 ha. Lavorato in biodinamica.
Tipo d'impianto: Guyot e Pergola veronese
Densità media ceppi per ha: 6000
Età media del vigneto: 20 anni
Produzione media per ettaro: 50.0 hl
Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce di 12-15 giorni in vasche d'acciaio inox con rimontaggi periodici. Il vino viene poi "ripassato" sulle bucce non completamente pressate dell'Amarone per altri 10-15 giorni. Svinatura e affinamento per 12 mesi in botti vecchie di rovere da 3,5 e 15 hl.
Solfososa totale (SO2): 74.0 mg/l
Bottiglie prodotte: ca. 59996

CARATTERISTICHE

Vino rosso fruttato e speziato, di corpo, energico e morbido. Dal finale sapido e di buona lunghezza.

ABBINAMENTI

Pasta e fagioli

● AMARONE DELLA VALPOLICELLA



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Argilla rossa e tufo, calcareo
Vitigno: Corvinone, Corvina, Rondonella, Oseleta
Estensione del vigneto: 38.0 ha. Lavorato in biodinamica.
Tipo d'impianto: Guyot e Pergola veronese
Densità media ceppi per ha: 6000
Età media del vigneto: 20 anni
Produzione media per ettaro: 15.0 hl
Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Vengono selezionati i migliori grappoli e portali in una stanza ventilata per l'appassimento. Le uve perdono almeno il 50% del loro peso originale, concentrando zuccheri, componenti aromatiche e tannini nobili. In febbraio viene svolta una pigiatura soffice e comincia la fermentazione tramite pied de cuve con una lunga macerazione. Il vino affina per 12 mesi in tonneau e botti grandi di rovere, per altri 12 mesi in vasche di cemento e infine riposa 8 mesi in bottiglia.
Solfososa totale (SO2): 82.0 mg/l
Bottiglie prodotte: ca. 30000

CARATTERISTICHE

Vino rosso di corpo fruttato e speziato, caldo, potente e morbido e dal finale lungo e fine.

ABBINAMENTI

Risotto all'amarone, stracotto

● AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Argilla rossa e tufo, calcareo
Vitigno: Corvinone, Corvina, Rondonella, Oseleta
Estensione del vigneto: 38.0 ha. Lavorato in biodinamica.
Tipo d'impianto: Guyot e Pergola veronese
Densità media ceppi per ha: 6000
Età media del vigneto: 20 anni
Produzione media per ettaro: 7.0 hl
Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Vengono selezionati i migliori grappoli e portali in una stanza ventilata per l'appassimento. Le uve perdono almeno il 50% del loro peso originale, concentrando zuccheri, componenti aromatiche e tannini nobili. In febbraio viene svolta una pigiatura soffice e comincia la fermentazione tramite pied de cuve con una lunga macerazione. Il vino affina per 24 mesi in tonneau e botti grandi di rovere e per altri 12 mesi in bottiglia.
Solfososa totale (SO2): 79.0 mg/l
Bottiglie prodotte: ca. 15000

CARATTERISTICHE

Vino rosso strutturato, fruttato e speziato, caldo, potente, ma elegante e dal finale di grande lunghezza e finezza.

ABBINAMENTI

Polenta infasola o polenta e osei

● AMARONE SENZA TITOLO



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Argilla rossa e tufo, calcareo
Vitigno: Corvinone, Corvina, Rondonella, Oseleta, Teroldigo
Estensione del vigneto: 38.0 ha. Lavorato in biodinamica.
Tipo d'impianto: Guyot e Pergola veronese
Densità media ceppi per ha: 6000
Età media del vigneto: 20 anni
Produzione media per ettaro: 0.5 hl
Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Selezione di uve tra la selezione del Riserva. Fermentazione spontanea in tini troncoconici di rovere con follature manuali giornaliera. Il vino affina in botti grandi di rovere per 4-5 anni con solo due travasi.
Solfososa totale (SO2): 91.0 mg/l
Bottiglie prodotte: ca. 900

CARATTERISTICHE

Vino rossi di grande struttura, finezza e forza. Fruttato e speziato, caldo, complesso e potente e dal finale lunghissimo.

ABBINAMENTI

Arosto di selvaggia, brasato

● RECIOTO DELLA VALPOLICELLA



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Argilla rossa e tufo, calcareo
Vitigno: Corvina, Corvinone, Rondonella, Oseleta, Croatia
Estensione del vigneto: 38.0 ha. Lavorato in biodinamica.
Tipo d'impianto: Guyot e Pergola veronese
Densità media ceppi per ha: 6000
Età media del vigneto: 20 anni
Produzione media per ettaro: 0.7 hl
Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Questo vino viene prodotto solo nelle migliori annate e con un'accurata selezione delle uve. L'appassimento si prolunga fino a 150 giorni, dopodiché le uve sono pigiate e fermentano spontaneamente in tonneau aperti per 2 mesi. Il vino affina in tonneau nuovi per due anni e in bottiglia per un ulteriore anno.
Solfososa totale (SO2): 76.0 mg/l
Bottiglie prodotte: ca. 2500

CARATTERISTICHE

Vino rosso dolce etereo, complesso e molto fine.

ABBINAMENTI

Cioccolato extrafondente