CATEGORIA VINI ROSSI IGT ANNATE 2017 E PRECEDENTI

"DIFESA"

Paestum IGP Rosso 2016

FRANCESCA FIASCO

Località: Felitto (SA) - Campania

Telefono: 338.1563628

E-mail: info@fiascofrancesca.it

www.fiascofrancesca.it

@francesca_fiasco_cilento_wine_

PREMIO QUALITÀ ITALIA concorso enologico 2020

DIPLOMA DI MENZIONE

Denominazione: IGT Paestum

Colore: Rosso

Annata: 2016

Vitigno/i: Aglianico, Cabernet Sauvignon, Barbera

Comune di produzione: Felitto (SA)

Altimetria: 250-450mt s.l.m.

Tipologia del terreno: Calcareo

Epoca di vendemmia: Ottobre

Tipo di raccolta: Manuale

Temperatura di fermentazione: 22° - 28°C

Tipologia di contenitore: Barrique

Periodo di maturazione: 24 mesi

Affinamento: 8 mesi

Gradazione alcolica: 13.50 % vol.

Classification: IGT Paestum

Type of wine: Red

Vintage: 2016

Grape variety(s): Aglianico, Cabernet Sauvignon, Barbera

Municipality of production: Felitto (SA)

Altitude: 250-450mt a.s.l.

Soil: Calcareous

Harvest period: October

Type of collection: Manual

Fermentation temperatu °C

Type of container: Barrique

Time of maturation: 24 months

Refining of wine: 8 months

Alcoholic graduation: 13.50% vol.

CATEGORIA VINI ROSSI IGT ANNATE 2017 E PRECEDENTI

"BURSÔN"

Ravenna IGT Uva Longanesi 2016

Randi

AZIENDA AGRICOLA

Località: Fusignano (RA) - Emilia Romagna

Telefono: 0545.58231

E-mail: info@randivini.it

www.randivini.it

@Randi Vini

@randivini

PREMIO QUALITÀ ITALIA concorso enologico 2020

DIPLOMA DI MENZIONE

Denominazione: IGT
Colore: Rosso
Annata: 2016
Vitigno/i: Uva Lunganesi
Comune di produzione: Fusignano (RA)
Altimetria: 0mt s.l.m.
Tipologia del terreno: /
Epoca di vendemmia: /
Tipo di raccolta: /
Temperatura di fermentazione: /
Tipologia di contenitore: Barrique
Periodo di maturazione: 24 mesi
Affinamento: 12 mesi
Gradazione alcolica: 13.50% vol.

Classification: IGT
Type of wine: Red
Vintage: 2016
Grape variety(s): Uva Longanesi
Municipality of production: Fusignano (RA)
Altitude: 0mt a.s.l.
Soil: /
Harvest period: /
Type of collection: /
Fermentation temperature: /
Type of container: Barrique
Time of maturation: 24 months
Refining of wine: 12 months
Alcoholic graduation: 13.50% vol.

CATEGORIA VINI ROSSI IGT ANNATE 2017 E PRECEDENTI

"EMOZIONE"

Salento IGP Rosso Negroamaro 2017

VINICOLA MEDITERRANEA

Località: San Pietro Vernotico (BR) - Puglia

Telefono: 0831.676323

E-mail: info@vinicolamediterranea.it

www.vinicolamediterranea.it

@VinicolaMediterranea

@vinicolamediterranea

PREMIO QUALITÀ ITALIA concorso enologico 2020

DIPLOMA DI MENZIONE

Denominazione: IGP

Colore: Rosso

Annata: 2017

Vitigno/i:

Comune di produzione: San Pietro Vernotico (BR)

Altimetria: 0mt s.l.m.

Tipologia del terreno: Calcareo di origine carsica ricco di sequossidi di ferro ed alluminio

Epoca di vendemmia: Settembre

Tipo di raccolta: Manuale

Temperatura di fermentazione: 22° - 23°C

Tipologia di contenitore: Acciaio e Barrique

Periodo di maturazione: 12 mesi

Affinamento: 2 mesi

Gradazione alcolica: 14.50% vol.

Classification: IGP

Type of wine: Rosso

Vintage: 2017

Grape variety(s):

Municipality of production: San Pietro Vernotico (BR)

Altitude: 0mt a.s.l.

Soil: limestone of karst origin rich in iron and aluminum sequoxides

Harvest period: September

Type of collection: Manual

Fermentation temperature: 22° - 23°C

Type of container: Steel and Barrique

Time of maturation: 12 months

Refining of wine: 2 months

Alcoholic graduation: 14.50% vol.

CATEGORIA VINI ROSSI IGT ANNATE 2017 E PRECEDENTI

"NOCENS"

Colli della Toscana Centrale IGT 2016

Tiberio
by Enzo Nocentini

Località: Terranova Bracciolini (AR) - Toscana

Telefono: 338.4604806

E-mail: info@tiberiowine.com

www.tiberiowine.com

@tiberio wine

@tiberiowine

PREMIO QUALITÀ ITALIA
concorso enologico 2020

DIPLOMA DI MENZIONE

Denominazione: IGP
Colore: Rosso
Annata: 2016
Vitigno/i: 50% Canaiolo - 50% Cabernet Souvignon
Comune di produzione: Terranova Braccialini (AR)
Altimetria: 310mt s.l.m.
Tipologia del terreno: Argilloso limoso
Epoca di vendemmia: Settembre
Tipo di raccolta: Cordone speronato???
Temperatura di fermentazione: 22° - 23°C
Tipologia di contenitore: Cemento, Acciaio, Legno
Periodo di maturazione: oltre 12 mesi
Affinamento: Si
Gradazione alcolica: 14.50% vol.

Classification: IGP
Type of wine: Rosso
Vintage: 2016
Grape variety(s): 50% Canaiolo - 50% Cabernet Souvignon
Municipality of production: Terranova Braccialini (AR)
Altitude: 310mt a.s.l.
Soil: Clayey silty
Harvest period: September
Type of collection:
Fermentation temperature: 22° - 23°C
Type of container: Concrete, steel, legno
Time of maturation: beyond 12 months
Refining of wine: Yes
Alcoholic graduation: 14.50% vol.

CATEGORIA VINI ROSSI IGT ANNATE 2017 E PRECEDENTI

"CANAIOLO"

Colli della Toscana Centrale IGT 2016

Tiberio
by Enzo Mecentini

Località: Terranova Bracciolini (AR) - Toscana

Telefono: 338.4604806

E-mail: info@tiberiowine.com

www.tiberiowine.com

@tiberio wine

@tiberiowine

PREMIO QUALITÀ ITALIA
concorso enologico 2020

DIPLOMA DI MENZIONE

Denominazione: IGP	Classification: IGP
Colore: Rosso	Type of wine: Red
Annata: 2016	Vintage: 2016
Vitigno/i: Canaiolo	Grape variety(s): Canaiolo
Comune di produzione: Terranova Braccialini (AR)	Municipality of production:Terranova Braccialini (AR)
Altimetria: 310mt s.l.m.	Altitude: 310mt a.s.l.
Tipologia del terreno: Argilloso limoso	Soil: Clayey silty
Epoca di vendemmia: Settembre	Harvest period: September
Tipo di raccolta: Cordone speronato???	Type of collection:
Temperatura di fermentazione: 22° - 23°C	Fermentation temperature: 22° - 23°C
Tipologia di contenitore: Cemento, Acciaio, Legno	Type of container: Concrete, steel, barrique
Periodo di maturazione: oltre 12 mesi	Time of maturation: beyond 12 months
Affinamento: Si	Refining of wine: Yes
Gradazione alcolica: 14.50% vol.	Alcoholic graduation: 14.50% vol.

CATEGORIA VINI ROSSI IGT ANNATE 2017 E PRECEDENTI

"UGO CONTINI BONACOSSI"

Toscana IGT 2016

CAPEZZANA
CONTE CONTINI BONACOSSI

Località: Carmignano (PO) - Toscana

Telefono: 055.8706005

E-mail: serena@capezzana.it

www.capezzana.it

@tenutadicapezzana

@tenutadicapezzana

PREMIO QUALITÀ ITALIA concorso enologico 2020

DIPLOMA DI MENZIONE

Denominazione: IGT Toscana	Classification: IGT Toscana
Colore: Rosso	Type of wine: Red
Annata: 2016	Vintage: 2016
Vitigno/i: Sangiovese	Grape variety(s): Sangiovese
Comune di produzione: Carmignano (PO)	Municipality of production: Carmignano (PO)
Altimetria: 150-200mt s.l.m.	Altitude: 150-200mt a.s.l.
Tipologia del terreno: Scisto\Argilloso , scheletro con forte presenza di Galestro e Alberese	Soil: Shale/Clay, skeleton with a strong presence of marl and alberese
Epoca di vendemmia: fine Settembre	Harvest period: end September
Tipo di raccolta: Manuale	Type of collection: Manual
Temperatura di fermentazione: 26° - 28°C	Fermentation temperature: 26°-28°C
Tipologia di contenitore: Acciaio	Type of container: Steel
Periodo di maturazione:	Time of maturation:
Affinamento: 8-12 mesi	Refining of wine: 8-12 months
Gradazione alcolica: 14.50% vol.	Alcoholic graduation: 14.50% vol.