OGNIGIORNO

Rosato

REBSORTEN
Merlot

ALKOHOLGEHALT
11,5 vol%

FLASCHENGRÖßEN
750 ml - 1500 ml

VINIFIKATION UND REIFUNG
Die reifen, gesunden Merlot-Trauben werden entrappt und gepresst. Die Aromen und die Farbe werden durch eine 4 Stunden dauernde, kurze Mazeration bei 10°C vorsichtig aus den Schalen extrahiert. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur und bei einem langen Verbleib auf den natürlichen Hefen.

FARBE
Rosafarben, mit angenehm intensiven kirschfarbenen Reflexen.

BOUQUET
Leicht fruchtig, duftend mit frischen, süßen Anklängen von Johannisbeere und Rosinen.

GESCHMACK
Besonders harmonisch, angenehm trocken und mit einer guten Länge.

SERVIERTEMPERATUR
Bei 16°C bis 18°C servieren.

KOMBINATION MIT SPEISEN
Ein idealer Wein für die gesamte Mahlzeit. Hervorragend zu würzigen Vorspeisen, Suppen und weißem Fleisch.

Behälter	Breite mm.	Höhe mm.	Inhalt l	Gewicht kg	Tiefe mm.	EAN-Code	Packung je Schicht Anz.	Schichten Anz.	Verpackungen Anz.	Stücke Anz.
Flasche	106	336	1,5	2,25	106	8 002235 182072	-	-	-	-
Verpackung	327	338	9	13,5	219	8 002235 182171	-	-	-	6
Palette	1200	1890	540	830	800	-	12	5	60	360

Via Borgolecco, 9 - 36053 Gambellara (Vicenza) - Tel. 0444 640111 - Fax 0444 640203

OGNIGIORNO

Frizzantino

REBSORTEN
Weiße Trauben

ALKOHOLGEHALT
7,5 vol%

FLASCHENGRÖßEN
750 ml - 1500 ml

VINIFIKATION UND REIFUNG
Der Wein wird aus frischem Most gekeltert, der bis zu seiner natürlichen erneuten Vergärung bei 16°C bei einer Temperatur von 0°C lagert. So bleiben die Eigenschaften der ursprünglichen Trauben erhalten und es entsteht ein lebhafter Wein mit frischem und fruchtigem Charakter.

FARBE
Strohgelb, mit lebhaften, leicht grünlichen Reflexen.

BOUQUET
Angenehm frisch mit schönen fruchtigen Anklängen.

GESCHMACK
Am Gaumen weich, lebhaft und von großer Frische, leicht und sehr gut trinkbar,

SERVIERTEMPERATUR
Dieser Wein sollte sehr frisch, bei einer Temperatur von 8°C bis 10°C getrunken werden.

KOMBINATION MIT SPEISEN
Durch seinen niedrigen Alkoholgehalt und die schöne Perlage ist dieser Wein sehr gut als Aperitif und ein lebhafter Begleiter zu einem leichten Lunch oder zum Buffet. Aufgrund seiner feinen Frische schmeckt er auch außerhalb der Mahlzeiten.

Behälter	Breite mm.	Höhe mm.	Inhalt l	Gewicht kg	Tiefe mm.	EAN-Code	Packung je Schicht Anz.	Schichten Anz.	Verpackungen Anz.	Stücke Anz.
Flasche	106	336	1,5	2,25	106	8 002235 151573	-	-	-	-
Verpackung	327	338	9	13,5	219	8 002235 151672	-	-	-	6
Palette	1200	1890	540	830	800	-	12	5	60	360

Via Borgolecco, 9 - 36053 Gambellara (Vicenza) - Tel. 0444 640111 - Fax 0444 640203

OGNIGIORNO

Lambrusco

REBSORTEN
Lambrusco

ALKOHOLGEHALT
8,5 vol%

FLASCHENGRÖßEN
750 ml - 1500 ml

VINIFIKATION UND REIFUNG
Die Trauben werden vorsichtig in Druckbehältern gepresst, dabei platzen die Schalen auf und der Saft fließt aus der Traube. Der durch das Pressen gewonnene Most wird sofort von den Schalen getrennt und ruht in Edelstahldrucktanks, in denen dann die Vergärung erfolgt. Der im Traubensaft enthaltene Zucker wird zum Teil in Alkohol umgewandelt. So ergibt sich eine ausgewogene Menge von unvergorenem Zucker (etwa 50g/l) und es entsteht ein Produkt mit einer natürlichen Süße und einer feinen Perlage.

FARBE
Rubinrot mit violetten Reflexen.

BOUQUET
Leicht, fruchtig und blumig, mit Anklängen von Rose, Unterholz und roten Beeren.

GESCHMACK
Halbsüßer, sehr angenehmer Wein mit einem deutlich erkennbaren Geschmack von Himbeere.

SERVIERTEMPERATUR
Vorzugsweise bei 12°C servieren.

KOMBINATION MIT SPEISEN
Ein leichter, sehr vielseitiger Wein: Außergewöhnlich als Aperitif oder zu jeder Art von Mahl, vor allem zu Vorspeisen und leichten Zwischengerichten.

Behälter	Breite mm.	Höhe mm.	Inhalt l	Gewicht kg	Tiefe mm.	EAN-Code	Packung je Schicht Anz.	Schichten Anz.	Verpackungen Anz.	Stücke Anz.
Flasche	106	336	1,5	2,25	106	8 002235 421577	-	-	-	-
Verpackung	327	338	9	13,5	219	8 002235 421676	-	-	-	6
Palette	1200	1890	540	830	800	-	12	5	60	360

Via Borgolecco, 9 - 36053 Gambellara (Vicenza) - Tel. 0444 640111 - Fax 0444 640203

OGNIGIORNO

Merlot

REBSORTEN
Merlot

ALKOHOLGEHALT
11,5 vol%

FLASCHENGRÖßEN
750 ml - 1500 ml

VINIFIKATION UND REIFUNG
Nach dem vorsichtigen Pressen und Entrappen erfolgt die traditionelle Vergärung, jedoch in rotierenden horizontalen Gärtanks. Der Most gärt auf der Maische. So erhält der Wein die in der Schale enthaltene Farbe, Aromen und Substanzen. Nach Abschluss der Vinifikation wird ein Teil des Weins in slawonische Eichenfässern abgefüllt, in denen er vollständig reift.

FARBE
Leuchtendes, lebhaftes Rubinrot.

BOUQUET
Von guter Intensität, angenehm weinig, fruchtig und mit einer angenehmen, rebsortentypischen Weichheit.

GESCHMACK
Trocken, harmonisch, fein, mit sehr gut ausgewogenen Komponenten, angenehm rund und lang anhaltend.

SERVIERTEMPERATUR
Am besten schmeckt er, wenn er frisch, bei etwa 16°C getrunken wird.

KOMBINATION MIT SPEISEN
Ein angenehmer Wein für die gesamte Mahlzeit. Er passt sehr gut zu den meisten Gerichten der italienischen Küche.

Behälter	Breite mm.	Höhe mm.	Inhalt l	Gewicht kg	Tiefe mm.	EAN-Code	Packung je Schicht Anz.	Schichten Anz.	Verpackungen Anz.	Stücke Anz.
Flasche	106	336	1,5	2,25	106	8 002235 072076	-	-	-	-
Verpackung	327	338	9	13,5	219	8 002235 072175	-	-	-	6
Palette	1200	1890	540	830	800	-	12	5	60	360

Via Borgolecco, 9 - 36053 Gambellara (Vicenza) - Tel. 0444 640111 - Fax 0444 640203

OGNIGIORNO

Pinot Bianco

REBSORTEN
Pinot bianco

ALKOHOLGEHALT
11 vol%

FLASCHENGRÖßEN
1500 ml

VINIFIKATION UND REIFUNG
Zuerst werden die Trauben entrappt und gepresst. Der Most wird vorsichtig gepresst und natürlich vorgeklärt, danach erfolgt die Vergärung bei kontrollierter Temperatur. So bleiben die natürliche Fruchtigkeit der Trauben und ihre sensorischen Eigenschaften erhalten.

FARBE
Sehr helles Strohgelb mit sehr feinen grünlichen Nuancen.

BOUQUET
Delikat, sehr schlank und von großer Finesse, Anklänge von Mandelblüten und Pfirsichkernen.

GESCHMACK
Angenehm trocken, mit einer leichten Struktur, ausgewogener Frische und langanhaltender Eleganz.

SERVIERTEMPERATUR
Bei 8°C - 10°C servieren.

KOMBINATION MIT SPEISEN
Angenehm als Aperitif und ein idealer Begleiter zu feinen Zwischengerichten, Fischsuppen, Gemüse- und Fischgerichten und zu weißem Fleisch.

Behälter	Breite mm.	Höhe mm.	Inhalt l	Gewicht kg	Tiefe mm.	EAN-Code	Packung je Schicht Anz.	Schichten Anz.	Verpackungen Anz.	Stücke Anz.
Flasche	106	336	1,5	2,25	106	8 002235 182072	-	-	-	-
Verpackung	327	338	9	13,5	219	8 002235 182171	-	-	-	6
Palette	1200	1890	540	830	800	-	12	5	60	360

Via Borgolecco, 9 - 36053 Gambellara (Vicenza) - Tel. 0444 640111 - Fax 0444 640203

OGNIGIORNO

Sorso di Bianco

REBSORTEN
Italienische weiße Trauben

ALKOHOLGEHALT
11 vol%

FLASCHENGRÖßEN
250 ml - 1500 ml

VINIFIKATION UND REIFUNG
Die Trauben werden vorsichtig in Vakuumpressen gepresst. Die Gärung erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von etwa 18°C, wodurch der fruchtige Charakter und die besten sensorischen Eigenschaften des Weins erhalten bleiben. Danach wird der Wein geklärt und anschließend kalt abgefüllt.

FARBE
Strohgelb, belebt durch leuchtende Reflexe, die die besondere Strahlkraft betonen.

BOUQUET
Besonders frisch und jung. Angenehm fruchtig mit weinigen Anklängen.

GESCHMACK
Feine Trockenheit und große Frische. Der angenehm fruchtige Nachgeschmack wird hervorgehoben durch den langen Nachhall und die sehr gute Ausgewogenheit.

SERVIERTEMPERATUR
Am besten schmeckt dieser Wein frisch, bei einer Temperatur von 10°C bis 12°C.

KOMBINATION MIT SPEISEN
Ein leichter und angenehmer Aperitif, der sehr gut zu Vorspeisen, vor allem zu Fischvorspeisen, Mayonnaise, Eiern und ähnlichen Gerichten passt. Sehr gut auch zu Nudelsalat und weißem Fleisch.

Behälter	Breite mm.	Höhe mm.	Inhalt l	Gewicht kg	Tiefe mm.	EAN-Code	Packung je Schicht Anz.	Schichten Anz.	Verpackungen Anz.	Stücke Anz.
Flasche	106	336	1,5	2,25	106	8 002235 072076	-	-	-	-
Verpackung	327	338	9	13,5	219	8 002235 072175	-	-	-	6
Palette	1200	1890	540	830	800	-	12	5	60	360

Via Borgolecco, 9 - 36053 Gambellara (Vicenza) - Tel. 0444 640111 - Fax 0444 640203

OGNIGIORNO

Sorso di Rosso

REBSORTEN
Aus roten Trauben

ALKOHOLGEHALT
11,5 vol%

FLASCHENGRÖßEN
1500 ml

VINIFIKATION UND REIFUNG
Nach dem vorsichtigen Pressen und Entrappen erfolgt die traditionelle Gärung, jedoch in rotierenden horizontalen Gärtanks. Der Most gärt auf der Maische. So werden die in der Schale enthaltene Farbe, Aromen und Substanzen an den Wein weitergegeben. Nach Abschluss der Vinifikation wird der Wein in Stahltanks gefüllt, in denen er vollständig reift.

FARBE
Leuchtendes, lebhaftes Rubinrot.

BOUQUET
Mitreißend frisch, weinig, in Kombination mit reichen fruchtigen Anklängen, angenehm rund und intensiv.

GESCHMACK
Gute Trockenheit, voll, großzügig, sehr gut ausgewogene Komponenten, angenehm weich und rund, mit langem Nachhall vor einem Hintergrund mit leichten Tanninen.

SERVIERTEMPERATUR
Bei 16°C - 18°C servieren.

KOMBINATION MIT SPEISEN
Dank seiner besonderen Fruchtigkeit und der angenehmen Trinkbarkeit ist er ein perfekter Wein für die gesamte Mahlzeit, vor allem für Liebhaber von Rotwein. Er passt perfekt zu würzigen Zwischengerichten sowie zu mittelaltem Käse.

Behälter	Breite mm.	Höhe mm.	Inhalt l	Gewicht kg	Tiefe mm.	EAN-Code	Packung je Schicht Anz.	Schichten Anz.	Verpackungen Anz.	Stücke Anz.
Flasche	106	336	1,5	2,25	106	8 002235 532075	-	-	-	-
Verpackung	327	338	9	13,5	219	8 002235 532174	-	-	-	6
Palette	1200	1890	540	830	1200	-	12	5	60	360

Via Borgolecco, 9 - 36053 Gambellara (Vicenza) - Tel. 0444 640111 - Fax 0444 640203