



## CHARDONNAY PETER ZEMMER

**Vitigno:** Chardonnay – Alto Adige DOC

**Provenienza:** cresce in tralci bassi su impianti a guyot nei migliori vigneti della piana intorno all'abitato di Cortina s.s.d.v. La posizione favorevole, l'ideale irraggiamento e la buona areazione dei grappoli favoriscono la maturazione di uve di eccellente qualità.

**Resa:** 70 hl per ettaro

**Vinificazione:** le uve vengono fatte macerare per alcune ore prima della spremitura per accentuare il profumo fruttato del vino. Vengono poi spremute con cura e i depositi vengono lasciati decantare naturalmente. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio con lieviti puri a temperatura controllata di 19 °C.

**Caratteristiche organolettiche:** vino che offre un ampio carosello di profumi fruttati, intenso, gradevole e di piacevole persistenza.

**Colore:** giallo verdognolo

**Profumo:** delicato, tipicamente fruttato, con un sentore di banana e melone

**Sapore:** secco, fresco, vivace, piacevolmente pieno

**Abbinamenti:** antipasti, primi piatti e carni bianche

**Temperatura di servizio:** 10 – 12 °C

**Tenuta all'invecchiamento:** 2 – 3 anni



cod. VB0314



## MÜLLER THURGAU PETER ZEMMER

**Vitigno:** Müller Thurgau (Riesling x Madeleine Royal) – Alto Adige DOC

**Provenienza:** cresce all'altitudine di 800 m s.l.m. su un pendio ben esposto nella Bassa Atesina. La buona posizione del vigneto, in leggera pendenza e con irraggiamento solare ideale, favorisce la perfetta maturazione di queste uve. Il terreno, argilloso misto a ghiaia calcarea e sedimenti morenici, conferisce un'ottima sapidità ed eleganza.

**Resa:** 65 hl per ettaro

**Vinificazione:** i grappoli riversati nel torchio pneumatico già schiacciati e diraspati vengono fatte macerare a freddo per 6 – 8 ore prima della spremitura al fine di favorire un'accentuazione del profumo fruttato del vino. Dopo una delicata spremitura, i depositi vengono lasciati decantare naturalmente. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio con lieviti puri a temperatura controllata di 19 °C.

**Caratteristiche organolettiche:** gradevole bianco, minerale con fruttato dal carattere deciso.

**Colore:** da giallo verdognolo a giallo chiaro

**Profumo:** spettro di profumi variegato ed intenso con note speziate ed aromi floreali con una venatura di moscato

**Sapore:** elegante, ben strutturato nel corpo, con un retrogusto di gradevole acidità e nota minerale

**Abbinamenti:** antipasti, crostacei e carni bianche

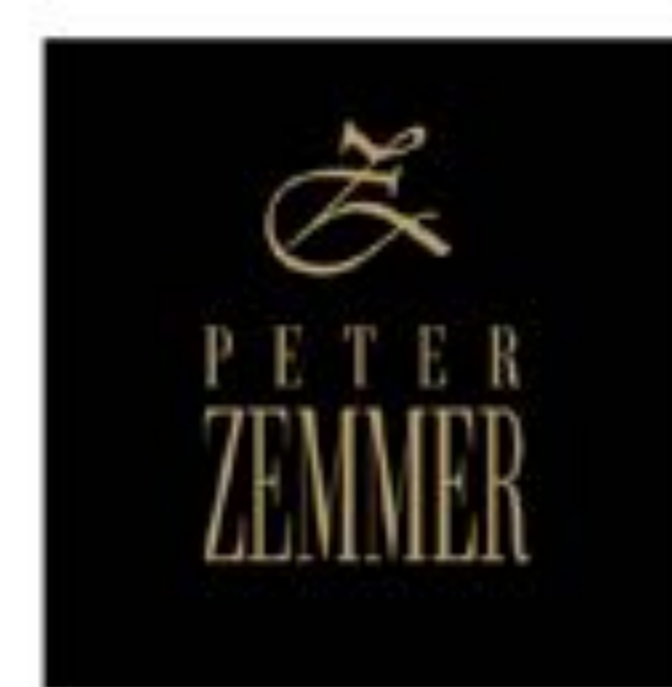
**Temperatura di servizio:** 10 – 12 °C

**Tenuta all'invecchiamento:** 3 – 5 anni



cod. VB0317

ANGEL'S  
DISTRIBUZIONE  
BEVERAGE & FOOD EMOZIONALE



## PINOT GRIGIO PETER ZEMMER

**Vitigno:** Pinot Grigio – Alto Adige DOC

**Provenienza:** questo Pinot Grigio nasce da una selezione dei migliori vigneti, ubicati su terreni dalle caratteristiche ottimali, nelle zone più favorevoli della piana atesina e delle zone leggermente scoscese ad essa limitrofe, a poca distanza dalle tenute. Il particolare microclima della zona unito alle caratteristiche organolettiche dei terreni – ghiaia calcarea di sedimenti morenici in collina e terreni alluvionali sabbiosi nel fondo valle – sono il segreto di questo successo. La limitata resa per ettaro e lo straordinario terroir ben si rispecchiano nell'eccezionale livello qualitativo del nostro Pinot Grigio. L'affascinante connubio fra tradizione ed innovazione, fra elementi umani e naturali, fra sensualità e delicatezza, porta a piena espressione la passione e la sensibilità con le quali Peter Zemmer dona a questo vino una vita propria.

**Resa:** 70 hl per ettaro

**Vinificazione:** dopo il conferimento ed una delicata spremitura delle uve i depositi vengono lasciati decantare naturalmente. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio con lieviti puri a temperatura controllata di 18 °C. Dopo una maturazione di alcuni mesi su lieviti selezionati questo grande vino è in grado di esprimersi al meglio.

**Caratteristiche organolettiche:** l'inconfondibile profumo, l'aromaticità spiccata e la perfetta acidità conferiscono a questo vino corpo e struttura.

**Colore:** giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli  
**Profumo:** aromatico, fiorito, con note di frutta matura (pera, melone) e leggermente speziato  
**Sapore:** note minerali e fruttate, corpo deciso e gradevolmente pieno, giusto grado di acidità che ne esalta la freschezza

**Abbinamenti:** antipasti di ogni genere, terrine e paté, pesce, frutti di mare e crostacei, carni bianche e volatili

**Temperatura di servizio:** 10 – 12 °C

**Tenuta all'invecchiamento:** 2 – 3 anni



cod. VB0326



## GEWÜRZTRAMINER PETER ZEMMER

**Vitigno:** Gewürztraminer – Alto Adige DOC

**Provenienza:** cresce in tralci bassi su impianti a guyot nei migliori vigneti della piana intorno all'abitato di Cortina s.s.d.v. La posizione favorevole, l'ideale irraggiamento solare e la buona areazione dei grappoli sono le condizioni ottimali per esaltare al meglio le caratteristiche qualità di queste uve.

**Resa:** 65 hl per ettaro

**Vinificazione:** i grappoli vengono riversati nel torchio pneumatico già schiacciati e diraspati. Le uve vengono fatte macerare a freddo per 6-8 ore prima della spremitura al fine di favorire un'accentuazione del profumo fruttato del vino. Dopo una spremitura delicata i depositi vengono lasciati decantare naturalmente. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio con lieviti puri a temperatura controllata di 19 °C.

**Caratteristiche organolettiche:** certamente il più tipico dei bianchi altoatesini, corposo ed inconfondibilmente aromatico.

**Colore:** da giallo paglierino molto brillante a giallo oro  
**Profumo:** con note erbacee, ricorda, alla pari del moscato, fiori secchi, garofano e petali di rosa  
**Sapore:** rotondo, aromatico, ricco, fresco e vivace, di bassa e morbida acidità.

**Abbinamenti:** granchio, astice, paté, crostacei; ottimo come aperitivo

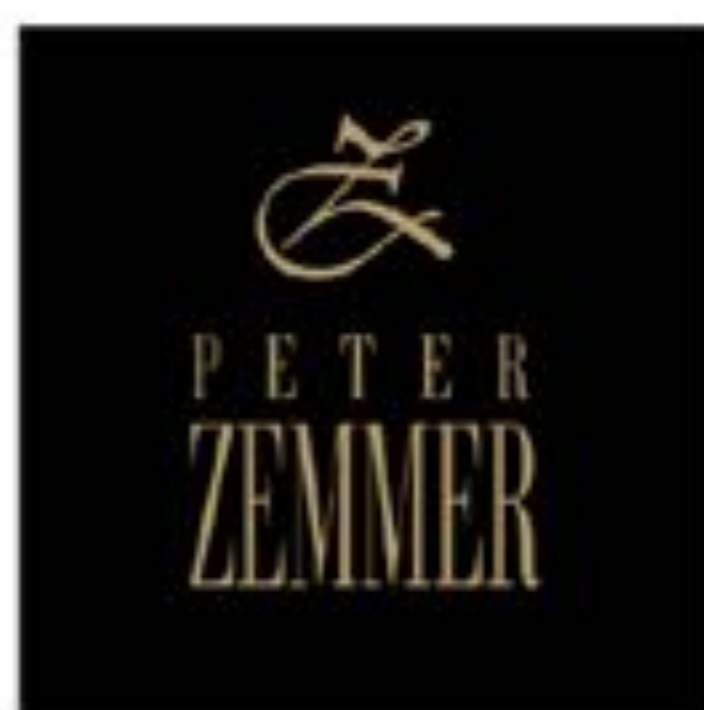
**Temperatura di servizio:** 10 – 12 °C

**Tenuta all'invecchiamento:** 3 – 5 anni



cod. VB0317

**ANGEL'S**  
DISTRIBUZIONE  
BEVERAGE & FOOD EMOZIONALE



## CHARDONNAY BUCHHOLZ

**Vitigno:** Chardonnay – Alto Adige DOC

**Provenienza:** Il nome scelto per questa unità geografica deriva dalla denominazione storica "Buchholz" (Pochi), per i pendii della valle sopra Salorno nella pianura altoatesina, già documentato nella cartografia storica del catasto del 1858.

Questo vino di carattere proviene da vigneti selezionati in questa zona terrazzata di roccia sedimentaria dolomitica, ad un'altitudine compresa tra i 400 e gli 800 metri sul livello del mare. Le diversità morfologiche e pedoclimatiche ne fanno un luogo ideale per la coltivazione dello Chardonnay. Le condizioni climatiche sono caratteristiche di questa regione. La temperatura, nelle zone più alte, è di circa 6 °C inferiore a quella delle zone di fondovalle. Da aprile a ottobre ci sono costanti movimenti d'aria di due venti di terra, che soffiano in determinati momenti della giornata: un vento pomeridiano, più caldo, proveniente da sud ("Ora") e una brezza fresca, nelle ore del mattino, proveniente da nord.

**Vinificazione:** Per enfatizzare il carattere fruttato del vino, le uve vengono macerate con le bucce per alcune ore prima della pressatura. Le uve vengono poi pressate delicatamente e le fecce vengono eliminate per sedimentazione naturale. La fermentazione alcolica si svolge con lieviti puri a temperatura controllata di 19 °C in grandi botti di legno.

**Caratteristiche organolettiche:** Un vino con un'ampia e colorata gamma di aromi di frutta. Succoso, gustoso e con una persistenza invitante.

**Colore:** giallo verdolino  
**Profumo:** caratteristico, fruttato di banana matura e ananas  
**Sapore:** fresco, succoso, minerale, con una piacevole pienezza

**Abbinamenti:** molto versatile, ottimo da abbinare a primi piatti: dal minestrone di verdure agli spaghetti alle vongole; eccezionale con piatti di pesce o carni bianche

**Temperatura di servizio:** 10 – 12 °C

**Tenuta all'invecchiamento:** 3 – 4 anni

cod. VB0319

**ANGEL'S**  
DISTRIBUZIONE  
BEVERAGE & FOOD EMOZIONALE



## PINOT NOIR PETER ZEMMER

**Vitigno:** Pinot Noir | Pinot Nero – Alto Adige DOC

**Provenienza:** questo Pinot Noir nasce da vigneti che si estendono a 450 metri s.l.d.m. nella Bassa Atesina. La particolare composizione del terreno (calcareo di conformazione argillosa e ghiaiosa) ed il microclima particolarmente favorevole, con sbalzi termici importanti tra giorno e notte, sono il presupposto ideale per la produzione di un Pinot Noir di alta qualità.

**Resa:** 60 hl per ettaro

**Vinificazione:** i grappoli, subito diraspati, vengono lasciati fermentare per circa 7 giorni a temperatura costante (26 – 28 °C). A intervalli regolari, tramite travaso e leggera pigiatura, il mosto viene a contatto con le bucce. Quest'operazione consente un ottimale assorbimento dei pigmenti colorati dalle bucce, esaltando nel contempo il profumo fruttato del vino. Dopo due accurate svinature la metà di questo Pinot Nero viene lasciato maturare per alcuni mesi in grandi botti di rovere francese mentre la parte restante trova la sua collocazione in barrique usate. Dopo l'assemblaggio, il vino viene imbottigliato e lasciato riposare per qualche mese prima di essere avviato alla commercializzazione.

**Caratteristiche organolettiche:** vino di grande equilibrio, vellutato, nobile, con chiari accenti fruttati.

**Colore:** da rosso rubino a rosso granato

**Profumo:** Bouquet ricco dai sentori di frutti di bosco e di ciliegia con un'impronta fruttata

**Sapore:** equilibrato, elegante e molto persistente

**Abbinamenti:** carni rosse, agnello, volatili e selvaggina

**Temperatura di servizio:** 16 – 18 °C

**Tenuta all'invecchiamento:** 5 – 6 anni



cod. VR0326



## LAGREIN PETER ZEMMER

**Vitigno:** Lagrein – Alto Adige DOC

**Provenienza:** questo vitigno tipico e autoctono dell'Alto Adige trova un habitat ottimale su terreni ideali (ghiaia di calcare e porfido, sabbia e argilla) nelle vicinanze dell'azienda. La coltivazione accurata garantisce risultati eccellenti e conferisce eccezionali proprietà a questo vitigno.

**Resa:** 70 hl per ettaro

**Vinificazione:** i grappoli, subito diraspati, vengono lasciati fermentare per circa 10 giorni a temperatura costante di 28 °C. Ad intervalli regolari, tramite travaso e leggera pigiatura, il mosto viene a contatto con le bucce. Si ottiene così un ottimale assorbimento dei pigmenti colorati dalle bucce esaltando nel contempo il profumo fruttato del vino. Dopo due accurati travasi il 70% di questo Lagrein viene lasciato maturare per alcuni mesi in grandi botti di rovere mentre il restante 30% trova la sua collocazione in barrique di 2 - 3 anni. Dopo l'assemblaggio, il vino viene imbottigliato e lasciato riposare per alcuni mesi prima di essere avviato alla commercializzazione.

**Caratteristiche organolettiche:** vino di grande equilibrio, vellutato, nobile, con chiari accenti fruttati.

**Colore:** da rosso rubino a rosso granato carico

**Profumo:** ricco ed intenso, aromatico, con fragranze di frutti di bosco e violetta

**Sapore:** molto equilibrato e astringente al punto giusto, corpo rotondo e vellutato con retrogusto leggermente aromatico

**Abbinamenti:** carni rosse, arrostiti, selvaggina e formaggi molto stagionati

**Temperatura di servizio:** 16 – 18 °C

**Tenuta all'invecchiamento:** 5 – 6 anni



cod. VR0405

**ANGEL'S**  
DISTRIBUZIONE  
BEVERAGE & FOOD EMOZIONALE