



PIANTAFERRO

In
tri
go

WINE BOOK - IT



PIANTAFERRO

Il nostro vino nasce sotto il sole del Sud, dove i colori intensi riempiono l'anima

La terra qui al Sud e' asciugata dall'aria del mare. I colori sono intensi e carichi di energia. I nostri vitigni nascono sotto il sole forte del mediterraneo, nella parte meridionale dell'Italia; ogni grappolo, ogni acino d'uva e' pieno di quella forza che solo questo sole e questa terra sanno dare.

Il logo Piantaferro, prende spunto dal disegno di una mappa antica, con vista a volo d'uccello, che raffigura il terreno coltivato a vite. La sintesi grafica ci riporta un'idea di filari, di terra coltivata dall'uomo.

Il vino e' la nostra passione, e la tradizione dice che il nostro nome forse deriva dalla pratica di conficcare nel terreno un piolo per segnare un campo buono.

Falanghina I.G.T. del Beneventano

colori leggeri,
diluiti, sfuma
per descrivere
tutti gli aromi
delicati e
rarefatti



TIPOLOGIA



CORPO



AROMA



PROFUMO

intenso, caldo ed insieme fresco con piacevoli sensazioni di nocciola appena tostata. È un insieme di percezioni olfattive giovani, fresche e contemporaneamente mature ed evolute.

SAPORE

le prime sensazioni sono di un calore avvolgente seguito da una nota piacevolmente acidula, il vino risulta poi lungo ed ottimamente persistente, gradevoli note fresche al retrolfatto.



Denominazione

Falanghina I.G.T.

del Beneventano

Vitigno

85% minimo Falanghina, inoltre possono concorrere fino ad un massimo del 15% altri vitigni a bacca bianca cui sia autorizzata la coltivazione in provincia di Benevento quali il Fiano ed il Greco.

Provenienza

l'intero territorio amministrativo della provincia di Benevento.

Vinificazione

le uve appena raccolte vengono pigiate, diraspate, poste nelle presse a polmone ed aggiunte di vitamina C per impedire l'ossidazione delle sostanze aromatiche e coloranti, il mosto appena separato viene raffreddato a 12°C e decantato staticamente, sul mosto limpido viene avviata la fermentazione alcolica con lieviti selezionati, terminata quest'ultima il vino viene raffreddato a 8°C e dopo 6-8 giorni viene fatto il primo travaso. Viene conservato a temperatura controllata fino al momento dell'imbottigliamento.

Conservazione e invecchiamento

conservare in un luogo fresco e preferibilmente al buio, per poter mantenere le sue caratteristiche olfattive e gustative.

Colore

giallo carico con vivaci ed accesi riflessi.

Profumo

intenso, caldo ed insieme fresco con piacevoli sensazioni di nocciola appena tostata. È un insieme di percezioni olfattive giovani, fresche e contemporaneamente mature ed evolute.

Sapore

le prime sensazioni sono di un calore avvolgente seguito da una nota piacevolmente acidula, il vino risulta poi lungo ed ottimamente persistente, gradevoli note fresche al retrolatto.

Gradazione alcolica 12% vol.

Temperatura di servizio ottimale 10-14°C

Affinità gastronomiche

può accompagnare antipasti di mare, primi piatti con sughi di crostacei, molluschi e verdure, cozze, zuppe di pesce, pesce al forno e alla griglia. Buona la combinazione con carni bianche, con condimenti mediamente aromatici.

Confezione

bottiglie bordolesi da 75 cl. scatole da 6.



PIANTAFERRO



synthetic cork
PF0011G

Fiano I.G.T. del Beneventano

*arriva l'acqua
ad irrigare i
campi mille rivoli
dissetano la terra
che gioisce*



TIPOLOGIA



CORPO



AROMA



PROFUMO

il profumo è intenso, persistente, con note floreali e sensazioni di pesca bianca, frutta esotica, con nocciola.

SAPORE

al gusto è un vino strutturato e con una buona acidità, risulta lungo, persistente, gradevoli al retrolfatto le note di frutta esotica.



Denominazione

Fiano I.G.T.

del Beneventano

Vitigno

Fiano minimo 85%, inoltre possono concorrere fino ad un massimo del 15% altri vitigni a bacca bianca cui sia autorizzata la coltivazione in provincia di Benevento quali la Falanghina ed il Greco.

Provenienza

l'intero territorio amministrativo della provincia di Benevento.

Vinificazione

le uve della cultivar Fiano appena raccolte vengono pigiate, diraspate inviate nella pressa a polmone, il mosto così ottenuto viene raffreddato a 12°C e decantato staticamente, sul mosto limpido viene avviata la fermentazione alcolica con lieviti selezionati, terminata quest'ultima il vino viene raffreddato a 8°C e dopo 6-8 giorni viene fatto il primo travaso.

Il Fiano I.G.T. Beneventano Piantaferro viene conservato a temperatura controllata fino al momento dell'imbottigliamento.

Conservazione e invecchiamento

il Fiano I.G.T. Beneventano Piantaferro deve essere conservata in un luogo fresco e preferibilmente al buio, per poter mantenere le sue caratteristiche olfattive e gustative.

Colore

colore giallo paglierino tenue.

Profumo

il profumo è intenso, persistente, con note floreali e sensazioni di pesca bianca, frutta esotica, con nocciola.

Sapore

al gusto è un vino strutturato e con una buona acidità, risulta lungo, persistente, gradevoli al retrolfatto le note di frutta esotica.

Gradazione alcolica 12,5% vol.

Temperatura di servizio ottimale 8-12°C

Affinità gastronomiche

si accompagna, ottimamente ai piatti a base di pesce e crostacei, carni bianche e risotti, piatti a base di verdure.

Confezione

bottiglie bordolesi da 75 cl. scatole da 6.



PIANTAFERRO



synthetic cork
PF0031G

Negroamaro I.G.T. Puglia

*un bouquet di fiori
semplici raccolti
lungo la via, tra i
filari di vite*



TIPOLOGIA



CORPO



AROMA



PROFUMO

fine, elegante, etereo, caldo con iniziali sentori di confettura di more a cui seguono sensazioni che ricordano il tostato, lo speziato in particolare si riconoscono le note che ricordano il caffè e la cannella.

SAPORE

l'entrata nel cavo orale è piacevole, calda avvolgente poi percepiamo una leggera nota tannica a cui segue una ottima persistenza accompagnata da una bocca asciutta; buona la rispondenza retrofattiva con il profumo.





Denominazione

Negroamaro I.G.T. Puglia

Vitigno

Negroamaro minimo 85%, inoltre possono concorrere fino ad un massimo del 15% altri vitigni a bacca rossa cui sia autorizzata la coltivazione per le corrispondenti province della Regione Puglia.

Provenienza Puglia

Vinificazione

la vinificazione è del tipo tradizionale con 3 rimontaggi quotidiani per la prima settimana ed un rimontaggio al giorno per la settimana seguente. La temperatura di fermentazione viene impostata a 22°C la prima settimana ed a 28°C la seconda. Terminata la fermentazione alcolica si passa alla svinatura ed alla pressatura soffice delle bucce. Vengono favorite le migliori condizioni per l'instaurarsi della fermentazione malolattica e quando questa è completata si effettuano i travasi di rito. Gli imbottigliamenti avvengono a partire dal mese di giugno dell'anno successivo la vendemmia.

Conservazione e invecchiamento

si consiglia la conservazione in locali freschi e asciutti, l'invecchiamento per questo apprezzabile vino può superare i 3-4 anni.

Colore

rosso intenso, profondo con piacevoli riflessi granati.

Profumo

fine, elegante, etereo, caldo con iniziali sentori di confettura di more a cui seguono sensazioni che ricordano il tostato, lo speziato in particolare si riconoscono le note che ricordano il caffè e la cannella.

Sapore

l'entrata nel cavo orale è piacevole, calda avvolgente poi percepiamo una leggera nota tannica a cui segue una ottima persistenza accompagnata da una bocca asciutta; buona la rispondenza retrofattiva con il profumo.

Gradazione alcolica 13% vol.

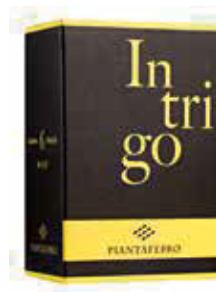
Temperatura di servizio ottimale 16-18°C

Affinità gastronomiche

questo importante vino pugliese ben si abbina a primi piatti robusti quali orecchiette al pomodoro e ricotta forte, oppure a piatti di carne in genere, ottimo l'accoppiamento con formaggi stagionati.

Confezione bottiglie bordeaux da 75 cl. scatole da 6.

Intri
go



synthetic cork
PF0299A



stelvin screw cap
PF0261M

Nero d'Avola D.O.C. Sicilia

*i campi di grano
e i colori caldi
dell'estate formano
geometrie antiche*



TIPOLOGIA



CORPO



AROMA



PROFUMO

etereo, caldo con delicate note di frutti a bacca rossa che ricordano il mirtillo e la ciliegia cui seguono sentori speziati e balsamici con note vanigliate nel finale.

SAPORE

al palato il vino si presenta pieno, morbido, caldo, armonico, i tannini presenti ed appena percettibili scompaiono rapidamente, buona persistenza; nella fase retrogustativa ritroviamo le note speziate e balsamiche, ma anche gradevoli note di liquirizia.





Denominazione Nero d'Avola D.O.C. Sicilia

Vitigno

Nero d'Avola minimo 85%, inoltre possono concorrere fino ad un massimo del 15% altri vitigni a bacca rossa cui sia autorizzata la coltivazione per le corrispondenti province della Regione Sicilia.

Provenienza

 Sicilia

Vinificazione le uve dopo essere arrivate in cantina vengono diraspate e pigiate, il pigiato viene portato ad una temperatura di 20-22°C ed in seguito viene avviata la fermentazione alcolica mediante l'inoculo di lieviti selezionati, la fermentazione avviene ad una temperatura compresa tra i 24°C ed i 28°C. Per i primi 3 giorni di fermentazione vengono fatti 4 brevi rimontaggi al giorno per poi passare a due lunghi rimontaggi quotidiani per altri 5-9 giorni in funzione dell'annata e della estrazione. Dopo la svinatura e una soffice pressatura delle vinacce, il Nero D'Avola Piantaferro viene fatto decantare alla temperatura di 22-24°C per favorire la fermentazione malo-lattica ed appena ultimata viene travasato in vasche di acciaio per un affinamento di 4-8 mesi.

Conservazione e invecchiamento

il luogo ideale per la conservazione di questo importante vino rosso siciliano non deve avere sbalzi termici ed una illuminazione non intensa, la temperatura deve essere compresa tra i 12°C e i 16°C.

Colore di un bel rosso rubino carico alla vista con leggeri riflessi granati.

Profumo

etereo, caldo con delicate note di frutti a bacca rossa che ricordano il mirtillo e la ciliegia cui seguono sentori speziati e balsamici con note vanigliate nel finale.

Sapore

al palato il vino si presenta pieno, morbido, caldo, armonico, i tannini presenti ed appena percettibili scompaiono rapidamente, buona persistenza; nella fase retrogustativa ritroviamo le note speziate e balsamiche, ma anche gradevoli note di liquirizia.

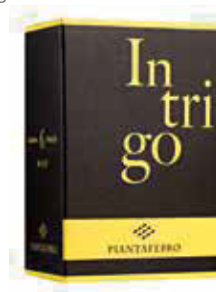
Gradazione alcolica 13% vol.

Temperatura di servizio ottimale 16-18°C

Affinità gastronomiche

ottimo l'abbinamento con le paste al forno sia di carne che verdure, i piatti a base di carni rosse alla griglia o anche brasate.

Confezione bottiglie bordolesi da 75 cl. scatole da 6.



synthetic cork
PF0282L



stelvin screw cap
PF0259M

Intri go

Primitivo I.G.T. Puglia

una terra calda
e fertile dove
calore e brezze si
alternano per dare
carattere alle uve



TIPOLOGIA



CORPO



AROMA



PROFUMO

al naso riscontriamo una ottima complessità olfattiva che spazia dalla confettura di prugna e ribes nero alle note speziate di pepe nero e rosmarino, ben si percepiscono delle intriganti note mandorla tostata e di vaniglia.

SAPORE

in bocca troviamo un vino pieno, caldo, avvolgente, con una buona nota acida, sapido con una ottima la persistenza, al retrogusto ritroviamo le note speziate e ammandorlate.



Denominazione

Primitivo I.G.T. Puglia

Vitigno

Primitivo minimo 85%, inoltre possono concorrere fino ad un massimo del 15% altri vitigni a bacca rossa cui sia autorizzata la coltivazione per le corrispondenti province della Regione Puglia.

Provenienza

Puglia

Vinificazione

la vinificazione è del tipo tradizionale con 3 rimontaggi quotidiani per la prima settimana ed un rimontaggio al giorno per la settimana seguente. La temperatura di fermentazione viene impostata a 22°C la prima settimana ed a 28°C la seconda. Terminata la fermentazione alcolica si passa alla svinatura ed alla pressatura soffice delle bucce. Vengono favorite le migliori condizioni per l'instaurarsi della fermentazione malo-lattica e quando questa è completata si effettuano i travasi di rito. Gli imbottigliamenti avvengono a partire dal mese di giugno dell'anno successivo la vendemmia.

Conservazione e invecchiamento

si consiglia la conservazione in locali freschi e asciutti, l'invecchiamento per questo apprezzabile vino può superare i 3-4 anni.

Colore

rosso violaceo profondo con leggeri sfumature granate.

Profumo

al naso riscontriamo una ottima complessità olfattiva che spazia dalla confettura di prugna e ribes nero alle note speziate di pepe nero e rosmarino, ben si percepiscono delle intriganti note mandorla tostata e di vaniglia.

Sapore

in bocca troviamo un vino pieno, caldo, avvolgente, con una buona nota acida, sapido con una ottima persistenza, al retrogusto ritroviamo le note speziate e ammandorlate.



PIANTAFERRO

Gradazione alcolica 13% vol.

Temperatura di servizio ottimale 16-18°C

Affinità gastronomiche

il Primitivo Piantaferro si adatta ad accompagnare primi piatti robusti e secondi a base di carni rosse in arrosto, selvaggina e formaggi a pasta dura stagionati.

Confezione

bottiglie bordeaux da 75 cl. scatole da 6.



synthetic cork
PF0205P



stelvin screw cap
PF0232P

Chianti D.O.C.G.



TIPOLOGIA



CORPO



AROMA



PROFUMO

intriganti note di frutta rossa e ciliegia matura seguite da eleganti sensazioni di the e spezie in particolare pepe nero. L'olfatto può definirsi caldo, complesso, elegante.

SAPORE

ottimo l'attacco cui segue una sensazione acido-tannica che termina con una piacevole salinità che lascia il cavo orale asciutto, ottima la persistenza e la serbevolezza



Denominazione

Chianti D.O.C.G.

Vitigno

100% Sangiovese

Provenienza

Toscana centrale

Vinificazione

per ottenere il Chianti D.O.C.G. è stato scelto di utilizzare il metodo tradizionale, quindi una macerazione e fermentazione a temperatura controllata a 24-26°C con rimontaggi quotidiani per un periodo compreso tra i 4 e i 6 giorni in funzione dell'annata, poi 2 lunghi rimontaggi per i 3-4 giorni successivi, si passa così alla svinatura e pressatura delle uve e si attende la fine della fermentazione alcolica e poi della fermentazione malo-lattica a cui seguono i travasi autunnali di rito.

Conservazione e invecchiamento

la conservazione ottimale è in luoghi scuri ed asciutti ad una temperatura di 10-14°C. La struttura, la alcolicità di questo vino legata all'eleganza del legno può garantire un invecchiamento di 4-5 anni.

Colore

rubino intenso con l'invecchiamento raggiunge un interessante profilo granato, sempre consistente, profondo.

Profumo

intriganti note di frutta rossa e ciliegia matura seguite da eleganti sensazioni di the e spezie in particolare pepe nero. L'olfatto può definirsi caldo, complesso, elegante.

Sapore

ottimo l'attacco cui segue una sensazione acido-tannica che termina con una piacevole salinità che lascia il cavo orale asciutto, ottima la persistenza e la serbevolezza.

Gradazione alcolica 13% vol.

Temperatura di servizio ottimale 18-20°C

Affinità gastronomiche

è indicato per accompagnare secondi piatti a base di cacciagione e carni rosse alla brace.

Confezione

bottiglie bordolesi da 75 cl. scatole da 12.



PIANTAFERRO



natural cork
PF0229B

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.



TIPOLOGIA



CORPO



AROMA



PROFUMO

armonico vinoso con ottima persistenza, al naso è intenso, ricorda la frutta di bosco a bacca rossa, marasca mora, prugna.

SAPORE

equilibrato, di corpo, sapido e asciutto, buona persistenza gustativa, giustamente tannico con sentori di liquirizia con delicata sensazione nel retrogusto di mandorla amara.



Denominazione

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Vitigno

100% Montepulciano

Provenienza

terreni vocati alla qualità ubicati in zone collinari della regione Abruzzo.

Vinificazione

uve selezionate e sane, macerazione in tini d'acciaio, dopo la fermentazione alcolica, il vino viene travasato in vasche di acciaio dove completa la fermentazione malolattica. Dopo una prima fase di decantazione, il vino viene filtrato per poi essere imbottigliato e messo in commercio.

Conservazione e invecchiamento

in cantina, ad umidità controllata e con una temperatura di 10-12°C.

Colore

rosso rubino intenso e violaceo quando è giovane.

Profumo

armonico vinoso con ottima persistenza, al naso è intenso, ricorda la frutta di bosco a bacca rossa, marasca mora, prugna.

Sapore

equilibrato, di corpo, sapido e asciutto, buona persistenza gustativa, giustamente tannico con sentori di liquirizia con delicata sensazione nel retrogusto di mandorla amara.

Gradazione alcolica 12,5% vol.

Temperatura di servizio ottimale 16-18°C

Affinità gastronomiche

accompagna arrosti, selvaggina, grigliate miste, lepre e cacciagione a piuma, formaggi stagionati.

Confezione

raffinate bottiglie bordolese "USA" da 75 cl. scatole da 6.



PIANTAFERRO



synthetic cork
PF0236L

Pinot Grigio Rosato D.O.C. delle Venezie



TIPOLOGIA



CORPO



AROMA



PROFUMO

all'olfatto si presenta elegante, con marcate note di mela golden, cui seguono interessanti sensazioni floreali di fiori bianchi.

SAPORE

In bocca si presenta con un elegante connubio di acidità, sapidità e morbidezza seguito da una interessante persistenza e pienezza.



Denominazione

Pinot Grigio Rosato D.O.C. delle Venezie

Vitigno

100% Pinot Grigio

Provenienza

Nord-est, nell'areale viticolo della DOC Delle Venezie

Vinificazione

al raggiungimento del perfetto equilibrio di maturazione tra la parte zuccherina e il patrimonio acido si inizia la vendemmia. I grappoli arrivano in cantina dove vengono diraspatis e pigiati, entrano nella pressa a polmone dove, dopo una breve macerazione di 2-6 ore, avviene la separazione del mosto dalle bucce. Il mosto raffreddato viene fatto decantare e sul mosto illimpidito viene avviata la fermentazione, al termine di quest'ultima viene abbassata la temperatura a circa 8-10°C per la conservazione della parte aromatica.

Conservazione e invecchiamento

in cantina, a umidità controllata e con una temperatura di 10-12°C.

Si consiglia di berlo giovane.

Colore

alla vista presenta un bel colore rosa tenue con piacevoli riflessi porpora, brillante, invitante

Profumo

all'olfatto si presenta elegante, con marcate note di mela golden, cui seguono interessanti sensazioni floreali di fiori bianchi.

Sapore

in bocca si presenta con un elegante connubio di acidità, sapidità e morbidezza seguito da una interessante persistenza e pienezza.

Gradazione alcolica 12% vol.

Temperatura di servizio ottimale 8-12°C

Affinità gastronomiche

si accompagna egregiamente ad antipasti di pesce, al prosciutto crudo e allo speck. Ottimo con primi piatti con sughi a base di verdure stagionali.

Confezione

bottiglie bordeaux da 75 cl. scatole da 6.

Intri go



synthetic cork
PF0471

