



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

*Lucca - Gattaiola*

## **Merlot:**

*Vin obtenu du raisin homonyme vinifié en pureté. Selon la tradition, après la fermentation, le vin vieillit dans des tonneaux en bois de châtaigner où il reste de 24 à 36 mois auquel suit une période d'affinement en bouteille.*

**Accords mets et vins :** *ce vin fait ressortir les goûts de plus important plat de viande rouge comme les rôtis, les grillades de bœuf et de porc, les charcuteries, les braisés, le gibier et les fromages affinés.*

**Recommandations :** *goûter ce vin après l'avoir débouché et/ou décanté à temps. Température idéale de service : 18° - 20° C.*

## **Cabernet:**

*Vin obtenu du raisin homonyme vinifié en pureté. Après la fermentation on le fait vieillir dans des barriques pendant 10 – 12 mois avant une période d'affinement en bouteille. C'est un vin raffiné, équilibré et élégant.*

**Accords mets et vins :** *ce vin fait ressortir les goûts de plus important plat de viande rouge comme les rôtis, les grillades de bœuf et de porc, les charcuteries, les braisés, le gibier et les fromages affinés.*

**Recommandations :** *goûter ce vin après l'avoir débouché et/ou décanté à temps. Température idéale de service : 18° - 20° C.*

## **Aurum :**

*Comme par le passé, ce vin blanc est obtenu à partir de différents types de raisins blancs présents à l'intérieur de l'exploitation, selon les traditions locales : Vermentino, Trebbiano, Malvasia et d'autres dans une mesure moindre. Après la fermentation des marcs de raisins pendant quelques jours, grâce- à laquelle il obtient une couleur jaune intense, ce vin vieillit dans des tonneaux en acier, où il reste pendant 8-10 mois environ.*

**Accords mets et vin :** *Ce vin se présente avec une agréable couleur jaune. Grâce aux arômes et aux saveurs qu'il dégage, peut être utilisé à chaque repas, en se mariant pas seulement à nos typiques plats à base de poisson, comme la morue, le stockfish ou les soupe de poisson, mais aussi avec la viande et, enfin, avec les gâteaux et les biscuits secs.*

**Recommandations :** *pour ses caractéristiques organoleptiques particulières, ce vin peut être goûté fraîche mais pas froid.*





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

Lucca - Gattaiola

## **Canaiolo :**

*Vin obtenu du raisin homonyme vinifié en pureté. Après la fermentation on le fait vieillir dans des barriques pendant 10 – 12 mois avant une période d'affinement en bouteille. C'est un vin raffiné, équilibré et élégant.*

**Accords mets et vins :** ce vin fait ressortir les goûts de plus important plat de viande rouge comme les rôtis, les grillades de bœuf et de porc, les charcuteries, les braisés, le gibier et les fromages affinés.

**Recommandations :** goûter ce vin après l'avoir débouché et/ou décanté à temps. Température idéale de service : 18° - 20° C.

## **Rubrum :**

*Ce vin, caractérisé par la présence d'un arôme fruité, est produit en utilisant les variétés de raisin rouge qui sont présentes à l'intérieur de l'exploitation, c'est-à-dire du Sangiovese, du Merlot, de la Malvoisie noire, du Cabernet Franc et du Cabernet Sauvignon, du Sirah en pourcentage variable.*

*Après la fermentation, on le fait vieillir 8 – 12 mois auquel suit une période d'affinement en bouteille.*

**Accords mets et vins :** c'est un vin d'une grande versatilité qui peut aussi bien accompagner les charcuteries et les fromages tels que les plats d'été et les plats typiques de la cuisine de Lucques.

## **Sangiovese:**

*Vin obtenu du raisin homonyme vinifié en pureté. Après la fermentation, le vin vieillit de 12 à 24 dans des petits tonneaux en bois de châtaigner ou de rouvre avant de l'affinement en bouteille.*

**Accords mets et vins :** ce vin fait ressortir les goûts de plus important plat de viande rouge comme les rôtis, les grillades de bœuf et de porc, les charcuteries, les braisés, le gibier et les fromages affinés.

**Recommandations :** goûter ce vin après l'avoir débouché et/ou décanté à temps. Température idéale de service : 18° - 20° C.

