

SÉLECTION GALLIANÓ



CANTINA | Monte Cicogna

NOME | Rubinere del Don Lisander - Riviera del Garda Classico DOC

UVAGGIO | Groppello 60% - Sangiovese 15% - Barbera 20% - Marzemino 5%

ZONA DI PRODUZIONE | Moniga del Garda (BS)

AFFINAMENTO | Botte di rovere per 24 mesi e poi 12 mesi in bottiglia

FORMATO | 750ml

ABBINAMENTI | Si accompagna a primi piatti asciutti, piatti di carne umidi, brasati e il classico spiedo bresciano.

GRADAZIONE | 14,5% vol.

TEMPERATURA | Da servire a 18°

DESCRIZIONE

Rosso brillante con riflessi rubini tendenti al granato con l'invecchiamento, presenta dei profumi intensi con note che ricordano i frutti rossi. Gusto pieno, rotondo e scorrevole con buona sapidità ed un accento di mandorla amara che proviene dall'uva Groppello gentile.

SÉLECTION GALLIANÓ



CANTINA | Monte Cicogna

NOME | Don Lisander - Riviera del Garda Classico DOC

UVAGGIO | Gropello 60% - Sangiovese 20% - Barbera 15% - Marzemino 5%

ZONA DI PRODUZIONE | Moniga del Garda (BS)

AFFINAMENTO | 24 mesi in botti di rovere e 12 mesi in bottiglia.

FORMATO | 750ml

ABBINAMENTI | Si accompagna a primi piatti saporiti, a carni rosse e selvaggina da piuma. Ottimo con formaggi stagionati.

GRADAZIONE | 14,5% vol.

TEMPERATURA | Da servire a 18°

DESCRIZIONE

Si presenta di colore rosso rubino intenso e brillante mentre al naso è ampio e continuo di sana vinosità ricco di sentori di viola e frutti del sottobosco. In bocca è asciutto senza severità con gradevole nota amarognola, rotondo e vellutato, caldo appena in bocca si fa poi carezzevole al palato.

SÉLECTION GALLIANÓ



CANTINA | Monte Cicogna

NOME | Beana Gropello di Moniga - Riviera del Garda Classico DOC

UVAGGIO | Gropello 95% - Barbera 15%

ZONA DI PRODUZIONE | Moniga del Garda (BS)

AFFINAMENTO | 12 mesi in botti di rovere e 3 mesi in bottiglia.

FORMATO | 750ml

ABBINAMENTI | Si accompagna a primi piatti asciutti e minestre. Carni rosse, carni grigliate, salumi e formaggi.

GRADAZIONE | 12,5% vol.

TEMPERATURA | Da servire a 16°

DESCRIZIONE

Rosso brillante, con riflessi rubino, dal profumo vinoso, fragrante. Aromi che ricordano il pepe e il ribes. In bocca è asciutto, sapido, di buona stoffa. Finale ammandorlato.

SÉLECTION
GALLIANÓ



CANTINA | Monte Cicogna

NOME | Sicilí - Chiaretto di Moniga DOC

UVAGGIO | Groppello 60% - Sangiovese 15% - Barbera 20% - Marzemino 5%

ZONA DI PRODUZIONE | Moniga del Garda (BS)

AFFINAMENTO | Vasche d'acciaio

FORMATO | 750ml

ABBINAMENTI | Ottimo con la pizza, antipasti, salumi, minestre, risotti, carni bianche, pesce ed ineguagliabile con i crostacei. Da bere giovane nei primi anni.

GRADAZIONE | 12,5% vol.

TEMPERATURA | Da servire a 10°-12°

DESCRIZIONE

Si presenta di colore rosa cerasuolo scarico con dei profumi delicati, floreali con sentore di agrumi. In bocca è fresco ed ampio con vena salina e sfumature di mandorla amara.

SÉLECTION GALLIANÓ



CANTINA | Monte Cicogna

NOME | Santa Caterina - Lugana DOC

UVAGGIO | Trebbiano di Lugana 100%

ZONA DI PRODUZIONE | Santa Caterina nel territorio di San Rocco, Desenzano del Garda (BS). Lugana DOC, mappale storico 36

AFFINAMENTO | Vasche d'acciaio

FORMATO | 750ml

ABBINAMENTI | Si accompagna ad antipasti e al pesce di mare o acqua dolce. Buona propensione alle carni magre. Ottimo anche come aperitivo.

GRADAZIONE | 13,5% vol.

TEMPERATURA | Da servire a 10°-12°

DESCRIZIONE

Giallo paglierino con riflessi verdognoli presenta dei profumi fruttati e complessi con spiccata mineralità. Gusto sapido, fresco, piacevolmente salino e vellutato con leggero retrogusto di mandorla amara.