

ANTONIO RIGONI



"Le schede che accompagnano le singole tipologie di bottiglie non sono riferite ad annate specifiche, ma si basano su indicazioni di massima, generiche ed astratte, poiché ogni campagna vitivinicola ha per forza di cose processi specifici dettati da fattori ambientali e stagionali"

"All data sheet associated with individual type of bottle are not related to specific year but instead based on overall indication, generic and abstract, since every wine year has by necessity specific process instructed by environmental and seasonal factors"

CANTINA | WINERY

SOCIETÀ AGRICOLA RIGONI ANTONIO DI
SALA GIANNI & C. S.S.
Via Palù 20, Chiarano
Treviso
info@antoniorigoni.com
antoniorigoni.com
Tel.+39 0422 203657

L'azienda Rigoni

L'azienda nasce nel 1966 e prende il nome del suo fondatore Antonio.
I vigneti si estendono a cavallo tra il Veneto e Friuli Venezia Giulia.
I terreni ricchi di Sali minerali donano finezza ed eleganza ai vini prodotti con le uve tipiche di questa zona. La profonda conoscenza del territorio, unita alla passione per il vino, permettono prodotti unici e inimitabili.
L'attività aziendale È costantemente tesa al miglioramento delle tecniche di produzione al fine di ottenere vini di alta qualità.
L'amore per il proprio lavoro, misto alle più innovative tecniche di vinificazione, permette di ottenere vini moderni nel rispetto della cultura tradizionale.
Ciò consente di valorizzare al massimo il potenziale vinicolo aziendale.

TRAMINER

AROMATICO
NATO DALLA TERRA



Denominazione: Traminer aromatico IGT Veneto

Vitigni: Traminer aromatico in purezza

Alcool: 12 %vol.

Formato: 0,75 l

Consumo ideale: entro tre anni dall'imbottigliamento

Temperatura di servizio: 10°C

Abbinamenti: Primi a base di funghi e frutti di mare.

Sensi: nel calice si presenta limpido con un colore dorato scarico. Sono preponderanti le note fruttate e minerali che ricordano la rosa, il litchi e la pietra focaia. In bocca è caldo, morbido e fresco, dotato di una buona struttura. Vino equilibrato e dal poliedrico abbinamento che sarà un ottimo compagno per pietanze caratterizzate da importanti componenti speziate.

Vinificazione: Le uve di Traminer Aromatico vengono raccolte nelle primissime ore della mattina per preservare il prezioso patrimonio aromatico. I grappoli vengono diraspati ed il pigiato viene lasciato in macerazione ore prima di procedere ad una pressatura soffice. Il mosto viene lasciato decantare a bassa temperatura prima della fase di fermentazione in vasche di cemento a temperatura controllata di 16°C. Successivamente il vino viene travasato e mantenuto in agitazione sulle fecce nobili fino al momento in cui si inizieranno le fasi di chiarifica.

LINEA 4 ELEMENTI

PINOT GRIGIO

NATO DALL'ACQUA



Denominazione: Pinot Grigio DOC delle Venezie

Vitigni: Pinot Grigio in purezza

Alcool: 12,5 %vol.

Formato: 0,75 l

Consumo ideale: entro tre anni dall'imbottigliamento

Temperatura di servizio: 10 -12°C

Abbinamenti: Piatti della cucina di mare e carni bianche

Sensi: nel calice il vino si presenta limpido con un colore giallo paglierino con riflessi dorati. Si percepiscono le note fruttate e floreali tipiche di questo vitigno con delle piacevoli sensazioni minerali che donano maggior complessità all'interessante quadro olfattivo. In bocca è caldo e fresco, dotato di buona struttura con un ottimo equilibrio e grandissima beva.

Vinificazione: Tra le prime ad essere vendemmiate. I grappoli vengono diraspati e pressati molto delicatamente al fine di estrarre solo le componenti più pregiate delle bacche. Il mosto viene lasciato decantare a bassa temperatura ed il limpido viene destinato alla fermentazione alcolica a temperatura controllata di 16-18°C. Successivamente il vino viene mantenuto in vasche di cemento vetrificate a contatto con le fecce sottili per favorire una positiva evoluzione dei profumi ed una migliore struttura.



MERLOT

NATO DALL'ARIA

Denominazione: Merlot IGT Veneto

Vitigni: Merlot in purezza

Alcool: 12,5 %vol.

Formato: 0,75 l

Consumo ideale: entro cinque anni dall'imbottigliamento

Temperatura di servizio: 18°C

Abbinamenti: Piatti di carne e grigliate. miste.

Sensi: Questo vino ha un colore rosso rubino acceso. I suoi profumi sono molto tipici e ricordano la frutta rossa matura (ciliegia, prugna e frutti di bosco), i fiori rossi con una sottile nota speziata che dona complessità e ampiezza agli aromi. In bocca è caldo e morbido, con tannini levigati ed una struttura che lo rende perfettamente abbinabile con piatti a base di carne.

Vinificazione: Le uve di Merlot sono le prime ad essere vendemmiate tra le varietà a bacca rossa presenti in azienda. Al momento del conferimento in cantina i grappoli vengono diraspati e pigiati delicatamente prima di essere avviati alla fermentazione alcolica che avviene in vasche di acciaio a temperature comprese tra 22 e 25°C. Durante la fermentazione alcolica il vino viene sottoposto a rimontaggi e follature al fine di favorire una migliore estrazione polifenolica. La macerazione dura circa venti giorni, trascorsi i quali si procede alla svinatura e si passa alla fase di travaso e maturazione che avviene, in parte, in botte grande.

LINEA 4 ELEMENTI



CARMENÈRE

NATO DAL FUOCO

Denominazione: Carmenere IGT Veneto

Vitigni: Carmenere in purezza.

Alcool: 12,5 %vol.

Formato: 0,75 l

Consumo ideale: entro otto anni dall'imbottigliamento

Temperatura di servizio: 18°C

Abbinamenti: Piatti robusti a base di carne e cacciagione.

Sensi: Nel bicchiere evidenzia un'ottima consistenza e si caratterizza per un colore rosso rubino impenetrabile. E' un vino intenso ed ampio con note speziate di liquirizia e tostate di caffè a cui fanno da corollario sentori di marmellata di ciliegia e frutta sotto spirito. In bocca è caldo e morbido, con tannini dolci e vellutati che lo rendono elegante e piacevole. La persistenza è pronunciata con un ottima coerenza tra i profumi percepiti al naso ed in bocca e le note retro-olfattive che rimandano a quei profumi.

Vinificazione: i grappoli vengono diraspati delicatamente e pigiati per essere avviati alla fermentazione alcolica che avviene in fermentini di acciaio inox a temperatura controllata. Durante la fermentazione alcolica il mosto viene sottoposto a numerosi rimontaggi e delestages che permettono di ottenere un'ottima estrazione fenolica. La macerazione dura circa venticinque giorni, dopo di che si effettua la svinatura ed inizia la fase di maturazione che avviene in vasche di cemento, botti e barriques di rovere.



LINEA BOLLICINE



PROSECCO

Millesimato
Doc Treviso Extra-Dry

Denominazione: Prosecco DOC Treviso

Vitigni: Glera in purezza

Alcool: 11 %vol.

Formato: 0,75 l

Consumo ideale: entro 12 mesi dall'imbottigliamento.

Temperatura di servizio: 6-8°C

Abbinamenti: Piatti a base di pesce e frutti di mare.

Sensi: il vino si presenta nel bicchiere con un bel colore giallo paglierino brillante, il perlage è fine e persistente. Al naso si percepiscono note di pera e fiori freschi. In bocca è fresco e sapido, con le note acide che sostengono il suo residuo zuccherino rendendo il vino equilibrato e piacevole, ravvivandone la beva.

Vinificazione: Ottenuto da uve Glera in purezza vinificata in acciaio. La presa di spuma avviene attraverso l'utilizzo del Metodo Martinotti-Charmat con una lenta rifermentazione naturale in autoclave condotta ad una temperatura controllata di 15-16°C. Successivamente il vino viene lasciato maturare a contatto con le fecce per lunghi periodi.



PROSECCO

Millesimato
D.O.C Treviso - Brut

Denominazione: Prosecco DOC Treviso

Vitigni: Glera in purezza

Alcool: 11 %vol.

Formato: 0,75 l

Consumo ideale: entro 12 mesi dall'imbottigliamento.

Temperatura di servizio: 6-8°C

Abbinamenti: Crudi di mare e fritti a base di pesce.

Sensi: nel calice il vino si fa apprezzare per il suo perlage sottile e molto persistente, con catene di bollicine che rendono cristallino il suo colore giallo paglierino. Le note olfattive sono quelle tipiche del Prosecco, con una preponderante componente fruttata che ricorda la pera e la mela verde. In bocca è giustamente caldo, secco, con una spiccata freschezza e mineralità che donano a questo vino una particolare personalità.

Vinificazione: Ottenuto da uve Glera in purezza vinificata in acciaio. La presa di spuma avviene attraverso l'utilizzo del Metodo Martinotti-Charmat con una lenta rifermentazione naturale in autoclave condotta ad una temperatura controllata di 15-16°C. Successivamente il vino viene lasciato maturare a contatto con le fecce per lunghi periodi.



RIGŌ

Spumante bianco Millesimato

Denominazione: Vino bianco spumante.

Vitigni: Cuveé

Alcool: 11 %vol.

Formato: 0,75 l

Consumo ideale: entro 12 mesi dall'imbottigliamento.

Temperatura di servizio: 6-8°C

Abbinamenti: Fritti pastellati, salumi e pizza.

Sensi: nel calice il vino si presenta limpido con un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Il perlage è abbastanza sottile e persistente. Al naso salgono i profumi di frutta fresca (pesca e mela) e di fiori di campo freschi. All'assaggio si caratterizza per la sua eccezionale bevibilità conferita da un grado alcolico contenuto, un basso residuo zuccherino ed una piacevole ed equilibrata acidità che rendono il prodotto estremamente versatile e piacevole nell'abbinamento.

Vinificazione: questo vino spumante è prodotto a partire da una cuveè di uve bianche costituita da varietà autoctone ed internazionali. La presa di spuma avviene attraverso l'utilizzo del Metodo Charmat per rifermentazione naturale in autoclave condotta ad una temperatura controllata di 16-18°C. Successivamente il vino viene lasciato maturare a contatto con le fecce per circa 30 giorni prima di essere imbottigliato.

LINEA BOLLICINE

