



VALALTA

vins italiens

CHAQUE GOUTTE EST UN PLAISIR

* * * * *

NOS MAINS
COLLECTER
ANNÉE APRÈS ANNÉE
LE FRUIT DE LA TERRE.



vin
bio





L'agriculture de VALALTA, pour retrouver le Terroir authentique dans votre verre !

Nos vignobles ne sont qu'une partie de notre domaine, qui est immergé au milieu des bois, notre propriété est située dans la partie sud-ouest des Colli Berici, le terrain est assez riche en calcaire et en sels minéraux qui donnent au vin des qualités particulières.

Nous sommes toujours à la recherche de la qualité, dans chaque aspect du processus de production, c'est pourquoi nous appliquons notre Méthode Biologique "Organic Forest" qui valorise la particularité naturelle de notre terroir sans aucune contamination de pesticides ou de produits synthétiques, comme le certifient les organismes institutionnels qui contrôlent et certifient notre travail. Les vendanges manuelles, la vinification avec des levures indigènes qui se trouvent naturellement sur les raisins et l'absence totale de sulfites ajoutés, vous permettent de déguster un vin unique avec ses qualités très particulières qui sont l'expression ultime des caractéristiques liées au terroir, qui est influencé par les conditions climatiques et les facteurs biologiques.

En définitive, l'écosystème lié aux bois enrichit la biodiversité qui assure l'authenticité et la personnalité des vins.

Remarques Générales pour nos clients

Pour déguster pleinement nos vins, nous vous suggérons d'attendre quelques minutes, cela permet au vin de s'ouvrir davantage, afin que vous puissiez l'apprécier pleinement. Toutes les notes particulières du produit sont indicatives de la naturalité du vin grâce à l'absence totale d'additifs.

Vous pouvez également trouver quelques sédiments au fond de la bouteille, ceux-ci sont l'indication d'un traitement limité pensé pour préserver les arômes et les notes naturelles.



Type de vin : Blanc sec pétillant, Brut
Accord mets et vins : Vin d'apéritif, desserts, plats de poisson
Vignoble : 50% Garganega 50% Chardonnay
ABV : 11,5%
Température de service : 8-10°C
Couleur : Jaune paille
Corps : Léger



Saveurs dominantes : Pomme verte, amande, minéraux, floral, sapide.
BLUM est un vin mousseux obtenu par un mélange des variétés Garganega et Chardonnay (50%), ils ont été cultivés avec la Méthode "Organic Forest", tous les raisins sont cueillis à la main, cela nous a permis de sélectionner les meilleurs raisins, qui donnent un produit final de qualité supérieure.

Ce vin Brut a un corps léger et présente des notes florales, typiques de la variété Chardonnay, le perlage fin est persistant et agréable en bouche.

La légère sapidité et les notes de légumes verts combinées à une légère acidité donnent de la fraîcheur au produit.

Ce vin est excellent en entrée, avec des plats de poisson ou avec des saveurs légères comme les viandes blanches.

1500 ML *IMPERIAL* MAGNUM

750 ML

Blum

NOUS PÉTILLONS
LES RAISINS GARGANEGA

VOIR C'EST CROIRE



Murà

Type de vin : Blanc sec
 Accord mets et vins : Plats de pâtes et de risotto, charcuterie et poisson
 Vignoble : Garganega
 ABV : 12%
 Température de service : 12°C
 Couleur : Jaune paille
 Corps : Léger
 Saveurs dominantes : Pomme verte, amande, minéraux

Le Fontana Murà est obtenu par la variété Garganega qui a été cultivée avec la Méthode "Organic Forest", tous les raisins sont cueillis à la main et tout le processus de vinification suit notre philosophie, donc aucune levure ou sulfites n'ont été ajoutés.

Ce vin jaune pâle présente des notes florales et fruitées avec une bonne sapidité et une légère acidité. Son arôme particulier est le signe de l'absence d'additifs. Ce vin, grâce à sa minéralité, peut être associé à des risottos et des pâtes légères, à des poissons, à de la volaille ou à des produits de charcuterie ou de salaison.

to hin minerality, is pairable with light risottos and pastas, fishes, poultry or cured or cured meats.



Monte Colombara

Type de vin : Rouge
 Accords mets et vins : Viande rouge, gibier
 Vignoble : Cabernet Sauvignon
 ABV : 13%
 Température de service : 16/18°C
 Couleur : Rouge rubis
 Corps : Moyennement plein
 Saveurs dominantes : Cerise, framboise, fruits rouges

Le Monte Colombara est issu de la variété Cabernet Sauvignon, qui a été cultivée selon la méthode "Organic Forest", tous les raisins sont cueillis à la main et tout le processus de vinification suit notre philosophie, donc aucune levure ou sulfites n'ont été ajoutés. Le Monte Colombara est un vin rouge riche en polyphénols, qui lui confère une couleur rubis vibrante. Les tannins moyens contribuent à donner un goût frais au vin et un corps discret. Les principaux arômes qui sont perceptibles sont des notes de fruits rouges qui rappellent la cerise et la framboise.

Ce Cabernet Sauvignon est parfait avec les viandes rouges et le petit gibier.





Monte Scardon

Type de vin : Rouge
 Accords mets et vins : Viande rouge, gibier
 Vignoble : Merlot
 ABV : 13%
 Température de service : 16/18°C
 Couleur : Rouge rubis
 Corps : Corps moyen
 Saveurs dominantes : Cerise, fruits rouges, prune

Le Monte Scardon provient de la variété Merlot qui a été cultivée selon la Méthode "Organic Forest", tous les raisins sont cueillis à la main et tout le processus de vinification suit notre philosophie, donc aucune levure ou sulfites n'ont été ajoutés. Ce vin, bien que n'ayant pas été élevé en fûts de bois, présente d'agréables notes boisées, allégées par des saveurs de fruits rouges et de prunes. Les tanins souples donnent au vin un corps agréable et riche qui accompagne parfaitement les ragoûts de viandes rouges, les grillades et les jeux.



Lagrìma

Type de vin : Passito/ vin de raisin sec
 Accord mets et vins : Gâteau sec, fromages vieillis, biscotti
 Vignoble : Garganega
 ABV : 14%
 Température de service : 10-14°C
 Couleur : Doré
 Corps : Corps plein
 Saveurs dominantes : Miel, fruits secs, figes douces, agréable fin sucrée persistante.

Ce vin spécial est produit à partir des meilleurs raisins mûrs qui ont été déposés sur un plateau performant qui permet de sécher les raisins pendant plus de trois mois. Le moût sucré est ensuite placé dans des fûts en acier inoxydable et laissé à fermenter naturellement pendant environ 12 mois. Le vin que l'on obtient est un vin doux et corsé qui se marie parfaitement avec les fromages vieillis ou les sucreries sèches comme les biscotti. Le goût rappelle les fruits secs sucrés, les figes et le miel, il est parfait aussi tout seul à la fin d'un repas.





VALALTA
vins italiens



* * * * *

WWW.ORGANICFOREST.IT



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

