

VENDEMMIA

SPECIALE UN'OTTIMA ANNATA - ALIPRANDI BEVERAGE COMPANY

09 ■ 2023



Autunno

Alla scoperta della Vendemmia.

Vini D'autunno

Dieci vini consigliati per questo autunno



Selezione Boero

ALIPRANDI
BEVERAGE COMPANY

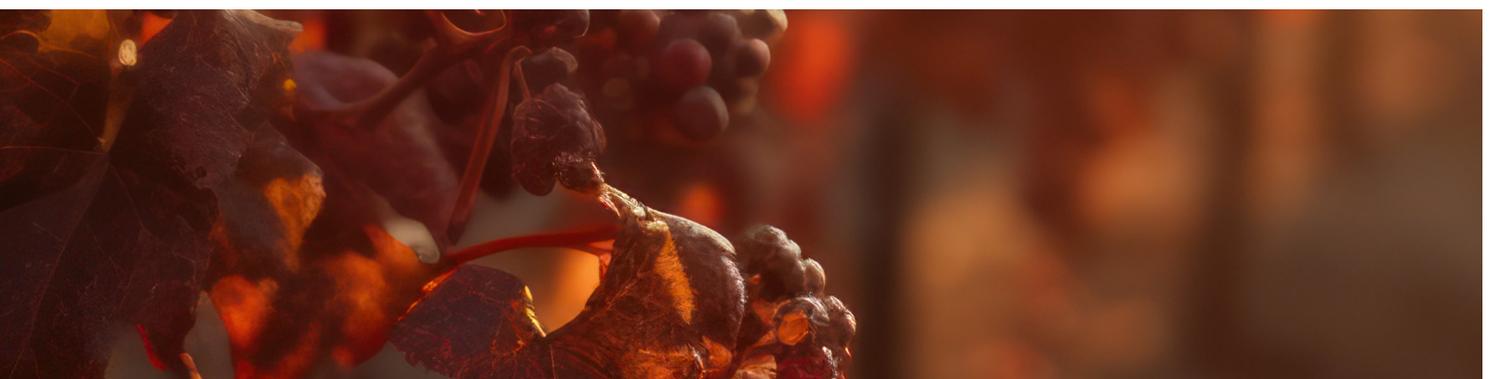
Il fascino autunnale dei vini: Alla scoperta della vendemmia.

L'autunno è una stagione magica che porta con sé una serie di meraviglie uniche. Le foglie cambiano colore, l'aria diventa più fresca e le notti si allungano. Ma c'è un altro aspetto di questa stagione che non può passare inosservato: la vendemmia. Questo periodo dell'anno è cruciale per la produzione di vino, e i risultati sono spesso dei capolavori enologici che riflettono il fascino autunnale in ogni sorso. La vendemmia è il processo di raccolta delle uve mature per la produzione di vino. Questo avviene tipicamente tra settembre e ottobre nell'emisfero settentrionale, quando le uve hanno raggiunto il loro massimo grado di maturazione. È un momento affascinante e coinvolgente in cui i vignaioli si impegnano al massimo per ottenere il meglio dalle loro vigne. La vendemmia è un'attività laboriosa che coinvolge molte persone. I vendemmiatori si dirigono verso i vigneti armati di cesoie per tagliare accuratamente i grappoli di uva. Questo lavoro richiede grande attenzione e cura, poiché solo le uve perfettamente mature saranno utilizzate per creare i vini autunnali di alta qualità. Le uve raccolte durante la vendemmia rappresentano il cuore e l'anima di ogni vino. Ogni varietà di uva porta con sé i suoi aromi e sapori unici, che vengono poi trasferiti al vino finito. Dopo la vendemmia, le uve vengono portate in cantina, dove inizia il processo di vinificazione. Questo processo implica la fermentazione delle uve per trasformare gli zuccheri in alcool, creando così il vino. La durata e le condizioni di fermentazione variano in base al tipo di vino che si intende produrre. Gli enologi lavorano con cura per ottenere il massimo da ogni varietà di uva e creare vini che riflettano il terroir unico del vigneto.



| Vendemmia manuale |

| I colori della vigna in autunno |



Autunno fascino dei vigneti



**Le uve raccolte
durante la vendemmia
rappresentano il cuore e
l'anima di ogni vino**

| Grappoli perfettamente
maturi |

DIECI VINI D'AUTUNNO



01

**PINOT NERO
TRENTINO DOC**
Fondazione Mach

Colore rosso rubino con sfumature aranciate; sentore fruttato vagamente ammandorlato ed etereo; sapore secco, armonico e delicato, con sottofondo amarognolo.

Abbinamenti consigliati:
Selvaggina da piuma, funghi trifolati

02

**LAUREATO
SALENTO IGT BIO**
Vetrère

Aromi di susina, fiori gialli di campo, camomilla, mandorla e toni minerali in bocca ripropone la sfilata olfattiva con richiami minerali.

Abbinamenti consigliati:
Pollame, ragù di salmì, zucca

03

**MERLOT DOC
FRIULI**
Pitars

Colore rosso rubino vivo, presenta un bouquet pieno e fragrante di frutti di bosco e ciliegie spezie fini. In bocca è morbido, di buona freschezza.

Abbinamenti consigliati:
Tartare, carni magre

04

**SYRAH TOSCANA
IGT BIO**
Poggio brigante

Colore rosso rubino con sfumature aranciate, sentore fruttato vagamente ammandorlato ed etereo; sapore secco, armonico e delicato, con sottofondo amarognolo.

Abbinamenti consigliati:
Lasagne, ribollita, primi succolenti

05

**PRIMITIVO
SALENTO IGT**
Vetrère

Colore rosso intenso ciliegia matura e prugna con nuances balsamiche dolcemente speziate.

Abbinamenti consigliati:
Brasati, stufati



06

**PINOT GRIS
D'ALSACE AOC**
Schwach

Oro brillante con aromi di miele, nettarina e mela. Consistenza setosa, corpo pieno con litchi e zenzero sul finale.

Abbinamenti consigliati:
Ravioli di zucca, tartufo

07

**SUPERTUSCANY
TOSCANA IGT**
Castel Ruggero

Colore rosso porpora intenso. Profumo intenso con note di frutta e spezie di mora. Cioccolato, caffè ed aromi tostati. Il vino è corposo con una buona struttura.

Abbinamenti consigliati:
Bistecca alla griglia

08

**NEBBIOLO
LANGHE DOC**
Fenocchio

Colore è un rosso rubino intenso con riflessi granati e un profumo intenso e fruttato di prugna e ciliegia. Il sapore è secco di buon corpo, tannini ben equilibrati e armonico.

Abbinamenti consigliati:
Stracotti, brasati, tartufo

09

**VALPOLICELLA
RIPASSO
SUPERIORE DOC**
Val Parajso

Colore rosso rubino carico, dal profumo complesso, di frutta rossa, vinoso e speziato. In bocca si presenta corposo, generoso, caldo e persistente.

Abbinamenti consigliati:
Zuppe, piatti grassi

10

**GEWÜRZTRAMINER
TRENTINO DOC**
Corvée

Dal sapore nitido, presenta aromi di agrumi, di frutta tropicale che il tempo in bottiglia trasforma in profumi di spezie, sostenute da note di pesca e albicocca.

Abbinamenti consigliati:
Formaggi erborinati, piatti esotici

**Nel silenzio dei vigneti,
la vendemmia danzava tra
le foglie e il sole baciava
l'uva matura.**

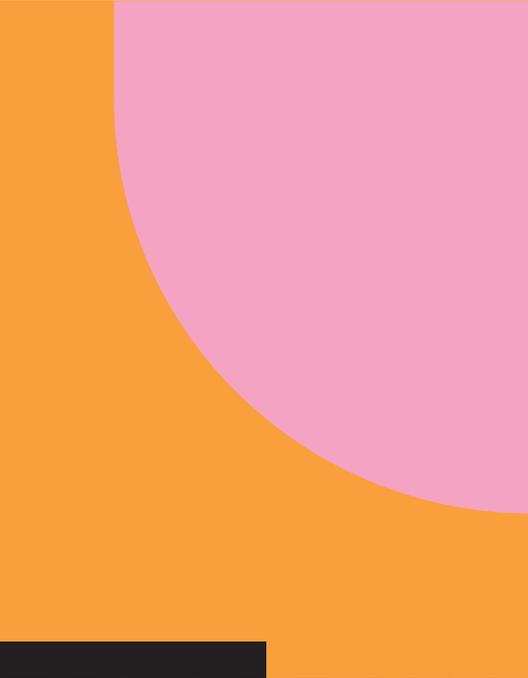


|La parete ovest della tomba di Nakht nella necropoli tebana di Sheikh Abd el-Qurna raffigura un'antica vendemmia|

Vendemmia tradizione millenaria



La vendemmia, quel sacro rituale che ha attraversato i millenni, è una celebrazione dell'arte e della tradizione enologica che collega l'umanità alla terra in un modo unico. Nel corso dei secoli, la pratica della vendemmia ha subito un'evoluzione costante, ma il suo nucleo rimane intatto - la raccolta dell'uva come preparazione per la creazione del vino. La storia della vendemmia risale a migliaia di anni fa. Gli antichi egizi, greci e romani hanno lasciato testimonianze scritte dell'importanza della vendemmia nella loro cultura. In quei tempi era spesso associata a riti religiosi, e la raccolta dell'uva era vista come un'offerta agli dei. L'arte di produrre il vino ha assunto un ruolo centrale nella vita quotidiana e nei festeggiamenti. La vendemmia è un atto di connessione tra l'uomo e la natura, una celebrazione delle stagioni che segnano il ciclo di vita della vite. La primavera porta nuova speranza, l'estate offre crescita abbondante, l'autunno vede la raccolta e l'inverno porta il riposo necessario. Queste stagioni, riflesse nel processo di vinificazione, sono state cantate in poesia e rappresentate in arte attraverso i secoli.



Selezione Boero

ALIPRANDI
BEVERAGE COMPANY