



VALALTA

vini italiani

OGNI GOCCIA È UN PIACERE

* * * * *

LE NOSTRE MANI
RACCOLGONO
ANNO DOPO ANNO
IL FRUTTO DELLA TERRA.



vino
biologico





L'Agricoltura di VALALTA per ritrovare l'autentico Terroir nel tuo bicchiere!

I vitigni che coltiviamo sono situati nel versante sud-occidentale dei Colli Berici Leoniceni, terreni tipicamente calcarei e molto ricchi di sali minerali, in una proprietà agricola immersa nei boschi che garantiscono una protezione dalle contaminazioni e la ricchezza dell'ecosistema assicurando autenticità e sincerità al vino. Nei vigneti applichiamo il Metodo Organic Forest® capace di esaltare le espressioni tipiche dei suoli, che esprimono il terroir nel vino, che racchiude tutte le sfumature dei sapori originali e completamente naturali.

Ricerchiamo da sempre, non solo la naturalità delle produzioni, ma anche l'eccellenza qualitativa; grazie alle tecniche applicate, i nostri suoli sono ricchi di vita e privi di contaminanti e fitofarmaci (come da certificazioni rilasciate da Enti Istituzionali ed Accademici).

La raccolta a mano, la vinificazione con lieviti autoctoni, naturalmente presenti sugli acini dell'uva, l'assenza di solfiti aggiunti ci permettono di presentare un vino unico, diverso nelle annate e con caratteristiche originali, risultato della sintonia di tutte le peculiarità pedoclimatiche, energetiche e biologiche legate alla microfauna e microflora.

Note generali per il cliente

Per gustare appieno i bouquet, gli aromi e i profumi dei nostri vini consigliamo di aprire la bottiglia e attendere qualche minuto. Le note particolari, peculiarità del prodotto, sono indice dell'assenza di additivi e della sua naturalità.

Se nella bottiglia dovesse presentarsi un deposito, questo è indice della naturalità del prodotto e delle limitate lavorazioni atte a preservarne la spontaneità.



Tipo vino: Bollicine
Abbinamenti: aperitivi, dessert
Vitigni: Garganega
Gradazione Alc.: 11,5%
Temperatura di servizio: 8 - 10 °C
Colore: Giallo paglierino
Corpo: Leggero

BLUM spumante di uvaggio garganega e chardonnay coltivati secondo il Metodo Organic Forest, selezionati a mano e vinificati secondo i più stretti processi naturali. La spumantizzazione avviene secondo il Metodo Charmat, impiegando materiali ed attrezzature conformi ai più alti standard qualitativi.

Otteniamo un Brut con personalità, note floreali tipiche dello chardonnay, perlage armonioso, persistente e fine.

Leggera sapidità e sentori vegetali che uniti ad una moderata acidità ridonano freschezza al prodotto.

Eccellente come aperitivo, ideale per accompagnare piatti dai sapori delicati, portate di pesce o a "tutto pasto".





VALALTA
vini italiani



Murà

Tipo vino: Bianco Fermo
Abbinamenti: Piatti di pesce e primi piatti
Vitigni: Garganega
Gradazione Alc.: 12%
Temperatura di servizio: 8 - 10 °C
Colore: Giallo paglierino
Corpo: Leggero

Fontana Murà è ottenuto da uvaggio Garganega coltivato secondo il Metodo Organic Forest®, selezionato a mano, vinificato secondo i più stretti processi naturali, senza lieviti e solfiti aggiunti.

Otteniamo un vino bianco con note floreali e profumate, leggero, con buona sapidità, una lieve astringenza e una corretta acidità. Le note particolari, peculiari del prodotto, sono indice dell'assenza di additivi e della sua naturalità. Lo consigliamo per accompagnare primi piatti, pesce e carni bianche.



Monte Colombara

Tipo vino: Rosso
Abbinamenti: Carni Rosse
Vitigni: Cabernet Sauvignon
Gradazione Alc.: 13%
Temperatura di servizio: 16 - 18°C
Colore: Rosso Rubino
Corpo: Robusto

Monte Colombara è ottenuto da uvaggio Cabernet Sauvignon coltivati secondo il Metodo Organic Forest®, selezionati a mano e vinificati rispettando i più stretti processi naturali, senza lieviti e solfiti aggiunti. Otteniamo un vino rosso ricco di polifenoli, con un bouquet fruttato e profumato, ben dotato di tannini morbidi che conferiscono rotondità al prodotto mantenendo una buona freschezza. Ottimo con carni rosse e selvaggina.





Monte Scardon

Tipo vino: Rosso
 Abbinamenti: Carni Rosse
 Vitigni: Merlot
 Gradazione Alc.: 13%
 Temperatura di servizio: 16 - 18°C
 Colore: Rosso Rubino
 Corpo: Robusto

Monte Scardon è ottenuto da uva Merlot coltivata secondo il Metodo Organic Forest®, selezionata a mano e vinificata secondo i più stretti processi naturali, senza lieviti e solfiti aggiunti. Otteniamo un vino ricco di polifenoli con sentori di legno e un bouquet che ricorda i frutti di bosco. I tannini morbidi ed eleganti conferiscono un sapore pieno ed avvolgente accompagnati da un corpo robusto del vino. Ottimo con carni rosse e selvaggina.



Lagrìma

Tipo vino: Bianco Passito
 Abbinamenti: Dessert, formaggi, fine pasto.
 Vitigni: Garganega
 Gradazione Alc.: 14%
 Temperatura di servizio: 10-14°C
 Colore: Giallo Oro

Per la produzione di questo vino l'uva viene attentamente selezionata e ne vengono raccolti solamente i grappoli migliori, viene poi accuratamente collocata su plateau e fatta appassire in fruttai per oltre tre mesi. Il mosto ricco di zuccheri viene messo in botti e lasciato fermentare spontaneamente, l'affinamento prosegue per circa 12 mesi. Otteniamo un vino passito, dolce e morbido.





VALALTA
vini italiani



* * * * *

WWW.ORGANICFOREST.IT



Agri Lux Srl Società Agricola
Via Lore 15, 36045 LONIGO VI
P.Iva e Cod. Fisc. 03443510247

TIMBRO RAPPRESENTANTE



v i n o
biologico

