CELEBRITY

TERREGAIE

SALVATORE LOVO
Salvatore Lovo
COLLI ERICANI DOC
BIANCO

Bianco Brut

Colli Euganei DOC Bianco brut millesimato

PROCESSO PRODUTTIVO

Si ottiene da una accurata scelta delle uve in zona collinare atte al taglio per produrre la base spumante. Le uve raccolta in cassa vengono lavorate intere in pressa soffice raccogliendo solo il mosto fiore. La base spumante è ottenuta dopo una attenta pulizia e inizia la presa di spuma in prima fermentazione in autoclave con il metodo Martinotti della durata di circa 120 gg. Viene poi filtrato ed imbottigliato.

CARATTERISTICHE

Questo spumante dal colore brillante è perfetto da bere giovane, ma capace di evolvere bene nel tempo sviluppando sentori di bacche bianche selvatiche, di agrumato delicato, allo stesso tempo ricordando note di pesca e fiori di sambuco. Al palato è profondo e pulito, gusto piacevole, morbido, leggermente sapido, minerale e persistente con perlage fine e durevole.

ABBINAMENTI

Si abbina benissimo con risotti, minestre e carni bianche. Si esalta con il pesce, con mulluschi e frutti di mare. Indicato per aperitivi, ma si presta molto bene anche a tutto pasto.

VINIFICATION

It is obtained from an accurate selection of the grapes in a hilly area suitable to produce blend of sparkling base. The had picked grapes are place in crates are soft pressed, collecting only the free-run must. The base of the spumante is obtained after an accurate cleaning and then the second fermentation in autoclave begins with the Martinotti's method and lasts about 120 days. Then the wine is filtered and bottled.

CHARACTERISTICS

This sparkling wine with a bright color is perfect to drink young, but able to evolve well over time, developing hints of wild white berries, delicate citrus, at the same time recalling notes of peach and elderflower. On the palate it is deep and clean, pleasant, soft, slightly savory, mineral and persistent taste with fine and lasting perlage.

PAIRING

It goes very well with risotto, soups and white meats. It is enhanced with fish, shellfish and seafood. Suitable for aperitifs, but it also lends itself very well to the whole meal.

GRADO: 11,5% VOL ZUCCHERI RESIDUI: 11G/L ACIDITÀ: 6.2 G/L	VENETO COLLI EUGANEI	GARGANEGA, SAUVIGNON, TAI, MOSCATO GIALLO

Bianco

Colli Euganei DOC

PROCESSO PRODUTTIVO

Si ottiene da una accurata scelta delle uve da vitigni dai diversi caratteri che si armonizzano in un interessante equilibrio fra armonia, piacevolezza, struttura e mineralità dei terreni vulcanici euganei. Il vino matura in serbatoi di acciaio sulla propria feccia nobile fino all'atto dell'imbottigliamento.

VINIFICATION

It is obtained from a careful selection of grapes from vines with different characters that blend in an interesting balance between harmony, pleasantness, structure and minerality of the Euganean volcanic soils. The wine matures in steel tanks on its own fine lees until bottling.

CARATTERISTICHE

Il vino è brillante. Risulta fresco, minerale, fruttato, capace di evolvere bene nel tempo sviluppando sentori di bacche bianche selvatiche, di agrumato. Delicato allo stesso tempo ricorda note di pesca e fiori di sambuco. Al palato è profondo e pulito, gusto piacevole, moribido, leggermente sapido, minerale e persistente.

CHARACTERISTICS

The wine is brilliant. It is fresh, mineral, fruity, capable of evolving well over time, developing hints of wild white berries, citrus. Delicate at the same time it recalls notes of peach and elderflower. On the palate it is deep and clean, with a pleasant, soft, slightly sapid, mineral and persistent taste.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo si accompagna bene a primi piatti a base di verdura, ottimo con prosciutto.

PAIRING

Excellent as an aperitif, it goes well with vegetable-based first courses, perfect with ham.

GRADO: 12,5% VOL ZUCCHERI RESIDUI: 3 G/L ACIDITÀ: 5.6 G/L	VENETO COLLI EUGANEI	GARGANEGA, SAUVIGNON, TAI, MOSCATO GIALLO

Rosso

Colli Euganei DOC

PROCESSO PRODUTTIVO

Le uve vengono fatte fermentare, per circa 20 giorni, con lieviti indigeni, con controllo della temperatura in serbatoi d'acciaio, con ripetute follature, per estrarre la maggiore quantità di sostanze aromatiche persistenti che caratterizzano questo vino. A fine fermentazione primaria avviene la fermentazione malolattica in presenza delle bucce e segue il travaso. Una parte viene messa in botti di rovere e lasciata maturare per 16-18 mesi. Poi viene assemblato e messo in bottiglia, dove affina per almeno 2-3 mesi prima di essere messo in commercio.

VINIFICATION

The grapes are fermented for about 20 days with indigenous yeasts, with temperature control in steel tanks, with repeated punching down, to extract the greatest amount of persistent aromatic substances that characterize this wine. At the end of the primary fermentation the malolactic fermentation takes place in the presence of the skins and the racking follows. Part of it is placed in oak barrels and left to mature for 16-18 months. It is then assembled and bottled, where it ages for at least 2-3 months before being put on the market.

CARATTERISTICHE

Vino di grande suadenza, vigoroso ma allo stesso tempo fruttato e morbido. Di colore rosso rubino, al naso si presta intenso, con avvincenti aromi di lampone, mora e vaniglia, tabacco e cioccolato. Al palato è corposo, ricco e armonico.

CHARACTERISTICS

A wine of great persuasion, vigorous but at the same time fruity and soft. Ruby red in color, the nose is intense, with captivating aromas of raspberry, blackberry and vanilla, tobacco and chocolate. On the palate it is full body, rich and harmonious.

ABBINAMENTI

Perfetto con carni rosse da cottura lenta e prolungata come brasati, stufati, anitra all'arancia.

PAIRING

Perfect with slow and prolonged cooking red meats such as braised meats, stews, duck with orange.

GRADO: 12,5% VOL ZUCCHERI RESIDUI: 4G/L ACIDITÀ: 5 G/L	VENETO COLLI EUGANEI	CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, RABOSO

TERREGAIE

Via Mattiette, 550
35030 Vo' (PD) - Italia
Tel +39 049 9940462
Fax: +39 049 9940462
info@terregaie.it
terregaie.it