



# l'Italie

## Colli Berici - Cielo e Terra



Les collines de Berici (Colli Berici) forment un massif d'origine volcanique ancienne entre Vérone et Padoue; son flanc nord abrite la ville de Vicence. L'exposition des collines au soleil et le climat tempéré sont très favorables à une végétation quasi méditerranéenne, ce qui permet à la viticulture de prospérer ici depuis des milliers d'années.

Des cépages autochtones avec des noms évocateurs comme Garganega, Tai Rosso, Cenerente et Turbiana témoignent de la riche tradition viticole qui anime, depuis des siècles déjà, les collines de Berici grâce à leurs qualités naturelles. Les viticulteurs, qui sont membres du groupe, possèdent plus de 4000 hectares de vignes: ce sont eux qui récoltent les fruits de générations d'une précieuse expérience, accumulée de manière constante.

Ces dernières années, un nouvel élan a été donné à ce territoire viticole par la plantation de variétés prestigieuses, densément cultivées pour diminuer la production de grappes par vigne et pour augmenter la concentration d'extraits, de polyphénols ainsi que la teneur en sucre.

Les collines de Berici peuvent se targuer d'une sélection de produits régionaux typiques dont la qualité garantie par les labels DOC (dénomination d'origine contrôlée) et IGT (indication géographique typique). Il s'agit plus précisément des DOC Colli Berici, DOC Vicenza, DOC Arcole, IGT Veneto et IGT Venezia.

Les vins blancs produits dans la région comprennent les variétés suivantes: Pinot Grigio, Garganega, Chardonnay, Sauvignon, Tai Italico, Pinot Bianco, Trebbiano et Manzoni Bianco.

Les vins rouges comprennent: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Cabernet Carmenère, Pinot Nero, Sangiovese, Barbera, Tai Rosso et Raboso "Cielo e Terra" Gruppo Cantine Colli Berici comporte trois lieux de vinification, à savoir les caves de Lonigo, Barbarano, San Bonifacio et Corlanzone pour des sélections de haute qualité.



### Cielo Garganega/Chardonnay

Venezie IGT

Garganega et Chardonnay.

Jaune paille.  
Bouquet: de fleurs et pêches mûr.  
Bouche: velouteux et ronde, persistante.

Excellent comme apéritif; recommandé dans tous les cas pour les entrées, les potages, le poisson et les viandes blanches.

A servir entre 8° et 10°C.



### Cielo Merlot

Venezie IGT

Merlot.

Rouge rubis.  
Bouquet: framboise et myrtille  
Bouche: fruitée et ronde

Tout au long du repas, en particulier avec les viandes rouges et, s'il est plus vieux, avec les rôtis.

A servir entre 14° et 16°C.



### Cielo Merlot/Raboso

Venezie IGT

Merlot et Raboso.

Couleur: rouge rubis  
Bouquet: framboise et myrtille  
Bouche: fruitée et ronde, persistante

Tout au long du repas, en particulier avec les viandes rouges et, s'il est plus vieux, avec les rôtis.

A servir entre 14° et 16°C.



### Cielo-Primi Soli Sangiovese

Puglia IGT

Sangiovese

Rouge rubis, délicat et légèrement fruité, fruitée et légère.

Tout au long du repas, avec des viandes rouges.

A servir entre 14° et 16°C



### Cielo-Sante Rive Valpolicella

DOC

Corvina, Rondinella, Molinara

Rouge rubis, frais et intense, fruitée et ronde.

Tout au long du repas, en particulier avec les viandes rouges et, s'il est plus vieux, avec les rôtis.

A servir entre 14° et 16°C





# l'Italie

## Colli Berici - Cielo e Terra



### Cielo Chardonnay Venezie IGT



Chardonnay.



Jaune paille avec des reflets d'or  
Bouquet: de fleurs et pêches mûr.  
Bouche: ronde et velouteuse.



Tout au long du repas, en particulier pour les entrées, les potages, le poisson et les viandes blanches; à boire jeune.

↓ A servir entre 8° et 10°C.



### Cielo Pinot Grigio Venezie IGT



Pinot Grigio.



Jaune paille avec des reflets verts, bouquet: croûte de pain et pomme verte, fraîche et facile à boire.



Tout au long du repas, en particulier pour les entrées, les potages, le poisson et les viandes blanches, à boire jeune.

↓ A servir entre 8° et 10°C



### Cielo Primasole Montepulciano d'Abruzzo DOC



100% Montepulciano.



Rouge robin



Accompagnateur parfait d'amuses-gueules piquantes, de pâtes épicées avec des tomates et de viande rouge.

↓ Servir entre 14° et 16°C



### Cielo Pinot Grigio Blush Venezie IGT



Pinot Grigio.



Rouge pâle  
Bouquet: fruité et élégant  
Bouche: délicate, fruitée et persistante



Excellent comme apéritif et pour les repas légers.

↓ A servir entre 8° et 10°C

