BIANCO

AMABILE

MEDIUM SWEET

Esposiz. e altitudine	zone collinari comprese fra i 150 ed i 350 metri sul livello del mare.
Uve	Uve a bacca Bianca.
Gradazione alcoolica	11% vol.
Colore	giallo paglierino tenue.
Profumo	aroma intenso di frutta fresca.
Sapore	deciso, di gusto amabile.
Temper. di servizio	intorno ai 10°C.
Abbin. gastronomico	compagno ideale dei piatti a base di pesce, accompagna piacevolmente tutto il pasto.
Bicchiere consigliato	tulipano.

Exposure and altitude	hilly areas between 150 and 350 meters above sea level
Grapes	White grapes
Alcoholic content	11% vol.
Colour	light straw yellow.
Aroma	intense fragrance of fresh fruit.
Taste	decisive taste, medium sweet.
Ideal serving temp.	strong, with a sweet taste
To be served with	at about 10°C.
Recommended glass	ideal companion to fish dishes, good throughout the entire meal.
	tulip-shaped wine glass.

INFORMAZIONI TECNICHE - TECHNICAL DETAILS

BOTTIGLIA - BOTTLE (mm ø 104 x 329 h)
Lt 1,500 - Ean code 8000985001575

CARTONE / TERMOPACCO da 6 bottiglie
BOX / THERMOPACK of 6 units
Ean code 8000985021573
209 x 313 x 332 13,100 kg

PEDANA
PLATFORM
(mm 800 x 1200 x 1200 h)
composizione pedana
12 cartoni x 3 strati = 36
composed of
12 boxes x 3 layers = 36

Gotto d'oro

MARINO

Denominazione di Origine Controllata

SECCO

DRY TASTE

Gotto® d'oro

Vino Bianco	**MARINO DOC**
Provenienza	Regione Lazio nel comprensorio della Denominazione di Origine Controllata del Marino.
Tipologia del terreno	Di natura vulcanica e di argilla tufacea.
Espos. e altitudine	Zone collinari comprese fra i 150 ed i 350 metri sul livello del mare.
Come da disciplinare Uve	Malvasia di Candia, altre varietà a bacca bianca.
Aspetto Visivo	Giallo paglierino tenue.
Aspetto Olfattivo	Aroma intenso di frutta fresca.
Aspetto Gustativo	Gusto deciso con persistenza amarognola.
Temp. di servizio	Intorno ai 10 °C.
Abb. Gastronomico	Compagno ideale dei piatti a base di pesce, accompagna piacevolmente tutto il pasto.
Bicchiere consigliato	Tulipano che ha una forma che tende ad allargarsi rispetto al corpo.

White Wine	**MARINO DOC**
Region of origin	Lazio Region, within the district of controlled origin of Marino.
Type of soil	Volcanic soil and tufaceous clay.
Exposure and altitude	Hilly areas from 150 to 350 metres above sea level.
Grapes (as per Italian disciplinary)	Malvasia di Candia & other white grape varieties.
Colour	Pale lemon.
Aroma	Pronounced fragrance of fresh fruit.
Taste	Decisive taste with lingering bitterish after-taste.
Ideal serving temp.	At about 10 °C.
Pairing	Fish dishes, good throughout the entire meal.
Recommended glass	Tulip-shaped wine glass.

INFORMAZIONI TECNICHE - TECHNICAL DETAILS

BOTTIGLIA - BOTTLE (mm ø 104 x 329 h)
Lt 1,500 - Ean code 8000985001681

CARTONE da 6 bottiglie - BOX of 6 units
Ean code 8000985021689
mm 209 x 313 x 332
13,100 kg

PEDANA
PLATFORM
(mm 800 x 1200 x 1800 h)
composizione pedana
12 cartoni x 3 strati = 36
composed of
12 boxes x 3 layers = 36

ROSATO

LAZIO - Indicazione Geografica Tipica

Gotto® d'oro

Vino Rosato	**ROSATO LAZIO IGT**
Provenienza	Regione Lazio nel comprensorio della zona.
Tipologia del terreno	Di natura vulcanica e di argilla tufacea.
Espos. e altitudine	Zone collinari.
Come da disciplinare Uve	Sangiovese, altri vitigni a bacca rossa.
Aspetto Visivo	Rosato deciso, brillante.
Aspetto Olfattivo	Fruttato, fresca vinosità.
Sapore	Amabile, morbito, vellutato.
Temp. di servizio	10 °C.
Abb. Gastronomico	Con gli antipasti a base di prosciutti, primi piatti delicati, sia di pesce che di carni bianche.
Bicchiere consigliato	Ballon che ha una forma larga in modo da consentire un'adeguata ossigenazione e sviluppo degli aromi.

Rosé Wine	**ROSÉ LAZIO IGT**
Region of origin	Lazio Region, within the district of the area.
Type of soil	Volcanic soil and tufaceous clay.
Exposure and altitude	Hilly areas.
Grapes (as per Italian disciplinary)	Sangiovese, black grape varieties.
Colour	Brilliant, deep ginger.
Aroma	Fruity, fresh vinosity.
Taste	Medium sweet, soft, velvety.
Ideal serving temp.	At about 10 °C.
Pairing	Good with ham hors d'oeuvres, delicate first courses, whether fish or white meat.
Recommended glass	Ballon.

INFORMAZIONI TECNICHE - TECHNICAL DETAILS

BOTTIGLIA - BOTTLE (mm ø 104 x 329 h)
Lt 1,500 - Ean code 8000985001766

CARTONE da 6 bottiglie - BOX of 6 units
Ean code 8000985021764
mm 209 x 313 x 332
13,100 kg

PEDANA
PLATFORM
(mm 800 x 1200 x 1200 h)
composizione pedana
12 cartoni x 3 strati = 36
composed of
12 boxes x 3 layers = 36

FRASCATI

Denominazione di Origine Controllata

Gotto d'oro

Vino Bianco	**FRASCATI DOC**
Provenienza	Regione Lazio, nel comprensorio della Denominazione di Origine Controllata del Frascati.
Tipologia del terreno	Di natura vulcanica, ricco di potassio e fosforo.
Espos. e altitudine	È la zona più settentrionale dei Castelli Romani che si avvantaggia di un clima fresco e sufficientemente umido, ideale per i vigneti che insistono fra i 200 ed i 400 metri sul livello del mare.
Come da disciplinare Uve	Malvasia, Trebbiano.
Aspetto Visivo	Giallo paglierino.
Aspetto Olfattivo	Fresca vinosità e buon frutto.
Aspetto Gustativo	Delicato, armonico con buona persistenza aromatica,
Temp. di servizio	Circa 10 °C.
Abb. Gastronomico	Accompagna il pasto completo ed esalta i sapori dei piatti a base di pesce.
Bicchiere consigliato	Tulipano che ha una forma che tende ad allargarsi rispetto al corpo.

White Wine	**FRASCATI DOC**
Region of origin	Lazio Region, within the district of controlled origin of Frascati.
Type of soil	Volcanic soil, rich in potassium and phosphorus.
Exposure and altitude	This is the northernmost area of the Castelli Romani which enjoys a fresh and sufficiently humid climate ideal for its vineyards that thrive from 200 to 400 metres above sea level.
Grapes (as per Italian disciplinary)	Malvasia, Trebbiano.
Colour	Medium lemon.
Aroma	Fresh vinosity and good fruity bouquet.
Taste	Delicate, harmonious with pleasant aromatic after-taste.
Ideal serving temp.	At about 10°C.
Pairing	Highlights the taste of fish dishes.
Recommended glass	Tulip-shaped wine glass.

INFORMAZIONI TECNICHE - TECHNICAL DETAILS

BOTTIGLIA - BOTTLE (mm ø 104 x 329 h)
Lt 1,500 - Ean code 8000985000660

CARTONE da 6 bottiglie - BOX of 6 units
Ean code 8000985020668
mm 209 x 313 x 332
13,100 kg

PEDANA
PLATFORM
(mm 800 x 1200 x 1200 h)
composizione pedana
12 cartoni x 3 strati = 36
composed of
12 boxes x 3 layers = 36

BIANCO FRIZZANTE

LAZIO - Indicazione Geografica Tipica

Gotto® d'oro

Vino Bianco	**BIANCO LAZIO IGT FRIZZANTE**
Provenienza	Regione Lazio nel comprensorio della zona.
Tipologia del terreno	Di natura vulcanica.
Espos. e altitudine	Zone collinari.
Come da disciplinare Uve	Malvasia di Candia, altre uve a bacca bianca.
Aspetto Visivo	Giallo paglierino pallido
Aspetto Olfattivo	Nitido con profumi fruttati.
Sapore	Abboccato, delicato fragrante con buona persistenza aromatica.
Temp. di servizio	Intorno agli 8 °C.
Abb. Gastronomico	Adatto come aperitivo può accompagnare un pasto frugale e i fritti vegetali.
Bicchiere consigliato	Mezzo-flute, il diametro stretto favorisce uno sviluppo lento e continuo dell'anidride carbonica che consente una buona concentrazione dei profumi delicati verso il naso.

White Wine	**WHITE LAZIO IGT FRIZZANTE**
Region of origin	Lazio Region, within the district of the area.
Type of soil	Volcanic soil.
Exposure and altitude	Hilly areas.
Grapes (as per Italian disciplinary)	Malvasia di candia, other white grape varieties.
Colour	Pale green-yellow.
Aroma	Distinct with fruity bouquet.
Taste	Medium-sweet, delicate, fragrant with pleasant aromatic aftertaste.
Ideal serving temp.	At about 8°C.
Pairing	Makes a good aperitif or with fried vegetables.
Recommended glass	Flute.

INFORMAZIONI TECNICHE - TECHNICAL DETAILS

BOTTIGLIA - BOTTLE (mm ø 104 x 329 h)
Lt 1,500 - Ean code 8000985001926

CARTONE da 6 bottiglie - BOX of 6 units
Ean code 8000985021924
mm 209 x 313 x 332
13,100 kg

PEDANA
PLATFORM
(mm 800 x 1200 x 1200 h)
composizione pedana
12 cartoni x 3 strati = 36
composed of
12 boxes x 3 layers = 36

BIANCO

LAZIO - Indicazione Geografica Tipica

VINO BIANCO	**BIANCO LAZIO IGT**
PROVENIENZA	Regione Lazio nel comprensorio della zona.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Di natura vulcanica e di argilla tufacea.
ESPOS. E ALTITUDINE	Zone collinari.
COME DA DISCIPLINARE UVE	Malvasia, altre uve a bacca bianca.
ASPETTO VISIVO	Giallo paglierino deciso.
ASPETTO OLFATTIVO	Fruttato e fragrante.
SAPORE	Vivace, fresco e fruttato.
TEMP. DI SERVIZIO	Intorno ai 10 °C.
ABB. GASTRONOMICO	Accompagna tutto il pasto ed in particolare i piatti di pesce arrosto.
BICCHIERE CONSIGLIATO	Tulipano che ha una forma che tende ad allargarsi rispetto al corpo.

WHITE WINE	**WHITE LAZIO IGT**
REGION OF ORIGIN	Lazio Region, within the district of the area.
TYPE OF SOIL	Volcanic soil and tufaceous clay.
EXPOSURE AND ALTITUDE	Hilly areas.
GRAPES (AS PER ITALIAN DISCIPLINARY)	Malvasia & other white grape varieties.
COLOUR	Deep lemon.
AROMA	Fruity and fragrant.
TASTE	Lively, fresh and fruity.
IDEAL SERVING TEMP.	At about 10°C.
PAIRING	Good throughout the entire meal and particularly with baked fish.
RECOMMENDED GLASS	Tulip-shaped wine glass.

INFORMAZIONI TECNICHE - TECHNICAL DETAILS

BOTTIGLIA - BOTTLE (mm ø 104 x 329 h)
Lt 1,500 - Ean code 8000985001742

CARTONE da 6 bottiglie - BOX of 6 units
Ean code 8000985021740
mm 209 x 313 x 332
13,100 kg

PEDANA
PLATFORM
(mm 800 x 1200 x 1200 h)
composizione pedana
12 cartoni x 3 strati = 36
composed of
12 boxes x 3 layers = 36

Gotto® d'oro

ROSSO

LAZIO - Indicazione Geografica Tipica

Vino Rosso	**ROSSO LAZIO IGT**
Provenienza	Regione Lazio nel comprensorio della zona.
Tipologia del terreno	Di natura vulcanica e di argilla tufacea.
Espos. e altitudine	Zone collinari.
Come da disciplinare Uve	Sangiovese, altri vitigni a bacca rossa.
Aspetto Visivo	Rosso deciso, con riflessi violacei.
Aspetto Olfattivo	Floreali e intenso.
Sapore	Morbido, armonico e persistente.
Temp. di servizio	Intorno ai 16 °C.
Abb. Gastronomico	Pastasciutta, arrosti di carne e cacciagione.
Bicchiere consigliato	Ballon che ha una forma larga in modo da consentire un'adeguata ossigenazione e sviluppo degli aromi.

Red Wine	**RED LAZIO IGT**
Region of origin	Lazio Region, within the district of the area.
Type of soil	Volcanic soil and tufaceous clay.
Exposure and altitude	Hilly areas.
Grapes (as per Italian disciplinary)	Sangiovese, black grape varieties.
Colour	Deep ruby.
Aroma	Flowery and intense.
Taste	Medium dry, harmonious, long finish.
Ideal serving temp.	At about 16 °C.
Pairing	Pasta dishes, meat roasts and game.
Recommended glass	Ballon.

INFORMAZIONI TECNICHE - TECHNICAL DETAILS

BOTTIGLIA - BOTTLE (mm ø 104 x 329 h)
Lt 1,500 - Ean code 8000985001803

CARTONE da 6 bottiglie - BOX of 6 units
Ean code 8000985021801
mm 209 x 313 x 332
13,100 kg

PEDANA
PLATFORM
(mm 800 x 1200 x 1200 h)
composizione pedana
12 cartoni x 3 strati = 36
composed of
12 boxes x 3 layers = 36

Gotto® d'oro