



MONTESOLE®

VINO FRIZZANTE

ILIOS



Tipologia	Bianco a Indicazione Geografica Tipica
Grado alcolico	11,55% vol
Uve	85% Fiano 15% Coda di Volpe
Caratteristiche visive	Giallo paglierino tenue, perlage persistente a grana abbastanza fine
Caratteristiche olfattive	Sentori fruttati di ananas e mela matura
Caratteristiche gustative	Gusto abboccato e corposo
Temperatura di servizio consigliata	9-10°C
Abbinamento	Olive verdi, Calamaretti fritti, stuzzicherie da aperitivo, risotti al formaggio, pesci alla griglia, Pizza cotta in forno a legna
Shelf life	Fino a 24 mesi dalla data di imbottigliamento
Metodo di conservazione consigliato	Conservare in luogo fresco (9-11° C, umidità 65-75%), al riparo da fonti di luce, fonti di calore, sbalzi di temperatura e odori intensi
N. di bottiglie prodotte	40.000
Primo anno di produzione	2000
Zona di produzione	Vigneti selezionati del territorio dell'Irpinia della provincia di Avellino, Italia
Terreni	Argillosi - Calcarei
Vigneti	Coltivazioni a spalliera ad altitudine variabile tra i 250 e i 600m s.l.m., esposizione variabile da Est a Sudovest
Età media vigneti	13 anni
Rese	Uva per ettaro 110 q/ha Uva a vino 1,37 Kg/l
Vendemmia	Raccolta manuale intorno alla fine di settembre, trasporto in cassette di peso non superiore a 20 Kg
Vinificazione	Macerazione a freddo, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata per almeno 12gg
Metodo di lavorazione e affinamento	Rifermentazione lenta in autoclave per almeno 3 mesi, almeno 2 mesi in bottiglia
Dati analitici	Ph 3,30, Acidità totale 5,70 g/l, Acidità volatile 0,30 g/l, Zuccheri residui 8 g/l, Estratto secco totale 21 g/l, SO ₂ libera 31 mg/l, SO ₂ totale 105 mg/l

Ilios è il nostro raffinato vino frizzante, frutto di due protagonisti: il vino base, nato dalle uve del vitigno Fiano, e il frizzante, ottenuto naturalmente grazie ad un lento e accurato processo di rifermentazione alcolica. Giungono inconfondibili all'occhio il colore giallo paglierino tenue e il perlage persistente a grana abbastanza fine. Le note olfattive fruttate di ananas e mela matura assieme al gusto abboccato e corposo donano a questo vino un'eccellente armonia organolettica.

Seducente se sorseggiato come aperitivo in accompagnamento a olive verdi, calamaretti fritti, polipo all'olio d'oliva e prezzemolo, diventa un compagno solare da apprezzare a tutto pasto con risotti al formaggio, primi a base di ricotta, pesce alla griglia e frittiture di carni bianche. Sorprendente l'accostamento alla tradizionale pizza napoletana cotta in forno a legna.



MONTESOLE®

COLLECTION

SERAPIS GRECO



Annata di vendemmia	2013
Tipologia	Bianco a Indicazione Geografica Tipica
Grado alcolico	12,80% vol
Uve	100% Greco
Caratteristiche visive	Giallo paglierino dai riflessi verdognoli
Caratteristiche olfattive	Ampi profumi di fiori e agrumi con note di pesca bianca, pompelmo e mandorla
Caratteristiche gustative	Gusto pieno e deciso
Temperatura di servizio consigliata	12-14°C
Abbinamento	Piatti elaborati a base di pesci nobili o carni bianche, Calamarata al ragù di Pesce Spada, Salmone al cartoccio, Coniglio all'Ischitana
Shelf life	Fino a 33 mesi dalla data di imbottigliamento
Metodo di conservazione consigliato	Conservare in luogo fresco (11-12° C, umidità 65-75%), al riparo da fonti di luce, fonti di calore, sbalzi di temperatura e odori intensi
N. di bottiglie prodotte	30.000
Primo anno di produzione	2000
Zona di produzione	Vigneti selezionati del territorio della provincia di Avellino, Italia
Terreni	Argillosi - Calcarei
Vigneti	Coltivazioni a spalliera ad altitudine variabile tra i 250 e i 600m s.l.m., esposizione variabile da Est a Sudovest
Età media vigneti	15 anni
Rese	Uva per ettaro 80 q/ha Uva a vino 1,67 Kg/l
Vendemmia	Raccolta manuale intorno alla metà di ottobre, trasporto in cassette di peso non superiore a 20 Kg
Vinificazione	Macerazione a freddo, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata per almeno 14gg
Maturazione ed affinamento	3 mesi in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata, almeno 2 mesi in bottiglia
Dati analitici	Ph 3,16, Acidità totale 6,8 g/l, Acidità volatile 0,29 g/l, Zuccheri residui 2,3 g/l, Estratto secco totale 22,5 g/l, SO ₂ libera 32 mg/l, SO ₂ totale 99 mg/l

Il segreto di Serapis risiede nelle eccezionali e soprattutto naturali qualità del Greco, il più antico dei vitigni a bacca bianca dell'Avellinese. Serapis nasce dalla selezione anno per anno delle migliori uve raccolte nell'areale D.O.C.G. della provincia di Avellino. Queste uve gli conferiscono un colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli, un inconfondibile profumo di agrumi e pesca bianca e un aroma deciso, secco e armonico. È elegante compagno di antipasti di mare, zuppe di pesce, primi e secondi a base di pesci nobili e carni bianche.



MONTESOLE®

COLLECTION

SAIRUS AGLIANICO



Annata di vendemmia	2008
Tipologia	Rosso a Indicazione Geografica Tipica
Gradazione alcolica	13,80% vol
Uve	100% Aglianico
Caratteristiche visive	Rosso rubino
Caratteristiche olfattive	Profumo complesso con note di spezie e frutti rossi
Caratteristiche gustative	Gusto pieno, corposo e lievemente morbido
Temperatura di servizio consigliata	19-20°C
Abbinamento	Antipasti a base di affettati affumicati, formaggi stagionati e piccanti, primi a base di Porcini e Tartufo nero, Fusilli al Ragù napoletano, arrosti di selvaggina, Agnello al forno con Patate
Shelf life	Fino a 12 anni dalla data di imbottigliamento
Metodo di conservazione consigliato	Conservare in luogo fresco (14-15° C, umidità 65-75%), al riparo da fonti di luce, fonti di calore, sbalzi di temperatura e odori intensi
N. di bottiglie prodotte	7.000
Primo anno di produzione	2003
Zona di produzione	Vigneti selezionati del territorio delle province di Avellino, Italia
Terreni	Argilloso – Calcareo
Vigneti	Coltivazioni a spalliera ad altitudine variabile tra i 250 e i 600m s.l.m., esposizione variabile da Est a Sudovest
Età media dei vigneti	18 anni
Rese	Uva per ettaro 50 q/ha Uva a vino 2 Kg/l
Vendemmia	Raccolta manuale intorno alla fine di ottobre, trasporto in cassette di peso non superiore a 20 Kg
Vinificazione	Macerazione a freddo, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata per almeno 15gg.
Maturazione ed affinamento	12 mesi in tini d'acciaio inox a temperatura controllata, 36 mesi in tonneau e botti di rovere, almeno 6 mesi in bottiglia
Dati analitici	Ph 3,75, Acidità totale 5,25 g/l, Acidità volatile 0,55 g/l, Zuccheri residui 4,7 g/l, Estratto secco totale 34 g/l, SO ₂ libera 33 mg/l, SO ₂ totale 110 mg/l

Sairus Aglianico è la migliore sintesi della pregiata Vitis Hellenica, vitigno millenario che affonda le sue radici nelle più antiche memorie della Campania Felix, così come testimoniano i passi delle opere storiche dei Romani Marco Terenzio Varrone e Plinio il Vecchio. Vinificato dall'annuale selezione dei suoi frutti migliori, è un Aglianico di grande complessità e vigorosa struttura, che richiede almeno 4 anni di invecchiamento per vestirsi del suo rubino intenso e di quell'equilibrio di profumi speziati, di viola e frutti rossi. Al palato è a un tempo deciso e armonico. Al pari dei grandi rossi invecchiati è superbo con antipasti a base di affettati affumicati, formaggi stagionati e piccanti, primi ai Funghi, arrosti e selvaggina. Da provare con i Fusilli al Ragù napoletano.



MONTESOLE®

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ'

ROSE' EXTRA DRY



Tipologia	Vino Spumante di Qualità Rosé <i>Extra dry</i>
Grado alcolico	12% vol
Uve	100% Aglianico
Caratteristiche visive	Rosa chiaretto, perlage piuttosto persistente a grana fine
Caratteristiche olfattive	Sentori di sottobosco e fragoline selvatiche, chiusi da una nota al pompelmo rosa
Caratteristiche gustative	Gusto corposo, aromatico, leggermente secco
Temperatura di servizio consigliata	8-9°C
Abbinamento	Tartine al paté di Olive nere, Gamberetti in cocktail, Affettato di Cervo, Torta al Cioccolato fondente e Amarene, Torta Sacher, Crostate alla Frutta
Shelf life	Fino a 24 mesi dalla data di imbottigliamento
Metodo di conservazione consigliato	Conservare in luogo fresco (8-10° C, umidità 65-75%), al riparo da fonti di luce, fonti di calore, sbalzi di temperatura e odori intensi
N. di bottiglie prodotte	20.000
Primo anno di produzione	2006
Zona di produzione	Vigneti selezionati del territorio della provincia di Benevento, Italia
Terreni	Argilloso - Calcareo
Vigneti	Coltivazioni a spalliera ad altitudine variabile tra i 250 e i 600m s.l.m., esposizione variabile da Est a Sudovest
Età media vigneti	15 anni
Rese	Uva per ettaro 90 q/ha Uva a vino 1,35 Kg/l
Vendemmia	Raccolta manuale a partire dalla metà di settembre fino alla metà di ottobre, trasporto in cassette di peso non superiore a 20 Kg
Vinificazione	Macerazione a freddo, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata per almeno 14gg.
Spumantizzazione e affinamento	Metodo Martinotti (Charmat) - rifermentazione lenta e almeno 9 mesi di affinamento <i>sur lie</i> in autoclavi d'acciaio inox a temperatura controllata, almeno 4 mesi in bottiglia
Dati analitici	Acidità totale 6,20 g/l, Acidità volatile 0,27 g/l, Zuccheri residui 15 g/l, Estratto secco totale 32,30 g/l, SO ₂ libera 28 mg/l, SO ₂ totale 95 mg/l

Montesole Aglianico Rosé Extra Dry è il nostro Vino Spumante di Qualità ottenuto dalla rifermentazione *sur lie* in autoclave del vino Aglianico. Le caratteristiche organolettiche di intensità e robustezza del vino base vengono come mitigate dal processo di spumantizzazione, che offre come risultato finale una bollicina dal gusto avvolgente e leggermente secco.

Spiccano alla vista il raffinato rosa chiaretto e il perlage persistente a grana fine, mentre al naso giungono intensi profumi di sottobosco e fragoline selvatiche, avvolti da una leggera nota al pompelmo rosa. Il gusto elegante, aromatico e lievemente asciutto eleggono l'Aglianico rosé a spumante di rango, in grado di impreziosire aperitivi, antipasti e dessert dai sapori intensi. Sugeriamo l'abbinamento con Tartine al paté di Olive nere, Gamberetti in cocktail, Affettato di Cervo, Torta al Cioccolato fondente e Amarene, Torta Sacher, Crostate alla Frutta.



MONTESOLE®

COLLECTION

PASSITO



Annata di vendemmia	2008
Tipologia	Rosso Passito a Indicazione Geografica Tipica
Grado alcolico	12% vol
Uve	100% Aglianico
Caratteristiche visive	Rosso granato
Caratteristiche olfattive	Intensi profumi balsamici di canfora, prugna e amarena con note di cacao e liquirizia
Caratteristiche gustative	Gusto morbido, sapido e vellutato
Temperatura di servizio consigliata	18-20°C
Abbinamento	Mousse di Cioccolato Fondente, Crème Caramel, pastafrolla alla Nocciola con Ricotta e Pere, praline ripiene al Gianduia, mignon di Babà alla Crema
Shelf life	Fino a 15 anni dalla data di imbottigliamento
Metodo di conservazione consigliato	Conservare in luogo fresco (14-15°C, umidità 65-75%), al riparo da fonti di luce, fonti di calore, sbalzi di temperatura e odori intensi
N. di bottiglie prodotte	2.000
Primo anno di produzione	2010
Zona di produzione	Vigneti selezionati del territorio della provincia di Avellino e Benevento, Italia
Terreni	Argilloso – Calcareo
Vigneti	Coltivazioni a spalliera ad altitudine variabile tra i 250 e i 600m s.l.m., esposizione variabile da Est a Sudovest
Età media dei vigneti	16 anni
Rese	Uva per ettaro 60 q/ha Uva a vino 2,75 Kg/l
Vendemmia	Raccolta manuale intorno alla terza settimana di ottobre, trasporto in cassettoni di peso non superiore a 12 Kg
Vinificazione	Appassimento delle uve in condizioni di ventilazione forzata per 1-2 mesi, macerazione a freddo, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata per almeno 18gg.
Maturazione ed affinamento	3 mesi in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata, almeno 24 mesi in tonneau di rovere, almeno 12 mesi in bottiglia
Dati analitici	Ph 3,75, Acidità totale 5,35 g/l, Acidità volatile 0,55 g/l, Zuccheri residui 118 g/l, Estratto secco totale 24 g/l, SO ₂ libera 29 mg/l, SO ₂ totale 96 mg/l

Montesole Passito rappresenta la più preziosa espressione delle uve della Vitis Hellenica, vigoroso vitigno sopravvissuto al corso dei secoli e della storia. Questo prelibato nettare stilla da grappoli selezionati, raccolti tardivamente e sottoposti ad un naturale processo di appassimento che conferisce ai mosti una maggiore concentrazione zuccherina. Un lungo periodo d'affinamento in rovere adorna il bicchiere di un intenso rosso granato e di profumi balsamici alla canfora e amarena, racchiusi in un delicato finale alla liquirizia. Al palato vibrazioni morbide e vellutate si sposano divinamente a caldi dessert alla Crema, mousse al Cioccolato Fondente e pastefrolle alla Nocciola con Ricotta e Pere. Imperdibile l'esperienza con raffinate praline ripiene al Gianduia.