



VULCANICA



VILLA CAVALLETTI®

4 secoli di vino

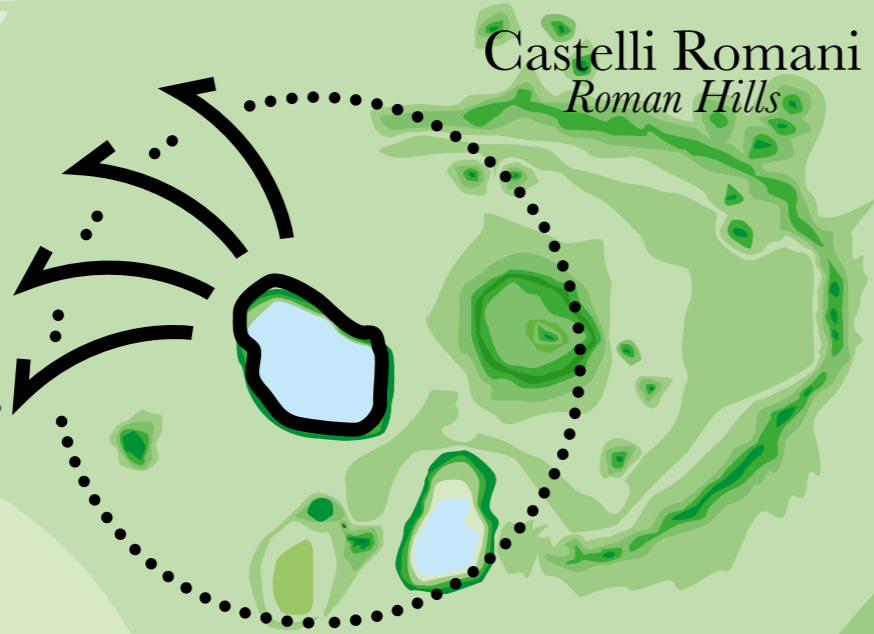
WWW.VILLACAVALLETTI.IT/AZIENDA-AGRICOLA





Roma
Rome

Castelli Romani
Roman Hills



VILLA CAVALLETTI®



Spumante Brut



Vitigni

Malvasia Puntinata/del Lazio e Trebbiano

Denominazione

Spumante Brut

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: brillante, giallo paglierino tenue.

Odore: bouquet fresco e intenso con un'ampia nota fruttata di mela golden matura, fiori bianchi e una delicata fragranza di lievito.

Gusto: ottima sapidità seguita da freschezza agrumata con piacevolissima rotondità di gusto.

Perlage: fine e persistente.

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo, con piatti di pesce e frutti di mare, perfetto con piatti leggeri e delicati.

Temperatura servizio: 8-10° C

Dati analitici

Alcool: 12,5 % vol

Estratto secco: 17-18 gr/lit.

Grapes

Malvasia Puntinata/del Lazio e Trebbiano

Appellation

Spumante Brut

Organoleptic description

Aspect: bright, pale straw yellow.

Nose: fresh and intense bouquet with a broad fruity note of ripe golden apple, white flowers and a delicate fragrance of yeast.

Palate: excellent flavor followed by citrus freshness with a very pleasant roundness of taste.

Perlage: fine and persistent.

Food pairings: excellent as an aperitif, with fish and seafood, perfect with light and delicate dishes.

Serving temperature 8-10° C

Analytic data

Alcohol 12,5 % vol

Dry extract 17-18 gr/lit.



Meraco Rosso



Vitigni

Cesanese 100%

Denominazione

IGT Lazio Rosso

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino, tendente al granato che si accentua con l'invecchiamento.

Odore: ampio, intenso ed elegante bouquet di frutta rossa, viola e note speziate.

Gusto: asciutto rotondo e persistente.

Abbinamenti gastronomici: perfetto con i piatti tipici della tradizione romana, carni rosse alla griglia e formaggi stagionati, ottimo anche con la picanha: un taglio di carne tipico della cucina brasiliana.

Temperatura servizio: 16° - 18° C

Dati analitici

Alcool: 14,5 % vol

Estratto secco: 32 gr/lit.

Grapes

Cesanese 100%

Appellation

IGT Lazio Rosso

Organoleptic description

Colour: ruby red with a tendency to garnet especially when aging.

Aroma: wide, intense and elegant red fruits bouquet with violet and spicy notes.

Flavour: dry, rounded and persistent.

Food pairings: perfect with traditional Roman dishes, grilled red meats and aged cheeses, also excellent with picanha: a cut of meat typical of Brazilian cuisine.

Serving temperature 16° - 18° C

Analytic data

Alcohol 14,5 % vol

Dry extract 32 gr/lit.



Roma Rosso



Vitigni

Montepulciano, Cesanese

Denominazione

Roma DOC Rosso

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso.

Odore: bouquet esteso, intenso ed elegante.

Gusto: fresco, rotondo e persistente.

Abbinamenti gastronomici: un vino che si abbina a piatti di pasta, selvaggina arrostiti di carni.

Temperatura servizio: 16° - 18° C

Dati analitici

Alcool: 13,5 % vol

Estratto secco: 5,6 gr/lit.

Grapes

Montepulciano, Cesanese

Appellation

Roma DOC Rosso

Organoleptic description

Colour: intense ruby red with strong scent of wild fruits and spices.

Nose: wide, intense and elegant bouquet.

Palate: fresh, round and persistent.

Food pairings: a wine that pairs beautifully with pasta dishes, roasted game and meat.

Serving temperature 16° - 18° C

Analytic data

Alcohol 13,5 % vol

Dry extract 5,6 gr/lit.



Roma Rosso Riserva



Vitigni

Montepulciano, Cesanese

Denominazione

Roma DOC Rosso RISERVA

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino con riflessi granati.

Odore: etereo con leggeri sentori di vaniglia, intenso ed elegante.

Gusto: secco, caldo e persistente.

Affinamento: in barriques / tonneaux per circa 10-12 mesi.

Abbinamenti gastronomici: perfetto con arrostiti e carni alla griglia, selvaggina e formaggi.

Temperatura servizio: 16° - 18° C

Dati analitici

Alcool: 13,5 % vol

Estratto secco: 35-38 gr/lit.

Grapes

Montepulciano, Cesanese

Appellation

Roma DOC Rosso RISERVA

Organoleptic description

Colour: ruby red with garnet hints.

Nose: ethereal with light hints of vanilla, intense and elegant.

Palate: dry, warm and persistent.

Aging: in barriques/ tonneaux for about 10-12 months.

Food pairings: perfect with roasts and grilled meats, game and cheeses.

Serving temperature 16° - 18° C

Analytic data

Alcohol 13,5 % vol

Dry extract 35-38 gr/lit.

4 secoli di vino



VILLA CAVALLETTI®

WWW.VILLACAVALLETTI.IT/AZIENDA-AGRICOLA