



Società Agricola F.lli Urbani di Urbani Angelo & C. s.s.

Lucca - Gattaiola

Merlot:

Vino obtenido de la homónima uva elaborada en pureza. Después de la fermentación añeja en barricas de castaño según la tradición de los lugareños, donde reposa de 24 a 36 meses, seguido de un periodo de refinado en botella.

Gastronomía: *exalta platos importantes de carne roja como asados, parrilladas de ternera y de cerdo, embutidos, estofados, carne de caza y quesos curados.*

Consejos: *degustarlo después de haberlo descorchado y/o decantado con antelación y servirlo a una temperatura de 18°- 20°C.*

Cabernet:

Vino obtenido de las homónimas uvas Cabernet Franc y en menor cantidad Cabernet Sauvignon. Después de la fermentación y el añejado, que puede variar entre los 12 y los 24 meses, sigue un periodo de refinado en botella.

Gastronomía: *combina con platos de carne roja, asados, parrilladas de ternera y de cerdo, asados y carne de caza*

Consejos: *degustarlo después de haberlo descorchado y decantado con antelación y servirlo a una temperatura de 18°- 20°C.*

Aurum :

Como antiguamente, éste blanco es un vino obtenido con las diversas uvas blancas presentes en la empresa según las tradiciones locales: Vermentino, Trebbiano y Malvasia , y otras en menores cantidades. Después de la fermentación en los orujos durante algunos días, que les da un color amarillo intenso, añeja en tinas de acero, donde se deja alrededor de 8-10 meses.

Gastronomía: *se presenta con un bonito color amarillo, y por los aromas y los sabores que desprende se puede consumir con cualquier plato, combinándose no solo con los platos a base de pescado de nuestra cocina, como bacalao, merluza o sopas de pescado, pero también con la carne, terminando con los postres o con galletas secas.*

Consejos: *por sus características organolépticas particulares, puede ser servido fresco, pero no frío.*





Società Agricola F.lli Urbani di Urbani Angelo & C. s.s.

Lucca - Gattaiola

Canaiolo :

Obtenido de la homónima uva, vinificada en pureza. Después de la fermentación añeja en barricas durante 10-12 meses, seguido del refinamiento en botella. Vino refinado, equilibrado y elegante.

Gastronomía: *combina con platos de carne roja, dando lo mejor de sí con asados, estofados, carne de caza, parrilladas de ternera y de cerdo, embutidos y quesos curados.*

Consejos: *degustarlo después de haberlo descorchado al menos una hora antes de servirlo a una temperatura de 18-20°C.*

.Rubrum :

Típico vino de aromas afrutados, producido con las variedades de uva roja presentes en la empresa tales como Sangiovese, Canaiolo, Merlot, Malvasia negra, Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon; Sirah en porcentuales variables. Después de la fermentación añeja 8-12 meses y pasa al refinado en botella.

Gastronomía: *vino de gran versatilidad que se combina fácilmente con embutidos y quesos frescos, platos veraniegos y con todo tipo de platos típicos de la cocina de Lucca.*

Sangiovese:

Vino obtenido de la vinificación en pureza de la homónima uva. Después de la fermentación añeja de 12 a 24 meses en pequeñas barricas de roble o castaño antes de pasar al refinado en botella.

Gastronomía: *adapto a platos de carne roja como asados, parrilladas de ternera, estofados, carne de caza, como también quesos curados y embutidos.*

Consejos: *degustarlo después de haberlo descorchado y/o decantado con antelación y servirlo a una temperatura de 18°- 20°C.*

