



La Chioccia

da vitigni resistenti Soreli



MEDAGLIA ORO 2022
LA CHIOCCIA 2021
BERLINER WEIN
TROPHY




ROSSO 2022
LA CHIOCCIA 2021
THE WINEHUNTER
AWARD





PIWI WINE AWARD
INTERNATIONAL





 Selva di Montebello Vicentino

 100% Soreli – vitigno PIWI


 Vino bianco fermo


 Raccolta a mano a fine agosto


 Diraspatura e raffreddamento immediato delle uve seguito da pressatura soffice

 Maturazione di tre mesi in vasche di acciaio con bâtonnage

 13,5% vol.

 Nel bicchiere si presenta di colore giallo paglierino. Al naso è un'esplosione di profumi; un mix di fiori e frutta: pesca, frutta tropicale, melone. Ritorna anche la mentuccia, sentori balsamici, pietra focaia e rosa. In bocca è elegante, raffinato e complesso.

 Si abbina egregiamente a primi e secondi di pesce, salumi e primi piatti di carne. Ottimo anche in abbinamento a formaggi di media stagionatura.

 Temperatura ideale di servizio 12°C



BOTTIGLIA BOTTLE	CAPSULA CAP	GABBIETTA SMALL CAGE	TAPPO BOTTLE CAP	FASCETTA MINISTERIALE MINISTERIAL BAND
GL 71	ALU 41	-	FOR 51	-
VETRO GLASS	ALLUMINIO E METALLO ALUMINUM AND METAL	ALLUMINIO E METALLO ALUMINUM AND METAL	SUGHERO CORK	CARTA PAPER

RACCOLTA DIFFERENZIATA - WASTE SORTING



La Chioccia

da vitigni resistenti Soreli



GOLD MEDAL 2022
LA CHIOCCIA 2021
BERLINER WEIN
TROPHY



RED 2022
LA CHIOCCIA 2021
THE WINEHUNTER
AWARD



PIWI WINE AWARD
INTERNATIONAL



Selva di
Montebello Vicentino



100% Soreli – vitigno PIWI



Still white wine



Hand picked at the end
of August



Immediate destemming
and cooling of the grapes
followed by soft pressing



Maturation for three
months in steel tanks
with bâtonnage



13,5% vol.



In the glass it has a straw yellow
color. The nose is an explosion
of aromas; a mix of flowers
and fruits: peach, tropical fruit,
melon. Mint, balsamic hints, flint
and rose also returns.
In the mouth it is elegant,
refined, and complex.



It goes well with first and second
courses of fish, cold cuts and
first courses of meat. Also, great
in combination with medium-
aged cheeses.



Ideal serving
temperature 12°C



BOTTIGLIA BOTTLE	CAPSULA CAP	GABBIETTA SMALL CAGE	TAPPO BOTTLE CAP	FASCETTA MINISTERIALE MINISTERIAL BAND
GL 71	ALU 41	-	FOR 51	-
VETRO GLASS	ALLUMINIO E METALLO ALUMINUM AND METAL	ALLUMINIO E METALLO ALUMINUM AND METAL	SUGHERO CORK	CARTA PAPER

RACCOLTA DIFFERENZIATA - WASTE SORTING