



GRAPPOLO NEL CALICE



AZIENDA

Dal 1998 i figli hanno ereditato dal papà Orazio la passione per la viticoltura e l'antica tradizione vitivinicola tramandata ormai da generazioni. E' da questa tradizione che nel 2019 nasce il brand Grappolo nel Calice il quale raccoglie la sfida di valorizzare i propri vini unendo tradizione, innovazione, storia e cultura del territorio. Cuori pulsanti dell'azienda agricola sono i vigneti ed i processi di vinificazione e spumantizzazione. Nel corso degli anni si è approfondita la ricerca sulle potenzialità enologiche di questi vitigni, austeri e generosi al tempo stesso, capaci di regalare vini dalla straordinaria personalità. Un lavoro quotidiano fatto di grande passione, costanza, impegno e tanta pazienza per arrivare a catturare in ogni singola bottiglia quella combinazione perfetta data da un'infallibile ricetta: gli ingredienti magici sono il clima mite, il suolo ricco, il vigneto curato e l'uomo. Un terroir unico che si lega indissolubilmente al territorio, alla cultura e alle sue abitudini. Allo stesso modo l'innovazione trova il suo contributo oltre che nella qualità dei prodotti, nella cura, nella passione e nella gestione flessibile del lavoro.



VIGNETI

I vigneti adagiati sulla parte collinare e pedecollinare della zona Euganea e dei Pratiarcati si adattano molto bene alla coltivazione della vite essendo il terreno composto da argilla, sabbia e scaranto. Da tempi remoti la vite è sempre stata coltivata in questa zona e dal XII° secolo i Monaci Benedettini valorizzavano e vinificavano già vini di riconosciuta qualità. L'impegno e l'attenzione dedicati ai vigneti, uniti alla mano sapiente dell'uomo, esaltano la ricchezza del territorio capace di offrire piacevoli sensazioni ad ogni sorso. Grappolo nel calice è il risultato di un prodotto che ritrova le radici nella terra, l'anima nell'uva e prende vita nel bicchiere.



PROSECCO EXTRA DRY

Uve: Glera in purezza

Zona di produzione: vigneti della zona Euganea.

Ceppi per Ha: 3500 - 4000

Uva per ceppo: da 2 a 4 kg

Caratteristiche analitiche: Acidità 5 g/l
Alcol 11 % vol.
Residuo zuccherino 12 g/l
Pressione 4,8 bar

Caratteristiche organolettiche:

Colore giallo paglierino scarico con o senza riflessi verdolini a seconda del periodo dell'anno. Brillante, con un perlage fine e molto persistente.

Profumi intensi con note aromatiche di mela e agrumate. Netta la sensazione di morbidezza e franchezza.

Al palato si presenta equilibrato, fresco e morbido con accentuata acidità e piacevoli bollicine.





CABERNET

Uve: ¾ Carménère ed ¼ Cabernet Sauvignon

Zona di produzione: vigneti della zona Euganea e dei Pratiarcati.

Ceppi per Ha: da 3200 a 4200

Uva per ceppo: da 1 a 2 kg

Caratteristiche analitiche: Acidità 5 g/l
Alcol 12,5 % vol.
Residuo zuccherino 4 g/l

Caratteristiche organolettiche:
All'aspetto si presenta rosso rubino intenso con note violacee.
Al naso sentori di frutta rossa e piacevole profumo floreale-erbaceo.
Al palato asciutto e di buon corpo, equilibrato e di carattere, buona la persistenza.

MERLOT

Uve: Merlot in purezza

Zona di produzione: vigneti della zona Euganea.

Ceppi per Ha: da 3200 a 4200

Uva per ceppo: da 1 a 2 kg

Caratteristiche analitiche: Acidità 5,1 g/l
Alcol 12 % vol.
Residuo zuccherino 2 g/l

Caratteristiche organolettiche:
All'aspetto si presenta rosso rubino intenso con note violacee.
Al naso sentori di frutta rossa, note focaie e piacevole profumo floreale.
Al palato asciutto e di buon corpo, equilibrato e di carattere, buona la persistenza.





RABOSO RISERVA

Uve: Raboso Piave

Zona di produzione: vigneti della zona dei Pratiarcati.

Ceppi per Ha: da 3500 a 4200

Uva per ceppo: da 1 a 2 kg

Caratteristiche analitiche: Acidità 7,1 g/l
Alcol 14 % vol.
Residuo zuccherino 15 g/l

Caratteristiche organolettiche:

All'aspetto si presenta rosso rubino intenso con ancora note viola anche se non più giovane.

Al naso intensi sentori di frutta rossa e marmellata di una volta.

Al palato di grande corpo, equilibrato e di carattere.

La lunga persistenza magnifica il retro olfatto.

RABOSO SPUMANTE

Uve: Raboso Piave

Zona di produzione: vigneti della zona dei Pratiarcati.

Ceppi per Ha: 2800 - 3800

Uva per ceppo: da 1,5 a 3,5 kg

Caratteristiche analitiche: Acidità 7 g/l
Alcol 11 % vol.
Residuo zuccherino da 12 a 17 g/l
Pressione 4 bar

Caratteristiche organolettiche:

All'aspetto si presenta rosso rubino con note violacee e schiuma rosea.

Al naso è fruttato con note di piccoli frutti rossi.

Al palato fresco, sapido e dalla buona persistenza.





MOSCATO SPUMANTE

Uve: Moscato Giallo

Zona di produzione: vigneti della zona Euganea.

Ceppi per Ha: 3000 - 4000

Uva per ceppo: da 1 a 3 kg

Caratteristiche analitiche: Acidità 6,5 g/l
Alcol 6 % vol.
Residuo zuccherino 100 g/l
Pressione 4 bar

Caratteristiche organolettiche:

All'aspetto si presenta limpido, giallo paglierino, con un perlage fine e spuma densa.

Al naso è intenso e fruttato con sentori di pesca ed agrumi.

Al palato è dolce, fruttato e con una piacevole acidità.

EXTRA DRY

Uve: 85% Glera e 15% vitigni bianchi aziendali

Zona di produzione: vigneti della zona dei Pratiarcati.

Ceppi per Ha: 2800 - 3200

Uva per ceppo: da 3 a 5 kg

Caratteristiche analitiche: Acidità 5,5 g/l
Alcol 11 % vol.
Residuo zuccherino 17 g/l
Pressione 4,5 bar

Caratteristiche organolettiche:

All'aspetto si presenta limpido, giallo paglierino scarico con riflessi verdi, perlage fine e persistente.

Al naso è intenso e fruttato con sentori di frutta a polpa bianca.

Al palato fresco ed equilibrato.





CHARDONNAY

Uve: Chardonnay in purezza

Zona di produzione: vigneti della zona dei Pratiarcati.

Ceppi per Ha: da 3000 a 4000

Uva per ceppo: da 1 a 3 kg

Caratteristiche analitiche: Acidità 5,8 g/l
Alcol 12,5 % vol.
Residuo zuccherino 4 g/l

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto limpido, giallo paglierino, carico.

Al naso intenso e persistente di frutta gialla.

Al palato è fine, elegante, persistente e strutturato.

PINOT GRIGIO

Uve: Pinot Grigio in purezza

Zona di produzione: vigneti della zona dei Pratiarcati.

Ceppi per Ha: da 3200 a 4200

Uva per ceppo: da 1 a 3 kg

Caratteristiche analitiche: Acidità 5,5 g/l
Alcol 12 % vol.
Residuo zuccherino 5 g/l

Caratteristiche organolettiche:

All'aspetto si presenta giallo paglierino carico con note

di buccia di cipolla bionda che ricordano l'uva in vigneto.

Al naso fruttato e minerale con note di melograno.

Al palato pieno e ricco, con sentori di frutta gialla.





"Le informazioni tecniche sono indicative e non impegnative"



GRAPPOLO
NEL CALICE

Via Silvio Pellico, 44 | 35020 Albignasego (PD) - Veneto | Tel: +39 049 8629130



www.grappolonelcalice.it | info@grappolonelcalice.it