



CASTAGNOLO

Orvieto Doc Classico Superiore Secco

Interpretazione più moderna ed innovativa della tradizione dell'Orvieto Classico, è il risultato di un'accurata selezione qualitativa, grappolo per grappolo, nei nostri vigneti.

Esprime al meglio tutte le potenzialità del terroir di una zona di produzione altamente vocata.

Dotato di estrema bevibilità e complessità, è l'incarnazione della nostra passione per il vino.

UVE: Grechetto in prevalenza, Trebbiano Procanico

COLORE: Giallo paglierino chiaro

PROFUMO: Intenso e complesso, con sentori di frutta fresca

SAPORE: Secco, fresco e di buona persistenza. Ha naturale suadenza e buona struttura

Si consiglia l'abbinamento con antipasti anche a base di pesce, primi piatti di gusto delicato, pesce lessato o arrosto, carni bianche. Ottimo come aperitivo.

Temperatura di servizio: 10-12° C.

Wine	Harvest	Magazine	Score
CASTAGNOLO	2023	Vinous (A. Galloni)	90
CASTAGNOLO	2023	James Suckling	90
CASTAGNOLO	2022	Wine Enthusiast	92 - BEST BUY
CASTAGNOLO	2022	James Suckling	90
CASTAGNOLO	2022	Vinous (A. Galloni)	91
CASTAGNOLO	2021	James Suckling	90
CASTAGNOLO	2020	Jancis Robinson's	15,5
CASTAGNOLO	2019	Wine Enthusiast	92
CASTAGNOLO	2019	Vinous (A. Galloni)	93
CASTAGNOLO	2019	Wine Enthusiast	91
CASTAGNOLO	2019	James Suckling	90
CASTAGNOLO	2018	Vinous (A. Galloni)	90
CASTAGNOLO	2018	James Suckling	90
CASTAGNOLO	2017	James Suckling	91
CASTAGNOLO	2016	James Suckling	90
CASTAGNOLO	2015	Jancis Robinson's	16,5



GRECHETTO

Umbria IGT Bianco

Il Grechetto rappresenta la varietà più antica e tradizionale delle nostre terre.

E' presente sulle nostre colline sin dai tempi degli Etruschi e dei Romani.

La nostra esperienza enologica ci permette di ottenere un vino morbido ed intenso, con doti di piacevolezza e bevibilità.

La sua struttura gli conferisce importanza e grande personalità.

UVE

Grechetto

COLORE

Giallo paglierino

PROFUMO

Intenso e ricco di aromaticità varietale

SAPORE

Asciutto, con corpo consistente che in bottiglia acquista rotondità e complessità organolettica

Si accompagna molto bene con primi piatti di diverso genere, crostacei, pesce lessato o arrosto, fritture e carni bianche.

Temperatura di servizio: 10-12° C.



LE LUCCIOLE

Umbria IGT Vermentino

Il Vermentino è una delle varietà più affascinanti e caratteristiche delle zone costiere del Mediterraneo. Questa varietà, capace di esprimere al meglio il territorio, si distingue per la sua freschezza e per le sue eleganti note aromatiche. Negli anni '70, nonno Vittorio era solito arricchire il blend dell'Orvieto, con un tocco di Vermentino.

La nostra esperienza e la ricerca costante della massima espressione del vitigno ci hanno portati a creare un vino autentico e distintivo. Il Vermentino è una varietà naturalmente ricca di complessità e mineralità. Per valorizzare queste qualità, effettuiamo una fermentazione spontanea con lieviti indigeni e una breve macerazione sulle bucce, permettendo al vino di sviluppare profondità e carattere.

Il nostro Vermentino affina sulle sue fecce fini, che ne esaltano la struttura e ne garantiscono un'evoluzione armoniosa nel tempo.

UVE: Vermentino

COLORE: Giallo paglierino brillante con riflessi dorati

PROFUMO: Elegante e intenso, con sentori di agrumi, fiori bianchi e leggere note iodate

SAPORE: Fresco, sapido e avvolgente, con una spiccata mineralità e un finale persistente

Si abbina perfettamente a piatti di mare, carpacci di pesce, crostacei, formaggi freschi e primi piatti delicati.

Temperatura di servizio: 10-12°C



LUIGI E GIOVANNA

Orvieto Doc Classico Superiore

Nel 2011 abbiamo celebrato il cinquantesimo anniversario della nostra cantina. La vita della nostra azienda è da sempre incentrata su due figure cardine della famiglia, Luigi e Giovanna, così come la storia dei nostri vini si concentra da sempre sulle loro rispettive passioni: il Grechetto e la "Muffa Nobile".

L'uva Grechetto rispecchia la più antica tradizione delle nostre terre e sa donare vini di grande struttura e complessità. La "Muffa Nobile" invece sa esaltare l'eleganza e l'aromaticità delle uve, in un voluttuoso gioco di poesia e sensazioni.

Dall'unione di queste due appassionate visioni nasce "LUIGI E GIOVANNA", il vino più rappresentativo di quest'Amore reciproco per il vino e la vita.

UVE: Grechetto in prevalenza, Trebbiano Procanico

COLORE: giallo paglierino intenso

PROFUMO: fruttato, tropicale, elegante ed avvolgente

SAPORE: armoniosamente complesso e di grande piacevolezza

FERMENTAZIONE: mesi sei in tonneau di rovere da 28 hl.

AFFINAMENTO: in bottiglia

Ottimo abbinamento con primi piatti anche complessi, crostacei, pesce, frittture miste e carni bianche. Temperatura di servizio: 12-15° C.

Harvest	Magazine	Score	Harvest	Magazine	Score
2021	Vinous (A. Galloni)	94	2014	James Suckling	92
2021	James Suckling	92	2014	Wine Enthusiast	90
2020	James Suckling	92	2013	Gambero Rosso	3 BICCHIERI
2019	Vinous (A. Galloni)	92+	2013	James Suckling	93
2019	Gambero Rosso	3 BICCHIERI	2013	Vinous (A. Galloni)	92+
2019	James Suckling	93	2013	Wine Spectator	90
2019	Wine Advocate (Parker)	92	2012	Vinous (A. Galloni)	93
2018	Gambero Rosso	3 BICCHIERI	2012	James Suckling	93
2018	Vinous (A. Galloni)	92	2012	Wine Advocate (Parker)	91
2017	James Suckling	93	2011	Gambero Rosso	3 BICCHIERI
2017	Gambero Rosso	3 BICCHIERI	2011	Vinous (A. Galloni)	90
2016	James Suckling	93	2011	James Suckling	93
2016	Vinous (A. Galloni)	93	2010	James Suckling	94
2016	Wine Advocate (Parker)	92	2009	Vinous (A. Galloni)	94
2016	Gambero Rosso	3 BICCHIERI	2009	Wine Advocate (Parker)	91
2016	Jancis Robinson's	17.5/20	2009	Wine Enthusiast	90
2015	James Suckling	93	2009	James Suckling	94
2015	Vinous (A. Galloni)	91	2008	Vinous (A. Galloni)	94+
			2008	James Suckling	91



MAREA

Umbria IGT Bianco

Il Riesling è una delle varietà di uva più affascinanti ed intriganti al mondo. Nostro nonno Vittorio Barberani ne fu attratto al punto da piantare antiche varietà di Riesling Renano sul Lago di Corbara.

Le caratteristiche uniche di questo straordinario vitigno si esaltano coltivandolo in un suolo di argilla marnosa, con origine eocenica, ricca di fossili marini. È allevato ad alberello, la forma prediletta dei migliori riesling, per esaltarne l'intensità e trasmettere a pieno il carattere marino dei suoli nei frutti.

Il clima unico della valle del Tevere dona notevoli moti ventosi, umidità mattutina ed una grande escursione termica tra giorno e notte che riescono ad esaltarne la concentrazione aromatica.

Marea è affinato in fusti di legno di rovere francese con tostatura delicata per un anno e per tre anni in bottiglia.

UVE: Riesling

COLORE: Giallo oro intenso

PROFUMO: Ricco, intenso e fruttato. Spezie e idrocarburi

SAPORE: Morbido, rotondo e dinamico, con note iodate, salmastre e tropicali

Si accompagna molto bene con primi piatti di diverso genere, crostacei, pesce lessato o arrosto, fritture e carni bianche. Temperatura di servizio: 10-12° C.



GRECHETTO RAW

Umbria IGT Bianco

Il Grechetto rappresenta la varietà più antica e tradizionale delle nostre terre. E' presente sulle nostre colline sin dai tempi degli Etruschi e dei Romani.

La nostra esperienza enologica e la voglia di sperimentare ci ha portati a creare un vino unico nel suo genere. Il Grechetto è una delle varietà bianche più ricche di antiossidanti naturali. Per estrarre al massimo questa caratteristica effettuiamo una fermentazione ed una macerazione sulle bucce per 6 mesi, movimentandolo manualmente al variare delle fasi lunari, senza utilizzo di solfiti aggiunti.

Il Grechetto RAW riposa sulle sue fecce fini. Esse sono la ricchezza più grande, in quanto hanno il ruolo di preservarne la struttura ed il carattere, unico nel tempo.

UVE: Grechetto

COLORE: Giallo paglierino intenso, torbido, non filtrato

PROFUMO: Intenso e ricco di aromaticità varietale

SAPORE: Morbido, avvolgente e intenso, con corpo consistente che in bottiglia acquista rotondità e complessità organolettica

Si accompagna molto bene con primi piatti di diverso genere, crostacei, pesce lessato o arrosto, fritture e carni bianche.

Temperatura di servizio: 10-12° C.



VINOSO

Umbria IGT

La passione, l'amore per la nostra terra e le nostre uve ci spinge con convinzione ad andare oltre agli attuali standard enologici, a superare i limiti dei dogmi accademici, a cercare strade pionieristiche, nel totale rispetto della tradizione.

Questo vino, prodotto da uve tipiche del nostro territorio, ha note aromatiche di frutta matura, tropicali e iodate, con una naturale bevibilità e un'avvolgente fruttata morbidezza. Rispecchia i sapori più antichi della tradizione del nostro territorio.

NON CONTIENE SOLFITI AGGIUNTI

Estensione vigneto: 1 ha circa

Esposizione: Sud-Ovest

Altitudine: 200-300 slm

Suolo: Sedimentario, con presenza di fossili marini, ciottoli e agglomerati calcarei

Sistema di allevamento: Guyot doppio

Densità di impianto: 4.500 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 60 qli circa

Vendemmia: Manuale

Periodo di vendemmia: Settembre

Fermentazione: Con lieviti autoctoni, in acciaio per 20 giorni

Temperatura di fermentazione: 15-20 °C

Filtrazione: No

Agricoltura: Di ispirazione biodinamica. Nelle nostre vigne non usiamo erbicidi. Non usiamo pesticidi. Le fertilizzazioni sono condotte con preparati biodinamici, interrimento dei tralci e sovescio di erbe e leguminose.

Età delle viti: 30 anni

Colore: Giallo paglierino intenso

Profumo: Complesso, con sentori di frutta matura, frutta tropicale e buccia di uva

Sapore: Secco, fresco e di buona persistenza, ha naturale suadenza e buona struttura, morbido, avvolgente con un finale lievemente mandorlato che rifinisce la bocca

Si consiglia l'abbinamento con antipasti anche a base di pesce, primi piatti di gusto delicato, pesce lessato o arrosto, carni bianche.

Temperatura di servizio: 10-12° C.



AMORE

UMBRIA IGT ROSATO

L'uva Sangiovese è da sempre presente sulle colline della nostra tenuta e in tutta l'Umbria. Coltivata già ai tempi degli Etruschi e dei Romani con il nome di Sanguis Jovis, è particolarmente apprezzata per il gusto suadente, floreale, fresco e fruttato.

Vendemmiamo manualmente le uve con venti giorni di anticipo rispetto alla completa maturazione cosicché il nettare delle nostre uve possa esprimersi delicato e fragrante.

E proprio come in un amore estivo in questo particolare periodo di raccolta, il Sangiovese Grosso riesce ad essere appassionante, attraente e di estrema beva. Una celebrazione dell'amore, in assoluto, per la vigna e per il vino.

UVE: Sangiovese Grosso

COLORE: Rosa tenue brillante

PROFUMO: Fragola di bosco, ribes, fiori di agrumi

SAPORE: Frutta fresca, pesca gialla, fragola e lampone

AFFINAMENTO: in bottiglia

Abbinamento ideale con crudi di pesce e crostacei, primi piatti a base di verdure, gelato o frutta fresca. Temperatura di servizio: 12-14° C.



FORESCO

Umbria IGT Rosso

Un uvaggio ormai classico, di Sangiovese Grosso principalmente. Una piccola percentuale di Cabernet Sauvignon e Merlot danno spalla al carattere tipico del vitigno principale.

E' una splendida dimostrazione della possibilità del nostro territorio di produrre rossi di suadente eleganza, grande corpo e bevibilità, oltre a vini bianchi di grande prestigio.

UVE: Sangiovese grosso, Cabernet Sauvignon, Merlot

COLORE: Rosso rubino brillante

PROFUMO: Intenso ed equilibrato, sentori di more e frutta matura

SAPORE: Elegante, armonico, con corpo equilibrato e vellutato

AFFINAMENTO: 12 mesi circa in barriques e poi in bottiglia

Si accompagna con primi piatti, arrostiti di carni bianche e rosse, alla griglia ed allo spiedo, con pollame e cacciagione.

Temperatura di servizio: 16-18° C.

Wine	Harvest	Magazine	Score
FORESCO	2021	Vinous (A. Galloni)	91
FORESCO	2021	James Suckling	91
FORESCO	2020	James Suckling	91
FORESCO	2019	Jancis Robinson's	16
FORESCO	2019	Vinous (A. Galloni)	91
FORESCO	2018	James Suckling	92
FORESCO	2017	James Suckling	92
FORESCO	2017	Vinous (A. Galloni)	91
FORESCO	2016	James Suckling	93
FORESCO	2015	James Suckling	91
FORESCO	2014	James Suckling	92
FORESCO	2014	Vinous (A. Galloni)	91



POLVENTO

Umbria IGT Rosso

Massima espressione di una DOC estremamente vocata alla produzione di grandi vini rossi. Questo vigneto nasce, diversi anni or sono, dalla certezza delle elevate potenzialità delle nostre terre.

La tipologia di impianto della vigna è stata studiata con attenzione assoluta alla qualità del prodotto. La scrupolosità in campo e l'inerbimento forzato, diminuiscono spontaneamente le rese per ettaro, esaltando le caratteristiche organolettiche delle uve.

I mosti che otteniamo, sono ricchi e fruttati. La loro estrema concentrazione è naturale, senza forzature artificiali, nel totale rispetto delle caratteristiche organolettiche delle uve.

Il successivo affinamento in barriques dona al Polvento intensità, eleganza ed un'estrema longevità.

UVE Sangiovese Grosso

COLORE Rosso rubino intenso

PROFUMO Penetrante, persistente ed allo stesso tempo elegante e fruttato

SAPORE Vellutato, avvolgente, di grande corpo e rotondità

AFFINAMENTO 18 mesi in barriques e poi in bottiglia

È ideale l'abbinamento con le carni rosse alla griglia e allo spiedo, con cacciagione e selvaggina. Molto gradevole anche con formaggi duri e stagionati.

Temperatura di servizio: 16-18° C.

Wine	Harvest	Magazine	Score
Polvento	2020	Vinous (A. Galloni)	93
Polvento	2019	Wine Advocate (Parker)	93
Polvento	2019	Vinous (A. Galloni)	94+
Polvento	2019	James Suckling	93
Polvento	2018	James Suckling	93
Polvento	2018	Vinous (A. Galloni)	93
Polvento	2016	Wine Enthusiast	91
Polvento	2016	Vinous (A. Galloni)	94
Polvento	2016	Wine Advocate (Parker)	92
Polvento	2016	James Suckling	93
Polvento	2015	James Suckling	94
Polvento	2015	Wine Advocate (Parker)	92
Polvento	2015	Vinous (A. Galloni)	92
Polvento	2014	James Suckling	93
Polvento	2013	James Suckling	92
Polvento	2013	Wine Advocate (Parker)	91
Polvento	2012	James Suckling	92
Polvento	2010	James Suckling	93
Polvento	2010	Vinous (A. Galloni)	93
Polvento	2009	Wine Advocate (Parker)	91
Polvento	2008	Wine Advocate (Parker)	90
Polvento	2007	Wine Advocate (Parker)	90
Polvento	2007	Wine Enthusiast	90
Polvento	2006	Wine Advocate (Parker)	92
Polvento	2004	Gambero Rosso	3 BICCHIERI
Polvento	2003	Wine Enthusiast	91
Polvento	2001	Vinous (A. Galloni)	90



PINOT NERO

Umbria IGT

Trenta anni fa nostro padre Luigi decise di fare una scommessa con la natura. Decise di sfidare il nostro terroir piantando una piccola vigna di Pinot Nero proveniente dalla Borgogna. Oggi, quelle viti ormai adulte, ci regalano una grande emozione. Solo nelle annate più favorevoli, quando clima, suolo e vegetazione entrano in uno stato di grazia, possiamo produrre questo piccolo grande capolavoro.

Lo affiniamo per due anni in botti di rovere francesi e per altri due anni in bottiglia. Il risultato è un vino di incredibile eleganza e complessità.

UVE

Pinot Nero

COLORE

Rosso rubino granato

PROFUMO

Penetrante ed allo stesso tempo elegante. Frutta rossa fresca, menta e pomodoro

SAPORE

Una sottile nota di frutta rossa fresca, spezia pepata, note iodate e salmastre e sentori di rabarbaro e tartufo nero

AFFINAMENTO

24 mesi in barriques e poi in bottiglia

È ideale l'abbinamento con sughi di carne, funghi e tartufo, cacciagione e selvaggina. Molto gradevole anche con formaggi duri e stagionati.

Temperatura di servizio: 16-18° C.



Calcaia

Orvieto Doc Classico Superiore Dolce Muffa Nobile

Nelle mattine d'autunno una fitta nebbia avvolge le vigne dell'Orvieto Classico. Le uve, in questa particolare condizione micro-climatica, vengono gradualmente attaccate da una muffa particolare, la "Botrytis Cinerea" che, se si manifestano particolari condizioni atmosferiche si trasforma in "Muffa Nobile". L'umidità mattutina in alternanza ad un clima pomeridiano mite e ventilato è la condizione sine qua non affinché questa magia si manifesti.

Tale Muffa si nutre, dall'esterno, del contenuto liquido del frutto dove attecchisce, disidratando l'acino, concentrandone gli zuccheri e l'acidità. La "Botrytis Cinerea" esalta in questo modo la complessità organolettica del vino, donandogli note aromatiche e gustative uniche ed inconfondibili.

Per la raccolta, sono necessarie almeno cinque o sei vendemmie successive, ripetute in tempi diversi, distribuite tra ottobre e dicembre, al fine di raccogliere solo i frutti attecchiti dalla "Muffa Nobile" e lasciare di volta in volta quelli non ancora pronti sulla pianta. I mosti che si ottengono sono particolarmente densi, ricchi e profumati. La successiva fermentazione avviene in maniera lenta e costante per un periodo prolungato e si arresta naturalmente.

La prima annata ufficiale del Calcaia è stata il 1986, ma in realtà la sperimentazione su questa così particolare Muffa nasce già alla fine degli anni '70, grazie alla ricerca e la passione del Dr. Luigi A. Barberani.

UVE Grechetto in prevalenza, Trebbiano Procanico

PROFUMO bouquet elegante ed avvolgente, di mieli di acacia e sentori speziati, zafferano

SAPORE untuoso e suadente, di armoniosa morbidezza, dolce e persistente

FERMENTAZIONE in serbatoi di acciaio

Si accompagna ad antipasti di fegato grasso, a formaggi erborinati, di capra o piccanti, a pasticceria secca. E' grande vino da meditazione. Temperatura di servizio: 8-12° C.

Harvest	Magazine	Score	Harvest	Magazine	Score
2020	VINOUS	93	2010	Wine Enthusiast	90
2019	Wine Advocate	94	2010	Gambero Rosso	3 BICCHIERI
2019	James Suckling	93	2010	Gambero Rosso	VINO DOLCE DELL'ANNO 2014
2019	VINOUS	91	2008	Wine Advocate	93
2018	VINOUS	93	2008	Wine Enthusiast	94
2016	Wine Advocate	94	2007	Wine Advocate	90
2015	James Suckling	93	2007	Wine Enthusiast	94
2015	Gambero Rosso	3 BICCHIERI	2007	James Suckling	90
2014	Wine Advocate	94	2006	Wine Advocate	91
2014	Wine Spectator	91	2006	Wine Enthusiast	93
2013	VINOUS	92	2005	Wine Advocate	90
2012	Wine Advocate	93	2005	Wine Enthusiast	92
2010	Wine Advocate	93	2003	Wine Enthusiast	92
			2002	Wine Enthusiast	90



MOSCATO PASSITO

Umbria IGT Dolce

L'uva Moscato, da sempre presente nella nostra azienda, appassisce in modo naturale sulle viti, nelle nostre vigne.

Nei primi giorni di Settembre, il caldo sole del mattino fa appassire i grappoli dorati, concentrandone la carica zuccherina, mentre il fresco vento della sera esalta gli intensi aromi varietali di questo meraviglioso vitigno.

Questo particolare appassimento naturale esalta le doti di intensa aromaticità e grande piacevolezza di questo vino, rendendolo unico per concentrazione ed eleganza.

E' un grande vino da meditazione.

UVE

Moscato Bianco

COLORE

Giallo ambrato brillante

PROFUMO

Floreale, frutta tropicale, di pesca ed albicocca, con grande apertura aromatica

SAPORE

Dolce frutto e grande intensità, fine ed elegante

AFFINAMENTO

In bottiglia

Si accompagna a dolci da forno, crostate di frutta, di mandorle e noci, pasticceria secca.

È grande vino da meditazione.

Temperatura di servizio: 12-14° C.



Aleatico

PASSITO

UMBRIA IGT DOLCE - SWEET

L'Aleatico è un vitigno tradizionale delle colline del Lago di Corbara, di antica e misteriosa origine etrusca. Sulla base di una approfondita ricerca nata dalla scoperta di incredibili qualità organolettiche riscontrate in antiche bottiglie della nostra produzione, nell'anno 2000 nasce l'idea di un vigneto sperimentale di Aleatico.

Dopo un'accurata selezione clonale, effettuata sulle viti dei nostri più antichi vigneti, nel 2002 abbiamo proceduto a piantare questo meraviglioso vigneto, sulla collina più alta e con un sistema di allevamento che tende a favorire l'areazione del vigneto.

Gli acini rosso vermiglio, di polpa densa e profumata, appassiscono lentamente in pianta, durante il ventilato settembre lacustre.

Si eleva in affinamento per 5 anni in piccoli carati di rovere dove acquista una straordinaria complessità ed un soave ed intenso profumo.

UVE: Aleatico

COLORE: rosso rubino intenso

PROFUMO: profumi fruttati, sentori di frutti a bacca rossa e di confettura

SAPORE: pieno, caldo ed armonico. Persistente con tannino che mitiga la sensazione dolce, fine ed elegante

AFFINAMENTO: in barriques francesi per 5 anni

Può essere degustato senza alcun abbinamento a fine pasto, oppure accompagnato con della pasticceria secca, con pecorino e miele amaro di corbezzolo o un qualsivoglia dolce a pasta dura farcito con confettura di frutta rossa, preferibilmente ciliegia o amarena o cioccolato. Temperatura di servizio: 12-14° C.



Grappa Calcaia

VITIGNO:

Grechetto e Trebbiano Procanico

SISTEMA DI DISTILLAZIONE:

Discontinuo con caldaie di rame a vapore

INVECCHIAMENTO:

In legni diversi

SENSAZIONI VISIVE:

Limpida, ambrata.

SENSAZIONI OLFATTIVE:

Ampio, avvolgente, con sentori di frutta matura e vaniglia

SENSAZIONI GUSTATIVE:

Morbida, elegante.

GRADAZIONE:

43 %

DISTILLATA DA:

Distillerie Berta S.r.l. - Mombaruzzo (AT)

B A R B E R A N I

VITICOLTORI DAL 1961

AMARO CERBERUS



NOSTRO NONNO VITTORIO BARBERANI ERA UN GRANDE APPASSIONATO DI BOTANICA. BASANDOCI SUI SUOI MANOSCRITTI ABBIAMO RIELABORATO IL MIX SEGRETO DI QUESTO AMARO CERBERUS IN COLLABORAZIONE CON MATTEO “ZED” ZAMBERLAN, GRANDE PROFESSIONISTA DEL BEVERAGE INTERNAZIONALE E ASSOLUTO CONOSCITORE DEL MONDO DEGLI AMARI.

UN AMARO ALLE ERBE, CON UNA SELEZIONE UNICA DI BOTANICHE TRADIZIONALI, TRA LE QUALI L’ACONITE, UNA Pianta che cresce nei luoghi ombreggiati nelle zone collinari intorno al lago di Corbara e fiorisce nei mesi di maggio e giugno. Il principio attivo della pianta è l’aconitina, che si può ridurre facilmente in una polvere di color bianco-giallo. È uno dei veleni più potenti che si conoscano e non si conoscono antidoti. Nella mitologia greca si narra che Cerbero, il cane che custodiva le porte degli inferi, portasse nella bava i semi dell’aconite. E quando Ercole lo rapì per portarlo sulla Terra, la rabbia del cane fu tale che la sua saliva a contatto col suolo fece nascere la pianta di Aconite. Da

questo aneddoto ha origine il nome di questo affascinante amaro, così unico e raro e così legato al territorio che rappresenta. È realizzato con una percentuale di elisir riserva di frutta in guscio, invecchiato dieci anni e un ulteriore mix di spezie (chiodi di garofano, noce moscata, corteccia di china, cannella, carciofo, rucola ecc.). Cerberus oltre ad essere un prodotto favoloso come digestivo da degustare alla fine di ogni pasto, andando incontro anche ai palati più gentili grazie alla dolcezza e la piacevolezza, è anche capace di risultare come un liquore incredibile in miscelazione capace di donare, ad esempio, grande complessità ad un cocktail come l’Hanky Panky o ritmo e progressione al Negroni o a un Americano. Permette al moderno miscelatore di dosare con semplicità e in modo poliedrico drinks dall’aperitivo al dopocena, in modo creativo e spettacolare. Esalta il suo carattere servito sia a temperatura ambiente che freddo.

PinocchiOlio



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

OLIVETI: costituiti da ettari 6 a coltura specializzata e da diverse piante sparse secondo tradizione.

ALTITUDINE: metri 250-450 slm.

OLIVAGGIO: Leccino, Frantoio, Moraiolo in diverse proporzioni.

RACCOLTA: a mano per brucatura. Effettuata verso la fine di ottobre nel momento del “viraggio” quando l’oliva, nel processo di passaggio dal verde al nero, diventa di colore biancastro.

ESTRAZIONE: prima spremitura a freddo, con il tradizionale metodo della macina in pietra.

COLORE: giallo-verde intenso.

PROFUMO: tenue ma netto di oliva, con lieve sentore erbaceo.

SAPORE: fruttato intenso, ma delicato ed equilibrato, con sfumature di mandorla dolce-amara nel finale.