

 **CASTAGNINI**  
Viticoltore nei Colli Apuani



Toscana - Candia Colli Apuani

 **CASTAGNINI**  
Viticoltore nei Colli Apuani



CYBO



CECCARDO



MERLO



KAR RHA



BEATRICE



LA BOLLA



## CYBO

DENOMINAZIONE : DOC Candia dei Colli Apiani

ZONA PRODUZIONE: Toscana - Carrara

UVAGGIO: 100% Massaretta

TIPOLOGIA DI PRODUZIONE: Biologico NON Certificato

CARATTERISTICHE VIGNETO:

PRODUZIONE ANNUALE:

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Vinificazione: Macerazione sulle bucce a 30 giorni

Invecchiamento: 1 anno in acciaio

Affinamento in Bottiglia: Minimo 4 mesi

Acidità Totale: 5,6 G/l

Residuo Zuccherino: Secco 3 Mg/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ALLA VISTA – Colore rubino intenso

AL NASO – All' esame olfattivo il vino si presenta fruttato con profumi di frutti di bosco, ribes, spezie e leggero sentore di legno

AL PALATO –

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con piatti cotti al forno, selvaggina e formaggi stagionati

GRADO ALCOLICO - TEMPERATURA E METODO DI SERVIZIO

Vol 13.00%- Temperatura di servizio:

ADDITIVI/ALLERGENI

Contiene Solfiti



## CYBO

DENOMINATION: DOC Candia dei Colli Apiani

PRODUCTION AREA: Toscana - Carrara

GRAPES: 100% Massaretta

TYPE OF PRODUCTION: NOT Certified Organic

VINEYARD FEATURES:

ANNUAL PRODUCTION:

VINIFICATION AND AGING

Vinification: Maceration on the skins for 30 days

Ageing: 1 year in the cellar

Bottle aging: Minimum 4 months

Total acidity: 5,6 g/l

Residual sugar: Dry 3 mg/l

TASTING NOTES

COLOR – Intense ruby red color

NOSE – On the nose, the wine is fruity with aromas of berries, currants, spices and a slight hint of wood

PALATE –

FOOD PAIRINGS

Ideale con piatti cotti al forno, selvaggina e formaggi stagionati

ALCOHOL - SERVING TEMPERATURE - SERVING METHOD

Vol 13.00%- Serving temperature:

ADDITIVES/ALLERGENS

Contains sulfites







## CECCARDO

DENOMINAZIONE: DOC Candia dei Colli Apuani

ZONA PRODUZIONE: Toscana - Carrara

UVAGGIO: 100% Vermentino Nero

TIPOLOGIA DI PRODUZIONE: NON Biologico Certificato

CARATTERISTICHE VIGNETO:

PRODUZIONE ANNUALE:

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Vinificazione: Macerazione sulle bucce di 20 giorni

Invecchiamento: No

Affinamento in Bottiglia: Minimo 4 mesi

Acidità Totale: 5.5 G/l

Residuo Zuccherino: Secco 4 Mg/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ALLA VISTA – Rosso rubino

AL NASO – Il vino si presenta fruttato con profumi di ciliegia e frutti di bosco e leggero sentore di legno

AL PALATO – Ricco al palato, avvolgente con un finale dolce e persistente

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con piatti più elaborati, anche a base di selvaggina, o con formaggi semi-stagionati

GRADO ALCOLICO - TEMPERATURA E METODO DI SERVIZIO

Vol. 12.50% - Temperatura di servizio:

ADDITIVI/ALLERGENI

Contiene Solfiti



## CECCARDO

DENOMINATION: DOC Candia dei Colli Apuani

PRODUCTION AREA: Toscana - Carrara

GRAPES: 100% Vermentino Nero

TYPE OF PRODUCTION: NOT Certified Organic

VINEYARD FEATURES:

ANNUAL PRODUCTION:

VINIFICATION AND AGING

Vinification: Maceration on the skins for 20 days

Ageing: No

Bottle aging: Minimum 4 months

Total acidity: 5.5 g/l

Residual sugar: Dry 4 mg/l

TASTING NOTES

COLOR – Ruby red

NOSE – The wine is fruity with aromas of cherry and berries and a slight hint of wood

PALATE – Rich on the palate, enveloping with a sweet and persistent finish

FOOD PAIRINGS

Ideal with more elaborate dishes, including game-based dishes, or with semi-aged cheeses

ALCOHOL - SERVING TEMPERATURE - SERVING METHOD

Vol. 12.50% - Serving temperature:

ADDITIVES/ALLERGENS

Contains sulfites





## MERLO

DENOMINAZIONE: DOC Candia dei Colli Apuani

ZONA PRODUZIONE: Toscana - Carrara

UVAGGIO: Sangiovese, Merlot, Canaiolo, Ciliegolo

TIPOLOGIA DI PRODUZIONE: NON Biologico Certificato

CARATTERISTICHE VIGNETO:

PRODUZIONE ANNUALE: D

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Vinificazione: Macerazione sulle bucce di 10 giorni

Invecchiamento: no

Affinamento in Bottiglia: Minimo 4 mesi

Grado Alcolico: 12.5%

Acidità Totale: 5,5 G/l

Residuo Zuccherino: Secco 4 Mg/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ALLA VISTA – Rosso rubino robusto

AL NASO – All' esame olfattivo il vino si presenta fruttato con profumi di ciliegia e frutti di bosco e leggero sentore di legno

AL PALATO –

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per accompagnare stuzzicanti primi e carni rosse grigliate

GRADO ALCOLICO - TEMPERATURA E METODO DI SERVIZIO

Vol. 14.00% - Temperatura di servizio:

ADDITIVI/ALLERGENI

Contiene Solfiti



## MERLO

DENOMINATION: DOC Candia dei Colli Apuani

PRODUCTION AREA: Toscana - Carrara

GRAPES: Sangiovese, Merlot, Canaiolo, Ciliegolo

TYPE OF PRODUCTION: NOT Certified Organic

VINEYARD FEATURES: 100 m. a.s.l. – South/West exposure (Loc Cappella – Lucca) - Guyot Training System - Density of vines per hectare 5000 plants

ANNUAL PRODUCTION: From 4,000 to 8,000 bottles of 750 ml. depending on the vintage

VINIFICATION AND AGING

Vinification: Maceration on the skins for 10 days

Ageing: no

Bottle aging: Minimum 4 months

Alcohol content: 12.5%

Total acidity: 5.5 g/l

Residual sugar: Dry 4 mg/l

TASTING NOTES

COLOR – Robust ruby red

NOSE – On the nose, the wine is fruity with aromas of cherry and berries and a slight hint of wood

PALATE –

FOOD PAIRINGS

Ideal to accompany appetizing first courses and grilled red meats

ALCOHOL - SERVING TEMPERATURE - SERVING METHOD

Vol. 14.00% - Serving temperature:

ADDITIVES/ALLERGENS

Contains sulfites







## KAR RHA

DENOMINAZIONE: DOC Candia dei Colli Apuani

ZONA PRODUZIONE: Toscana - Carrara

UVAGGIO: Vermentino 80% Albarola, Trebbiano Toscano 20%

TIPOLOGIA DI PRODUZIONE: NON Biologico Certificato

CARATTERISTICHE VIGNETO:

PRODUZIONE ANNUALE:

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Vinificazione: Macerazione sulle bucce di 12 ore

Invecchiamento: no

Affinamento in Bottiglia: Minimo 2 mesi

Acidità Totale: 5.5% G/l

Residuo Zuccherino: Secco 1.5 mg/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ALLA VISTA – Giallo paglierino scarico

AL NASO – All' esame olfattivo il vino si presenta fruttato, con profumi di mela verde e ananas

AL PALATO –

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Adatto per accompagnare aperitivi importanti, verdure grigliate e piatti a base di pesce

GRADO ALCOLICO - TEMPERATURA E METODO DI SERVIZIO

Vol. da 12.50 % - Temperatura di Servizio:

ADDITIVI/ALLERGENI

Contiene Solfiti



## KAR RHA

DENOMINATION: DOC Candia dei Colli Apuani

PRODUCTIO AREA: Toscana - Carrara

GRAPES: Vermentino 80% Albarola, Trebbiano Toscano 20%

TYPE OF PRODUCTION: NOT Certified Organic

VINEYARD FEATURES:

ANNUAL PRODUCTION:

VINIFICATION AND AGING

Vinification: Maceration on the skins for 12 hours

Ageing: no

Bottle aging: Minimum 2 months

Total acidity: 5.5% g/l

Residual Sugar: Dry 1.5 mg/l

TASTING NOTES

COLOR – Pale straw yellow

NOSE –On the nose, the wine is fruity, with aromas of green apple and pineapple

PALATE –

FOOD PAIRINGS

Suitable to accompany important aperitifs, grilled vegetables and fish dishes

ALCOHOL - SERVING TEMPERATURE - SERVING METHOD

Vol. from 12.50 % - Serving Temperature:

ADDITIVES/ALLERGENS

Contains sulfites





## BEATRICE

DENOMINAZIONE: DOC Candia dei Colli Apuani

ZONA PRODUZIONE: Toscana - Carrara

UVAGGIO: 100% Vermentino

TIPOLOGIA DI PRODUZIONE: NON Biologico Certificato

CARATTERISTICHE VIGNETO:

PRODUZIONE ANNUALE:

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve, invio mosto in vasca refrigerata per pulizia mosto, fermentazione a temperatura controllata

Invecchiamento: no

Affinamento in Bottiglia: Minimo 2 mesi

Acidità Totale: 5.5% G/l

Residuo Zuccherino: Secco 4 Mg/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ALLA VISTA – Giallo paglierino con riflessi verdolini e profumi persistenti  
AL NASO – All' esame olfattivo un vino fruttato con profumi di banana, ananas e note floreali di fiori bianchi

AL PALATO –

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale in abbinamento con piatti a base di pesce

GRADO ALCOLICO - TEMPERATURA E METODO DI SERVIZIO

Vol. 12,50% - Temperatura di servizio:

ADDITIVI/ALLERGENI

Contiene Solfiti



## BEATRICE

DENOMINATION: DOC Candia dei Colli apuani

PRODUCTION AREA: Toscana - Carrara

GRAPES: 100% Vermentino

TYPE OF PRODUCTION: NOT Certified Organic

VINEYARD FEATURES:

ANNUAL PRODUCTION:

VINIFICATION AND AGING

Vinification: Soft pressing of the grapes, sending the must to refrigerated tanks for cleaning the must, fermentation at a controlled temperature

Ageing: no

Bottle aging: Minimum 2 months

Total acidity: 5.5% g/l

Residual sugar: Dry 4 mg/l

TASTING NOTES

COLOR – Straw yellow with greenish reflections and persistent aromas

NOSE – On the nose it is a fruity wine with aromas of banana, pineapple and floral notes of white flowers

PALATE –

FOOD PAIRINGS

Ideale in abbinamento con piatti a base di pesce

ALCOHOL - SERVING TEMPERATURE - SERVING METHOD

Vol. 12.50% - Serving temperature:

ADDITIVES/ALLERGENS

Contains sulfites





## LA BOLLA - Spumante Extra Dry

DENOMINAZIONE: Candia dei Colli Apuani

ZONA PRODUZIONE: Toscana - Carrara

UVAGGIO: Vermentino 80% - Chardonnay 20%

TIPOLOGIA DI PRODUZIONE: NON Biologico Certificato

CARATTERISTICHE VIGNETO:

PRODUZIONE ANNUALE:

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve, fermentazione a bassa temperatura e rifermentazione autoclave per 2 mesi

Invecchiamento: no

Affinamento in Bottiglia: 1 mese

Acidità Totale: 4.5% G/l

Residuo Zuccherino: Extra dry 25 mg/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ALLA VISTA – Paglierino scarico

AL NASO – All'esame olfattivo il vino si presenta fruttato, con note di mela

AL PALATO – Al palato fresco e di buona sapidità

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale sia per abbinamenti a tutto pasto, che da degustare insieme ad antipasti o formaggi freschi e saporiti.

GRADO ALCOLICO - TEMPERATURA E METODO DI SERVIZIO

Vol. 11,00% - Temperatura di servizio: Freddo

ADDITIVI/ALLERGENI

Contiene Solfiti



## LA BOLLA - Sparkling Wine Extra Dry

DENOMINATION: Candia dei Colli apuani

PRODUCTION: Toscana - Carrara

GRAPES: Vermentino 80% - Chardonnay 20%

TYPE OF PRODUCTION: NOT Certified Organic

VINEYARD FEATURES:

ANNUAL PRODUCTION:

VINIFICATION AND AGING

Vinification: Soft pressing of the grapes, fermentation at low temperature and autoclave refermentation for 2 months

Ageing: no

Bottle aging: 1 month

Total acidity: 4.5% g/l

Residual Sugar: Extra dry 25 mg/l

TASTING NOTES

COLOR – Pale straw yellow

NOSE – On the nose, the wine is fruity, with notes of apple

PALATE – Fresh on the palate and with a good flavor

FOOD PAIRINGS

Ideal both for combinations throughout the meal, and to be tasted together with appetizers or fresh and tasty cheeses.

ALCOHOL - SERVING TEMPERATURE - SERVING METHOD

Vol. 11.00% - Serving temperature: Cold

ADDITIVES/ALLERGENS

Contains sulfites

